



Secretaría de Planeación
Administración y Finanzas

GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

**GOBIERNO DE JALISCO
Poder Ejecutivo.**

**Secretaría de Planeación, Administración y
Finanzas.**

**Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones
del Gobierno del Estado de Jalisco.**

BASES

Licitación Pública Local 10/2013:

**“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE
DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES,
EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN”.**

De conformidad a lo previsto por los artículos 1, 4, 5, 6, 8 fracción II, 10 fracción I, 43, 44 fracción XI y 45 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, el artículo 19 fracción I de su Reglamento y del convenio de colaboración celebrado con el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, la Secretaría de Planeación, Administración y Fianzas del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco en coordinación con la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, ubicadas en Prolongación Avenida Alcalde número 1221, Colonia Miraflores, Zona Centro, C.P. 44270, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco; invita a las personas interesadas a participar en la licitación Pública Local LPL10 /2013, para la adquisición de “**ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y SU DISTRIBUCIÓN**” en lo subsecuente “proceso de adquisición”, a realizarse con recursos **ESTATAL** de conformidad a lo establecido en las siguientes:

B A S E S

Para los fines de estas bases, se entenderá por:

Ley	Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado
Reglamento	Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado
Políticas y Lineamientos	Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.
Secretaría / Convocante	Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas
Comisión	Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco
Dirección	Dirección de la Comisión de Adquisiciones de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas.
Padrón	Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios
Domicilio	Prolongación Avenida Alcalde No. 1221, Col. Miraflores, Guadalajara, Jalisco, (ingreso opcional por puerta posterior de Av. Magisterio s/n)
Propuesta	La propuesta técnica y económica que presenten los participantes
Participante	Persona Física o Jurídica que presenta propuesta en el proceso de adquisición
Proveedor	Participante Adjudicado
I.V.A.	Impuesto al Valor Agregado
Sistema DIF Jalisco	Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.
Contraloría	Contraloría del Estado de Jalisco
Comité	Comité de Adquisiciones y Enajenaciones del sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.

1.- Las propuestas de los "PARTICIPANTES" deberán sujetarse a lo señalado en los Anexos 1.

- 1.1. El volumen de los productos señalados en el anexo No. 1 podrá sufrir variación de +/- (más/menos) 25% en función de las posibles modificaciones que en su caso llegara a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso del SISTEMA DIF JALISCO con 30 treinta días de anticipación.
- 1.2. La condicionante en relación a la autorización presupuestal para el ejercicio 2014, para la formalización del contrato implica, que el organismo se abstendrá de hacerlo en tanto no hubiera saldo disponible en la partida presupuestal autorizada para dicho ejercicio, lo anterior en observancia del artículo 15 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, así como los artículos relativos a la Ley de Presupuesto, Contabilidad y Gasto Público del Estado de Jalisco.
- 1.3. En observancia del artículo 61 de la Ley de Presupuesto, Contabilidad y Gasto Público del Estado de Jalisco, el contrato que se genere del presente proceso no podrá trascender de la presente administración, por lo tanto no habrá prorrogas en la entrega de los bienes objeto de este proceso.

El proceso de adquisición será adjudicado EN PARTIDAS INTEGRAS a uno o varios participantes y los pagos que se realicen con cargo a ejercicios presupuestales futuros, estarán sujetos a la aprobación del presupuesto correspondiente.

2. FECHA, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

Los bienes objeto de este "PROCESO", se deberán entregar de conformidad a las **fechas y cantidades** señaladas en el **anexo No. 13**, en el domicilio y horario que será proporcionado por la CONVOCANTE y el cual se ubica en alguno de los siguientes municipios del estado de Jalisco: Zona Metropolitana de Guadalajara (Guadalajara, Zapopan, Tlaquepaque, Tonalá, Tlajomulco de Zuñiga y El Salto) y los demás municipios del Estado de Jalisco.

El PROVEEDOR, podrá entregar **los bienes señalados en el anexo 1**, únicamente lo correspondiente a la primera entrega (según anexos 13), en su empaque comercial. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños del Anexo 01. El azúcar, harina de trigo, pasta para sopa, pasta para sopa con fibra chile guajillo, atún en agua, chícharo con zanahoria, y galleta de animalitos se podrá entregar en empaque comercial, solamente pegando las leyendas que el SISTEMA DIF JALISCO solicite en etiquetas auto adheribles si así se requiriera.

Los días de entrega serán ajustados por el SISTEMA DIF JALISCO dentro de los calendarios de los bienes materia de la presente licitación, en razón de las necesidades del Organismo para la debida consecución de sus programas alimentarios. Para tal efecto, el SISTEMA DIF JALISCO citará, con la debida oportunidad, a los PROVEEDORES que hayan resultado adjudicados, así como al PROVEEDOR del servicio de empaquetado y distribución, a las reuniones que fueren necesarias para establecer las modificaciones que resultaren pertinentes. Los

acuerdos que para tal efecto se adopten serán igualmente obligatorios para aquellos PROVEEDORES que, por cualquier causa, no hayan asistido a las mismas.

Todos los PROVEEDORES podrán incluir marca o logotipo de la empresa que elabora los bienes adjudicados.

La transportación de los "bienes" correrá por cuenta y riesgo del "PROVEEDOR", responsabilizándose de que éstos sean entregados en el lugar y el plazo pactado en el pedido y/o contrato.

El Equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en punto 5.13 Transporte de la NOM-251-SSA1-2009.

3. JUNTA ACLARATORIA.

Se llevará a cabo una junta aclaratoria **a las 11:00 horas del día 29 veintinueve de noviembre de 2013**, en la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas, con domicilio en prolongación Avenida Alcalde No. 1221, colonia Miraflores, en esta ciudad, con entrada opcional por la puerta posterior del edificio, ubicada en Magisterio s/n; con los siguientes lineamientos:

- Las preguntas deberán entregarse en forma impresa y digital, en formato de Word, por conducto del apoderado legal de los participantes en la Ventanilla Única de Proveedores de la Dirección General de Abastecimientos, ubicada en domicilio citado en el párrafo inmediato anterior, **antes de las 10:00 horas del día 26 veintiseis de noviembre del año 2013**.
- No se recibirán ni dará curso a las preguntas realizadas o entregadas fuera del término establecido en el presente párrafo.
- A este acto deberá participar únicamente el Participante interesado y/o representante legal, acreditando su personalidad con documento legal debidamente certificado.
- Se dará respuesta únicamente a las preguntas relacionadas con las bases y el proceso de adquisición, que se formulen de conformidad a lo establecido en el formato del **Anexo 2** (junta aclaratoria).
- La asistencia de los Participantes a la junta aclaratoria será bajo su estricta responsabilidad ya que deberán de aceptar lo ahí acordado, en el entendido de que en la misma se podrán modificar las características de los bienes o servicios, señalar la fecha para otra junta aclaratoria o el diferimiento de la misma.

El (las) acta(s) de la(s) junta(s) aclaratoria(s) es (son) parte integral de las presentes bases para los efectos legales a los que haya lugar.

4. PUNTUALIDAD.

Sólo podrán ingresar a los diferentes actos, los participantes registrados que se encuentren en la hora señalada en estas bases o a la entrada a la sala de juntas.

En el caso de que por causas justificadas los actos no se inicien a la hora señalada o se difieran, los acuerdos y las actividades realizadas por la Comisión o por la Secretaría serán válidos, no pudiendo “LOS PARTICIPANTES” argumentar incumplimiento por parte de la “COMISIÓN” y del “COMITÉ”. Asimismo la falta de firma de Participantes en las actas que se deriven de los actos de este proceso de adquisición, no será causa de invalidez o nulidad de algún acto.

5. OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES.

- a) Ser productor, procesador del estado de Jalisco o tener el respaldo de quien produzca o procese los productos ofertados
- b) Poseer la capacidad administrativa, financiera, legal, contable y técnica para prestar los servicios profesionales a que hace referencia el objeto de la presente convocatoria.
- c) Si el participante adjudicado se encontrara dado de baja o no registrado en el Padrón de Proveedores deberá realizar su alta en el término de 2 días hábiles a partir de la notificación de adjudicación y la Dirección de Desarrollo de Proveedores determinará si su giro está incluido en el ramo de bienes o servicios que participa. El hecho de no cumplir con lo anterior, de resultar conveniente, el contrato se podrá cancelar, celebrar con el segundo lugar o iniciar un nuevo proceso de adquisición. Para efectos de inscripción o actualización del registro, favor de comunicarse a la Dirección de Desarrollo de Proveedores al teléfono 3818- 2818, o bien ingresar al módulo “Registrarse como Proveedor del Gobierno de Jalisco” de la página de Internet:
<http://www.jalisco.gob.mx/wps/portal/sriaAdministracion>
- d) Presentar todos los documentos y anexos solicitados, así como respetar características de los bienes y/o servicios indicadas en las presentes bases, ya que son parte integral de la propuesta, para todos los efectos legales a que haya lugar, a excepción de los documentos opcionales.

5.1 PRESENTACIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS.

Los “**PARTICIPANTES**” deberán entregar muestras físicas de los **bienes** licitados de acuerdo a las partidas en que participen, (con las especificaciones señaladas en el **Anexo 1**) ofertadas en su propuesta técnica anexo No. 5 Estas serán las mismas que ofertarán en su propuesta y proveerán si resultan adjudicados.

Los “**PARTICIPANTES**” entregarán las muestras, **del día 21 de noviembre al día 22 de noviembre de 2013, de 10:00 a 15:00 horas**, en días hábiles, en las oficinas del Área de Control de Calidad del Sistema DIF Jalisco ubicado en Av. Alcalde #1220 Colonia Miraflores C.P. 44270 en Guadalajara, Jalisco

Los PARTICIPANTES podrán presentar hasta tres marcas para cada producto, debiendo entregar la misma cantidad de muestras para cada una de ellas. En caso de ser adjudicados entregarán indistintamente cualquiera de las tres marcas propuestas; en caso de que alguna(s) de las marcas propuestas no cumpla con las especificaciones, se le tendrá por presentadas únicamente aquellas que reúnan los requisitos solicitados.

Estas muestras deberán estar debidamente identificadas cada una con los datos generales del PARTICIPANTE además de presentar la razón social de la empresa que las elabora y/o procesa, junto con una relación de todas las muestras que se entreguen. Las cuales en caso de ser adjudicado el PROVEEDOR no podrá cambiar o sustituir en calidad, marca (s) y presentación.

Se debe tomar en cuenta que las muestras que se entreguen se tomaran como referencia para futuros muestreos en caso de llegar a ser PROVEEDOR. El SISTEMA DIF JALISCO hará entrega de un acuse de recibo una vez entregada la muestra física.

El no entregar las muestras, en los tiempos y bajo las formas establecidas en las presentes bases, será motivo de descalificación.

6.- CARACTERÍSTICAS DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

6.1.- Características generales de la propuesta.

- a) Toda la documentación elaborada por el Participante deberá redactarse en español. Únicamente podrán presentarse certificaciones, folletos, catálogos o cualquier tipo de documento informativo en el idioma original, anexando traducción simple al español.
- b) Todas y cada una de las hojas de la propuesta elaborada por el Participante, deberán presentarse firmadas de forma autógrafa por él o su representante legal.

- c) Todos los documentos que integren la propuesta deberán presentarse, dentro de un sobre cerrado de forma inviolable con cinta adhesiva, señalando claramente nombre del Participante, número y nombre del proceso de adquisición.
- d) Los documentos no deberán estar alterado, tachados y/o enmendados.
- e) No se aceptarán opciones, el Participante deberá presentar una sola propuesta.
- f) La propuesta deberá presentarse en los términos del formato establecido en el anexo 6 (propuesta técnica)
- g) La propuesta deberá estar dirigida a la “Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado”, y realizarse con estricto apego a las necesidades planteadas por la convocante en las presentes bases, de acuerdo al servicio y especificaciones requeridas en el Anexo 1 (especificaciones).

A los honorarios se les agregará el impuesto al valor agregado correspondiente. El porcentaje propuesto deberá incluir todos los costos involucrados por la prestación de los servicios, por lo que no se aceptará ningún costo extra o precios condicionados.

6.2. Características adicionales de las propuestas:

- a) Para facilitar la revisión en el acto de apertura de los documentos requeridos, se sugiere que éstos sean integrados en una carpeta de argollas conteniendo:
 - Índice que haga referencia al número de hojas
 - Separadores dividiendo las secciones de la propuesta
 - Las hojas foliadas en el orden solicitado, de la siguiente forma: 1/3, 2/3, 3/3
 - Los documentos originales que se exhiban con carácter devolutivo y por lo tanto no deban perforarse, presentarse dentro de micas
- b) Dirigida a la “Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado”, mecanografiada o impresa preferentemente en papel membretado original del Participante.

En caso que algún PARTICIPANTE omitiera el foliado de cualquiera de sus propuestas y/o documentos anexos, se le exhortará a foliarlos al momento de la apertura y presentación.

La falta de alguna de las características adicionales de la propuesta, no será causal de descalificación.

6.3. De la acreditación:

El PARTICIPANTE deberá entregar el documento en conformidad al ANEXO 4 (Acreditación), así como documentos solicitados en el mismo anexo, del día 21 del mes de noviembre al 22 del mes de noviembre del año 2013 en la Ventanilla Única del Padrón de Proveedores de la Dirección General de Abastecimiento de la Secretaría de 09:00 a 15:00 horas. La evaluación se realizará por parte de la Dirección Jurídica de la CONVOCANTE emitiendo una CARTA DE ACREDITACIÓN que se deberá presentar, en carácter de obligatorio, dentro del sobre de propuesta económica indicada en el punto 7.1.1. Esto último en apego al artículo 10 fracción I de la Ley.

7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

Este acto se llevará a cabo a las 17:00 horas del día 02 del mes de diciembre del año 2013, en la sala de juntas de la Comisión de Adquisiciones, en el mezzanine del edificio, ubicado en Prolongación Avenida Alcalde No. 1221, colonia Miraflores, con entrada por la puerta posterior del edificio, ubicada en Avenida Magisterio s/n.

Para este acto se deberán entregar dos sobres los cuales contendrán lo siguiente:

7.1.1 Documentos que debe contener el sobre de la propuesta económica.

- a) **Anexo 3** (carta de proposición);
- b) **Anexo 5** (propuesta económica);
- c) Original de Carta de acreditación

7.1.2 Documentos que debe contener el sobre de la propuesta técnica.

- d) **Anexo 6 (propuesta técnica)**. En aquellos casos en los cuales el “PARTICIPANTE” no produzca o procese directamente los bienes ofertados, deberá presentar Original de Escrito del Productor o Procesador en donde manifieste su respaldo al “PARTICIPANTE” el cual se presentará en formato libre que deberá contener mínimo:
 - Nombre, Razón Social.
 - Domicilio donde se fabrican o procesan los bienes ofertados.
 - Producto que fabrica, produce o procesa.
 - Manifestación de autorización para que la CONVOCANTE realice las visitas de verificación que considere necesarias.
- e) **Anexo 7 (Calendario de entregas conforme el anexo 13)**. En hoja membretada y firmado por el representante legal.

- f) **Anexo 8 (Manifestación de procesamiento de bienes).** Escrito del PARTICIPANTE manifestando bajo protesta de decir verdad que los productos ofertados, son producidos y/o procesados¹ en el Estado de Jalisco, a excepción de la pasta para sopa, pasta para sopa con fibra, sardina en salsa de tomate, atún en agua, y lenteja los cuales deberán ser productos de procedencia nacional. En dicho escrito se deberá indicar el nombre de los productos, empresa que produce y/o procesa, domicilio en donde se produce y/o procesa el producto, detallando brevemente el(los) proceso(s) a los cuales se sometió el mismo, así como el origen primario del producto.
- g) **Anexo 9 (Escrito de conformidad)** Escrito del “PARTICIPANTE” manifestando bajo protesta de decir la verdad, lo siguiente:
- Su conformidad y autorización para que en caso de salir adjudicado, el SISTEMA DIF JALISCO practique, de manera aleatoria, análisis de laboratorio a sus productos como máximo 6 seis veces durante el periodo de sus entregas comprendido en el contrato, así como su aceptación respecto del 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 y designado por el SISTEMA DIF JALISCO mediante su Dirección de Seguridad Alimentaria, así también 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. Los costos de estos análisis deberán ser sufragados en su totalidad por el PROVEEDOR.
 - Manifestar su compromiso de notificar mensualmente al departamento de Aseguramiento de Calidad del “SISTEMA DIF JALISCO” el número de lote de los productos a entregar.
 - Autorizar las auditorías y revisión apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, proceso, materias primas y productos del “PROVEEDOR”, con la finalidad de verificar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.
- h) **Anexo 10. (Penas convencionales)** Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, la CONTRALORÍA pueda retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que el SISTEMA DIF JALISCO deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que deban otorgar de acuerdo a lo señalado en estas bases.

¹ Deberá entenderse por término “procesado” como una secuencia de operaciones ordenadas (Operaciones Físicas de Acondicionamiento, Reacciones Químicas y Operaciones Físicas de Separación) necesarias para transformar un producto inicial (Materia Prima) en un producto final. Por lo que cada proceso por lo menos deberá de considerar dos de las tres operaciones ordenadas señaladas en el párrafo anterior, el envasado y/o empacado no se considerará dentro del término “procesado”.

- i) **Anexo 11. (Incumplimiento de calidad en productos)** Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y reconocimiento expreso 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 DIF JALISCO, en apoyo con la CONTRALORÍA, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos relativos a incumplimientos a la calidad de los productos suministrados o por retrasos en sus entregas 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.
- j) **Anexo 13. Análisis de laboratorio.** El PARTICIPANTE deberá entregar, con carácter de obligatorio, los resultados de análisis de los productos, con una fecha de expedición no mayor a un mes, con los que participará, realizado por un laboratorio de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación Asociación Civil (EMA). El PARTICIPANTE deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos. Dicho análisis deberá apegarse a los requerimientos solicitados por el SISTEMA DIF JALISCO en el anexo 1 de las presentes bases, cualquier resultado de inferior o inconcluso será consideración de descalificación.
La omisión de este documento será causal de descalificación.
- k) El participante únicamente de la **PARTIDA 7** correspondiente al “embalaje y distribución de los bienes” deberá además anexar el original y/o copia certificada que sus instalaciones de almacenaje cuenta con certificación ISO 22000:2005 Norma equivalente al a NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 vigente para todo el año 2013 y 2014; emitido por un organismo de certificación internacional con alcance para actividades de armado de despensas. Así también deberá entregar carta, manifestando bajo protesta de decir la verdad, que las instalaciones de almacenaje se encuentran dentro de la Zona Metropolitana de Guadalajara; en dicha carta deberá indicar la dirección completa del inmueble en cuestión.

7. 2. Este acto se llevará de la siguiente manera:

- a) A este acto deberá asistir solamente el Participante o su representante legal debidamente acreditado y presentando **identificación vigente con validez oficial** (pasaporte, credencial para votar con fotografía, cédula profesional o cartilla del servicio militar).
- b) Los Participantes que concurran al acto firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia, el cual se cerrará en el momento en que los Participantes ingresen a la sala de juntas. Será requisito obligatorio para el ingreso al recinto la entrega del denominado "Copia simple de la Carta de acreditación" emitido por la Dirección Jurídica de la CONVOCANTE.
- c) Los Participantes registrados entregarán sus propuestas en dos sobres cerrados los cuales serán: propuesta técnica y propuesta económica en seguimiento al punto 7 de las presentes bases. .
- d) En el momento en que se indique, los Participantes ingresarán a la sala, llevándose a cabo la declaración oficial de apertura del acto.
- e) Se hará mención de los Participantes presentes.
- f) Se procederá a la apertura de los sobres de las propuestas, verificando de manera cuantitativa la documentación solicitada en el numeral 7.1 de las presentes bases.
- g) Cuando menos dos de los integrantes de la Comisión asistentes y los Participantes presentes que quisieran hacerlo, rubricarán la primera hoja de los documentos solicitados en el numeral 7.1 de estas bases.
- h) Los Participantes darán lectura al monto ofertado con I.V.A. incluido.
- i) Todos los documentos presentados quedarán en poder de la DIRECCIÓN para su análisis por parte del "COMITÉ", la "COMISIÓN" y el "SISTEMA DIF JALISCO".
- j) En el supuesto de que algún Participante no cumpla con la obligación de sostener todas y cada una de las condiciones de sus propuestas, o las retire antes de la emisión de la resolución que recaiga en el presente proceso de adquisición, el Director General de Abastecimientos o el funcionario que éste designe para tal efecto, podrá suspender o cancelar el registro del Padrón.

8. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Para evaluar aspectos de las ofertas, objeto del presente proceso, a juicio de la "COMISIÓN" se considerará:

- a) Precio ofertado
- b) Calidad de los bienes ofertados

- c) Tiempo de Garantía
- d) Plazo de entrega
- e) Financiamiento de pago

Para la Adjudicación de los contratos, se procederá conforme a los artículos 17, 19, 44 fracciones I, III, y X, de la "LEY" y los artículos 19 y 20 de su Reglamento.

9. FACULTADES DE LA COMISIÓN.

La Comisión resolverá cualquier situación no prevista en estas bases y además tendrá las siguientes facultades adicionales:

- a) Dispensar defectos de las propuestas cuya importancia en sí no sea relevante, siempre que exista la presunción de que el Participante no obró de mala fe.
- b) Rechazar propuestas cuyo importe sea de tal forma inferior, que la Comisión considere que el Participante no podrá suministrar el servicio, por lo que incurriría en incumplimiento.
- c) Si al revisar las propuestas existiera error mecanográfico se reconocerá el resultado correcto y el importe total será el que resulte de las correcciones realizadas. El Secretario Ejecutivo de la Comisión o a quien él faculte, podrá citar al Participante correspondiente para hacer las aclaraciones respectivas.
- d) Verificar todos los datos y documentos proporcionados en la propuesta correspondiente y si se determina que por omisión o dolo el Participante no estuviera en posibilidad de cumplir con lo solicitado en estas bases y sus anexos, la Comisión podrá convocar a un nuevo proceso de adquisición si así lo considera conveniente.
- e) Cancelar, suspender o declarar desierto el presente proceso de adquisición.

10. DESCALIFICACIÓN DE "PARTICIPANTES".

La Comisión descalificará total o parcialmente a los Participantes que incurran en cualquiera de las siguientes situaciones:

- a) Se encuentren en alguno de los casos previstos por el Artículo 18 de la Ley, o se compruebe su incumplimiento o mala calidad como Proveedor del Gobierno del Estado, de la Federación o de cualquier entidad Federativa y las sanciones aplicadas con motivo de su incumplimiento se encuentren en vigor.

- b) Si el PARTICIPANTE no entregara muestra física o sus muestras físicas no cumplan con los requisitos establecidos.
- c) Si incumple con cualquiera de los requisitos solicitados en las presentes bases y sus anexos.
- d) Si un mismo socio o administrador forma parte de dos o más de las empresas Participantes, o forma parte de alguna empresa a la que se le haya cancelado o suspendido el registro en el Padrón.
- e) Cuando la propuesta presentada no esté firmada por la persona legalmente facultada para ello.
- f) La falta de cualquier documento solicitado.
- g) La presentación de datos falsos.
- h) Cuando de diversos elementos se advierta la posible existencia de arreglo entre los Participantes para elevar los precios objeto del presente proceso de adquisición.
- i) Si se acredita que al Participante que corresponda se le hubieren rescindido uno o más contratos por causas imputables al mismo y/o las sanciones aplicadas con motivo de incumplimiento se encuentren en vigor.
- j) Si el “PARTICIPANTE” establece comunicación con la “COMISIÓN” y/o el “COMITÉ”, para tratar de influir en la evaluación de su propuesta técnica o económica, del presente proceso.
- k) Cotizar parcialmente una partida.
- l) Si se acredita que el Participante no demuestra tener capacidad administrativa, financiera, legal, técnica, o contable para atender el requerimiento del servicio en las condiciones solicitadas.
- m) Si las ofertas presentadas no se realizan con estricto apego a las necesidades planteadas por la convocante en las presentes bases, de acuerdo a la descripción del servicio y/o bienes requeridos y cada una de sus especificaciones.

10.1 COMUNICACIÓN CON LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN Y/O EL COMITÉ.

La “COMISIÓN” podrá, a su discreción solicitar aclaraciones relacionadas con las propuestas a cualquier PARTICIPANTE, por el medio que dispongan.

11. DECLARACIÓN DEL PROCESO DESIERTO.

La Comisión podrá declarar parcial o totalmente desierto el proceso de adquisición:

- a) Cuando no se reciba por lo menos **una** propuesta en el acto de presentación y apertura de propuestas.
- b) Cuando ninguna de las propuestas cumpla con todos los requisitos solicitados en estas bases.
- c) Si a criterio de la Comisión ninguna de las propuestas cubre los elementos que garanticen al Gobierno del Estado las mejores condiciones señaladas en el numeral 8 de estas bases.
- d) Si después de efectuada la evaluación técnica, legal, contable y económica no sea posible adjudicar a ningún Participante.

12. SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN.

La Comisión podrá cancelar o suspender parcial o totalmente el proceso de adquisición en los supuestos que a continuación se señalan:

- a) Por caso fortuito o fuerza mayor o cuando ocurran razones de interés general.
- b) Cuando se detecte que las bases difieren de las especificaciones del servicio que se pretenden adquirir.
- c) Si se presume o acredita la existencia de irregularidades.
- d) Si la oferta del Participante que pudiera ser objeto de adjudicación, excede el presupuesto autorizado para este proceso de adquisición.
- e) Si ninguna de las ofertas propuestas en este proceso de adquisición, aseguran al Gobierno de Estado de Jalisco las mejores condiciones disponibles para la adjudicación del servicio materia de este proceso de adquisición, por resultar superiores a los del mercado o ser inferiores a tal grado que la convocante presuma que ninguno de los Participantes podrá cumplir con el suministro de los mismos.
- f) Por orden escrita debidamente fundada y motivada y por resolución firme de autoridad judicial; por la Contraloría del Estado con motivo de inconformidades; así como por la Comisión, en los casos en que tenga conocimiento de alguna irregularidad.

En caso de que el proceso de adquisición sea suspendido o cancelado se dará aviso a todos los Participantes.

13. DE LA TERMINACIÓN DEL PROCESO EN LA COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES DEL ESTADO DE JALISCO HASTA LA ETAPA DE CUADRO COMPARATIVO Y DE LA ENTREGA DEL EXPEDIENTE ORIGINAL PARA EL SEGUIMIENTO DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN AL SISTEMA DIF JALISCO.

La comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, de conformidad a lo establecido por la cláusula cuarta del convenio de colaboración, entregará al sistema DIF Jalisco, el original del expediente que contenga todo el procedimiento de adquisición del presente proceso de licitación hasta la etapa procesal de cuadro comparativo para efectos de que el comité de adquisiciones y enajenaciones del sistema para el Desarrollo Integral de la Familia Jalisco, emita la resolución o fallo del presente proceso de adquisición y suscriban el contrato correspondiente.

14. DE LA RESOLUCIÓN DEL FALLO.

El “**COMITÉ**” emitirá la resolución de adjudicación dentro de los 10 diez días hábiles siguientes a la celebración del acto presentación y apertura de las propuestas.

15. ACTO DE NOTIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN.

El resultado de la Resolución de Adjudicación, se dará a conocer dentro de los 15 (quince) días hábiles posteriores a la emisión de la Resolución, en los términos de la Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco y sus Municipios; y para el caso de que así lo solicite el participante o exista acuerdo que lo autorice, de que todas las notificaciones y aún las personales se le practiquen por correo electrónico en la cuenta que señalen en la carta de proposición, se llevarán en los términos del artículo 123 del Código de Procedimientos Civiles del Estado de Jalisco, aplicado de manera supletoria por esta autoridad administrativa.

De la misma forma, la notificación de la resolución, y sus características de evaluación técnica y económica, que emita el **Comité de Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia Jalisco**, podrá practicarse a los participantes en la **Av. Prolongación Alcalde #1220 Col. Miraflores, Sector Hidalgo, C.P. 44270, Guadalajara Jalisco.**

16. GARANTÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Los “**PROVEEDORES**” deberán constituir una garantía a favor de la “**SISTEMA DIF JALISCO**”, tanto para el cumplimiento de su contrato, como por la calidad, defectos y vicios ocultos de los bienes y/o servicio, en Moneda Nacional, por un

importe equivalente al **10%** (diez por ciento) del monto total del contrato, **I.V.A. incluido**, a través de fianza, cheque certificado, cheque de caja o en efectivo. Ésta garantía deberá presentarla a más tardar **dentro de los 5 días hábiles siguientes a la firma del contrato**, en **Av. Prolongación Alcalde #1220 Col. Miraflores, Sector Hidalgo, C.P. 44270, Guadalajara Jalisco**.

En caso de no presentar la garantía será causa de anulación de contrato. Esta garantía, independientemente de su forma de presentación, deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato en apego al artículo 31 de las Políticas y Lineamientos.

Los **“PROVEEDORES”** que opten por garantizar a través de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora nacional y contener el texto del **Anexo 12**

En caso de que el **“PROVEEDOR”** no cumpla con lo establecido en este punto, el **“COMITÉ”** podrá adjudicar el contrato respectivo al **“PARTICIPANTE”** que hubiere obtenido el segundo lugar, de acuerdo al resultado del cuadro comparativo económico que haya dado origen a la Resolución de Adjudicación o bien proceder a un nuevo proceso, si así lo determina conveniente la **“CONVOCANTE”**.

17. FIRMA DEL CONTRATO.

Los **“PROVEEDORES”** se obligan a firmar el contrato, al 01 primero del mes de enero del año 2014 dos mil catorce, en el **“DOMICILIO”**. Una vez recabadas todas las firmas, se le proporcionará un ejemplar.

Los **“PROVEEDORES”** o el Representante Legal que acuda a la firma del contrato, deberá presentar original de identificación vigente con validez oficial (Pasaporte, Credencial para Votar o Cartilla del Servicio Militar).

El contrato podrá ser modificado de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 18 del REGLAMENTO.

Si por causas imputables al **PROVEEDOR**, no se firma el contrato, el **“COMITÉ”** podrá adjudicar el contrato respectivo al **“PARTICIPANTE”** que hubiere obtenido el segundo lugar de acuerdo al resultado del cuadro comparativo económico que haya dado origen a la Resolución de Adjudicación o bien proceder a un nuevo proceso si así lo determina conveniente el **SISTEMA DIF JALISCO**.

18. ANTICIPO.

No se otorgará anticipo al (los) proveedor (es) adjudicado(s) en la presente Licitación.

19. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en moneda nacional, a los 21 veintiún días hábiles después de haber presentado satisfactoriamente en el Departamento de Compras del SISTEMA DIF JALISCO los días lunes y martes, de 09:00 a 14:00 hrs. los siguientes documentos:

Factura original sellada de recibido por la Dirección de Seguridad Alimentaria y 6 copias certificadas.

Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral del SISTEMA DIF JALISCO.

19.1. PAGOS PARCIALES

Se pagarán parcialidades debiendo presentar la siguiente documentación:

- a) Original y 6 (seis) copia de Factura.
- b) Copia de las remisiones de entrega en el lugar señalado por el **SISTEMA DIF JALISCO**, debidamente firmadas y selladas de recibido.
- c) Copia de Oficios de cambios (si los hubiera).
- d) Copia del Adendum (si lo hubiera).

20. DEMORAS.

Por la naturaleza de este proceso no se autorizaran prorrogas por demora alguna.

20. CASOS DE RECHAZO Y DEVOLUCIONES.

En caso de detectarse defectos o incumplimiento en las especificaciones solicitadas en el contrato y/o en las bases, la "**SISTEMA DIF JALISCO**" podrá rechazar los "bienes".

Se entiende como no entregados los "bienes" y/o "servicios" en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por el **SISTEMA DIF JALISCO**, aplicándose las sanciones establecidas en estas bases.

El "**SISTEMA DIF JALISCO**" podrá hacer la devolución de los bienes y el "**PROVEEDOR**" se obliga a aceptarlos en el supuesto de que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante **la vigencia del contrato**.

21. SANCIONES.

21.1. La "**CONVOCANTE**" podrá rescindir el contrato en los siguientes casos:

- a) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado al "**PROVEEDOR**" para la entrega de los bienes objeto del Proceso y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima estipulada en el punto 21.2.

- b) En caso de entregar bienes o servicios con especificaciones o características distintas a las contratadas, siendo que el “**SISTEMA DIF JALISCO**” considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión del contrato y la aplicación de la garantía, aún cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen.
- c) En caso de incumplimiento del “**PROVEEDOR**”, éste deberá reintegrar los anticipos e intereses correspondientes, conforme a una tasa igual a la aplicada para prórroga en el pago de Créditos Fiscales según lo establece la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco así como lo establecido en el Código Fiscal del Estado de Jalisco.
- d) Cuando “**EL PROVEEDOR**” varíe o modifique en todo o en parte las características de alguno(s) de los productos ofertados ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de producto ofertado.
- e) Cuando “**EL PROVEEDOR**” no entregue la garantía de cumplimiento de contrato, en los términos y condiciones señalados en el punto 15 de las presentes bases
- f) Cuando “**EL PROVEEDOR**” no entregue los productos con las especificaciones y características señaladas en los Anexos 1 de las presentes bases.
- g) Cuando “**EL PROVEEDOR**” se retrase en la entrega de alguno(s) o todos los productos por 3 tres días consecutivos, conforme al calendario señalado en el ANEXO 13.
- h) Cuando el proveedor no permita que se realicen las auditorías y/o verificaciones señaladas en el punto 27.
- i) En cualquier otro caso señalado por la “**LEY**”

Para el caso de rescisión de contrato, deberá observarse lo establecido en los puntos siguientes:

A) Se iniciará a partir de que al **PROVEEDOR** le sea comunicado, por escrito, por el **SISTEMA DIF JALISCO**, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple 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 **SISTEMA 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 al **PROVEEDOR** dentro de dicho plazo.

C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificado el PROVEEDOR, el SISTEMA DIF JALISCO, con apoyo de la CONTRALORÍA, procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará al 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 estime convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, la CONVOCANTE procederá a notificar al PROVEEDOR el importe de la sanción que le deberá cubrir a la CONVOCANTE, 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 al PROVEEDOR en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

En caso de rescisión de contrato la sanción que deberá cubrir "EL PROVEEDOR" al "SISTEMA DIF JALISCO" será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los productos no entregados finalmente en virtud de la rescisión.

21.2. Penas Convencionales.

Éstas se aplicarán de acuerdo a los casos y por los montos que a continuación se citan:

- a) Cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte del **PROVEEDOR** en la entrega de los productos, se aplicara a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el contrato, el 1% por cada día natural de retraso del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes.
- b) Cuando existan reportes documentados, elaborados por parte de cualquiera de la dependencia encargadas de supervisar el servicio que preste el proveedor, en los que se detecte que en tres ocasiones dentro de un período de treinta días naturales, la calidad de los servicios no son los acordados en las presentes bases o en el contrato respectivo, se aplicará una sanción equivalente al 10% del monto facturado en todos los servicios otorgados en la semana en que cometió la falta por tercera ocasión.

Para determinar la aplicación de las sanciones estipuladas, no se tomará en cuenta el incumplimiento de las obligaciones en que incurra la Empresa y/o Persona Física motivados por causa fortuita o de fuerza mayor, salvo cuando ésta haya dado causa o contribuido a aquel, en este sentido la empresa expresará oportunamente y por escrito las causas generadoras de su incumplimiento en cuya hipótesis la Secretaría resolverá en definitiva sobre su justificación y entregar los servicios contratados dentro de los plazos establecidos en su contrato.

21.2.1 Se Aplicará la garantía de cumplimiento del contrato y calidad:

- a) En caso de entregar bienes con especificaciones diferentes a las solicitadas por la CONVOCANTE; En este caso además se 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.
- b) En caso de no cumplir con alguna de las especificaciones y obligaciones contraídas en el contrato derivado de la licitación.

21.2.2 Aplicación de penas convencional por incumplimiento en calidad

En caso de que el PROVEEDOR entregue cualquier producto con especificaciones o características distintas a las establecidas en estas bases, se aplicaran las siguientes penas convencionales:

1.- El 2% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (anexo 9), cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

2.- El 3% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (anexo 9), cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

3.- El 2% del costo total del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (anexo 9), cuando entregue los productos en empaques o diseños no autorizados por el DIF Jalisco.

La sanción máxima tanto por retrasos en la entrega de los productos, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad será del 10% del monto total del pedido, pudiéndose rescindir el contrato una vez que se haya llegado a la sanción máxima.

La Contraloría del Estado de 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 de acuerdo a lo señalado en el punto 15 de estas bases.

Para la determinación de las penas convencionales, en caso de incumplimiento del PROVEEDOR, en la calidad de los productos, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los bienes, se deberá atender a los puntos siguientes:

A) Se iniciará a partir de que al PROVEEDOR le sea comunicado, por escrito, por el SISTEMA DIF JALISCO el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple 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 SISTEMA 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 al PROVEEDOR dentro de dicho plazo.

C) Cuando se determine por EL SISTEMA DIF JALISCO, la procedencia de la pena convencional, se otorgará al PROVEEDOR un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que haga el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará al PROVEEDOR en mora para todos los efectos legales correspondientes.

22. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

Los derechos y obligaciones que se deriven del contrato, no podrán cederse en forma parcial o total a favor de otra Persona Física o Jurídica.

23. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

Los "PROVEEDORES" contratados asumirán la responsabilidad total, en caso de que al suministrar los bienes y servicios a el "SISTEMA DIF JALISCO" infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

24. RELACIONES LABORALES.

El "PROVEEDOR" en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los bienes y servicios contratados, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón a la "SISTEMA DIF JALISCO"

25. DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.

El "PROVEEDOR" queda obligado ante el "SISTEMA DIF JALISCO" a responder por los defectos y vicios ocultos de los bienes y servicios suministrados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos señalados en el contrato respectivo y en el Código Civil para el Estado de Jalisco; en el entendido de que deberá someterse a los Tribunales del Primer Partido Judicial del Estado de Jalisco, renunciando a los Tribunales que por razón de su domicilio presente o futuro le pudiera corresponder.

26. INCONFORMIDADES

Las inconformidades se presentarán de acuerdo con lo establecido en el Título Séptimo de la LEY.

27. AUDITORIAS Y VERIFICACIONES A LAS INSTALACIONES DEL “PARTICIPANTE Y PROVEEDOR”.

Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, se podrán efectuar auditorias y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de los **“PARTICIPANTES Y/O DEL PROVEEDOR”** a efecto de corroborar la información manifestada en su propuesta (infraestructura, capacidad de distribución, servicios, etc.), que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a especificaciones técnicas de calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Para la ejecución de las auditorias y/o verificaciones de la especificación técnica de calidad, el personal asignado se presentará con un oficio del **“SISTEMA DIF JALISCO”**, solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma, los **“PARTICIPANTES Y/O PROVEEDORES”** que nieguen el acceso total o parcial a sus instalaciones podrán ser descalificados del **“PROCESO”** si el COMITE así lo determinara bajo causas justificadas o en su caso podrá rescindirse el contrato respectivo.

28.- PRUEBAS DE CALIDAD.

El **SISTEMA DIF JALISCO** podrá llevar a cabo mensualmente pruebas selectivas de los lotes de los productos entregados por el **PROVEEDOR**, de acuerdo a lo señalado en el ANEXO 9 (Escrito de conformidad) de estas bases, para lo cual deberán adicionarse a la entrega anual de productos las siguientes cantidades:

PARTIDA	ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	MUESTRAS
PARTIDA 1	CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO	500 g	1
	CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO	250 g	1
	CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL	250 g	1
	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	1
	HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL LISTA PARA PREPARAR	500 g	1
	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA	30 g	1
	CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	30 g	1
	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON FRUTA SABOR	30 g	1

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 10/2013
 “ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES Y SU EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN”

PLÁTANO			
	CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	1
	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON NUEZ	30 g	1
	AVENA INSTANTÁNEA CON MANZANA Y CANELA	30 g	1
	AVENA EN HOJUELAS	300 g	1
	AVENA EN HOJUELAS	500 g	1
	AVENA EN HOJUELAS	1 Kg	1
PARTIDA 2	ATÚN EN AGUA, LATA	140 g	1
	HUEVO DESHIDRATADO	150 g	1
	SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 g	1
PARTIDA 3	ACEITE DE MAÍZ	500 mL	1
	AZÚCAR ESTANDAR	500 g	1
	CAFÉ SOLUBLE	48 g	1
	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRAPAK	225 g	1
	CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	100g	1
	GALLETA DE ANIMALITO	500 g	1
	GALLETA SALADA	137 g	1
	PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 g	1
	PASTA PARA SOPA	200 g	1
PARTIDA 4	BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS	30 g	1
	GALLETA DE GRANOLA	30 g	1
	GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	30 g	1
	BARRA INTEGRAL CON YOGURT CON ARÁNDANOS	30 g	1
	GALLETA DE CEBADA AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	30 g	1
	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	30 g	1
	BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	30 g	1
	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	30 g	1
	GALLETA DE MAÍZ	30 g	1
	BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	30 g	1
	BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	30 g	1
	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	1
	BARRA TIPO PANECILLO CON PLATANO	30 g	1
	GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR NUEZ	30 g	1
PARTIDA 5	MAIZ MORADO	1 Kg	1
	FRIJOL	500 g	1
	FRIJOL	1 Kg	1
	GARBANZO	500 g	1
	LENTEJA CHICA	500 g	1
	MAÍZ BLANCO	1 Kg	1
	LENTEJA CHICA	1 Kg	1
PARTIDA 6	ARROZ BLANCO	1 Kg	1

El **SISTEMA DIF JALISCO** podrá realizar auditorías y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del PROVEEDOR, con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009 así como la Norma Oficial Mexicana correspondiente a cada producto, así sea el caso.

Los parámetros de evaluación a los productos se definirá en conjunto entre el PROVEEDOR y la Dirección de Seguridad Alimentaria del SISTEMA DIF

JALISCO, los cuales analizarán para cada producto y la frecuencia de estos análisis dependiendo de las características de cada uno.

En caso de existir duda sobre algún parámetro reportado por el laboratorio, el SISTEMA 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 el SISTEMA DIF JALISCO y de ello se le notificará al PROVEEDOR. Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique el PROVEEDOR será este quien cubra los costos de la nueva revisión.

Guadalajara, Jalisco 11 de noviembre de 2013.

ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ANEXO 1

PARTIDA 1

PARTIDA	ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
PARTIDA 1	CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO	500 g
	CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO	250 g
	CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL	250 g
	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg
	HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL LISTA PARA PREPARAR	500 g
	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA	30 g
	CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	30 g
	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON FRUTA SABOR PLÁTANO	30 g
	CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	30 g
	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON NUEZ	30 g
	AVENA INSTANTÁNEA CON MANZANA Y CANELA	30 g
	AVENA EN HOJUELAS	300 g
	AVENA EN HOJUELAS	500 g
	AVENA EN HOJUELAS	1 Kg

CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO 500 g

(124,000 bolsas)

Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado por porción mínimo con el 80% del EAR de Hierro (7.44 mg), vitamina B12 (1.44 mcg), y el 40% de B1 (0.35 mg) y B6 (0.48 mg). Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en **presentación de 500 g**. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 16 paquetes.

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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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: 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.

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos u 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 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-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

The Food Fortification Formulator: Technical Determination of Fortification Levels and Standards for Mass Fortification. Omar Dary and Michael Hainsworth.

CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO 250 g

(803,220 bolsas)

Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado por porción mínimo con el 80% del EAR de Hierro (7.44 mg), vitamina B12 (1.44 mcg), y el 40% de B1 (0.35 mg) y B6 (0.48 mg). Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en **presentación de 250 g**. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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: 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.

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos u 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 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-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

The Food Fortification Formulator: Technical Determination of Fortification Levels and Standards for Mass Fortification. Omar Dary and Michael Hainsworth.

CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO 250 g

(25,800 PAQUETES)

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

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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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: 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.

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos u 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 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-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 KG

(1,985,830 PAQUETES)

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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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.- CARACTERISITCAS 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 mg/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-SS1-2008.

NOM-187-SSA1/SCFI-2002.

NOM-251-SSA1-2009.

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

HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES LISTA PARA PREPARAR 500 g

(237,089 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La harina preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, azúcar, sal, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, podrá contener vitaminas lista para preparar solo agregando leche, 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 **500 g**.

El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 25 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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 sabor extraño o desagradable.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15 % Máximo.

Proteína: 7 % Mínimo.

Extracto etéreo: 2.5 % Mínimo.

Fibra dietética: 4 % Mínimo.

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb).

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo

Salmonella (en 25 g): Negativo con huevo

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

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA 30g.

(771,962 PAQUETES)

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 mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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 2 tintas.

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.

Grasa: 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.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo (ppb).

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Cuenta total placa: 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 1 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 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

NOM-247-SSA1-2008

NOM-251-SSA1-2009.

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

CEREAL MULTIGRANO CON PASAS 30 G .

(707,614 PAQUETES)

Producto elaborado con mezcla de cereales como trigo inflado, avena en hojuelas y en aritos, hojuelas de maíz y arroz inflado además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos avalados por la Secretaría de Salud. Fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 30 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 200 paquetes.

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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 Sat: 10% Máximo del total de las calorías.

Fibra dietética: 1.8/30 g Mínimo.

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

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 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-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON FRUTA SABOR A PLATANO 30 G.

(707,614 PAQUETES)

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 mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 plátano.

Sabor: A cereal y plátano .

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 9 % Mínimo.

Grasa: 35 % Máximo de total de las calorías

Grasa 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 (ppb)

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Cuenta total placa: 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 1 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 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

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

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

(707,614 PAQUETES)

Producto elaborado con trigo inflado y avena; además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos avalados por la Secretaría de Salud. Fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 30 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 200 paquetes.

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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 de avena.

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.

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos u 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 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-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ 30 g.

(514,629 PAQUETES)

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 mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg)y Zinc (4 mg).

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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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.

Grasa: 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.

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Cuenta total placa: 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 1 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 NOM-F-289-NORMEX-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

NOM-427-SSA1-2008.

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

AVENA INSTANTANEA CON MANZANA y CANELA 30 g.

(514,629 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido de la mezcla de hojuela de avena, azúcar goma y sabor. Fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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 intactas 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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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: 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 (ppb)

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.

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

Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en 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

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).}

AVENA EN HOJUELAS 300 g

(246,082 PAQUETES)

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 **300 g**, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 50 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. Y el diseño del empaque será a 2 tintas

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 (ppb)

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 Secretaria 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 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-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

AVENA EN HOJUELAS 500 g

(6,000 PAQUETES)

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**, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 (ppb)

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 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-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

AVENA EN HOJUELAS 1 Kg

(1,229,464 PAQUETES)

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**, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 (ppb)

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 Secretaria 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 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-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

PARTIDA 2

PARTIDA	ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
PARTIDA 2	ATÚN EN AGUA, LATA	140 g
	HUEVO DESHIDRATADO	150 g
	SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 g

ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA 140 g

(1,588,204 LATAS)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Atún aleta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodatada. Enlatado en presentación de 140 g con una masa drenada de 100 g. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado.

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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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.

Apariencia: 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 del 30 % de la masa drenada.

Olor: Característico del producto.

Sabor: Característico del producto.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo.

Proteína: 18% Mínimo.

Carbohidratos: 3% Máximo.

Grasa: 1% Máximo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo.

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

Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo.

Estaño: 100 mg/Kg Máximo.

Histamina: 200 mg/Kg Máximo.

Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

Los que permite la Secretaria de Salud.

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-028-SSA1-1993.

NOM-251-SSA1-2009.

NOM-084-SCFI-1994.

Información extraída de marcas comerciales.

Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.

HUEVO ENTERO DESHIDRATADO O EN POLVO 150 g

(255,075 PAQUETES)

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 (alumbrado) 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.

El empaque colectivo es caja con 50 piezas.

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.

El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 FISICO-QUIMICAS

Humedad: 5% Máximo.

Proteínas: 44% Mínimo.

Extracto etéreo: 38% Mínimo 42% Máximo

Colesterol: 1.8 % Mínimo

3.- CARACTERÍSTICAS MICROIOLÓGICA

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

Anti aglomerantes: 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 Secretaria de Salubridad.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por

Espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NMX-F-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)

SARDINA EN SALSA DE TOMATE 425 G

(10,793 LATAS)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Sardina en salsa de tomate, con sal yodada y especias. Enlatado en presentación de **425 g** de contenido neto y una masa drenada de 300 g. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo será en charolas de cartón con 24 latas.

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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración.

Olor: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores extraños por contaminación o adulteración.

Textura: Firme, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

Sabor: Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o

Extraños por contaminación o adulteración.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada: 300 g Mínimo.

pH: > 4.6

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo.

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

Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo.

Estaño: 100 mg/Kg Máximo.

Histamina: 200 mg/Kg Máximo.

Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

Reguladores de pH: Ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico.

Estabilizantes: Almidones modificados o no, agar, alginato, pectina (aminada o no aminada).

Gomas: Guar, algarrobo, tragacato, Xanthan, en una cantidad no mayor de 20 g/Kg solos o combinados

La suma de uno o más estabilizantes o mezclas de los mismos no debe rebasar el límite permitido únicamente en el medio de cobertura.

Aplican los que señala la NOM-130-SSA1-1995 Punto 7.6.

Los que permite la Secretaría de Salud.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-179-SCFI-2001.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.44. Sardina en salsa de tomate).

PARTIDA 3

PARTIDA	ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
PARTIDA 3	ACEITE DE MAÍZ	500 mL
	AZÚCAR ESTANDAR	500 g
	CAFÉ SOLUBLE	48 g
	CHICHARO CON ZANAHORIA	225 g
	CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	100g
	GALLETA DE ANIMALITO	500 g
	GALLETA SALADA	137 g
	PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 g
	PASTA PARA SOPA	200 g

ACEITE DE MAÍZ 500 mL

(1,199,102 BOTELLAS)

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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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): 107.0 Mínimo - 135.0 Máximo CG I₂/G

Materia insaponificable: 1.0 % Máximo.

Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.

Color (escala Lovibond): 35.0 A – A.OR Máximo.

Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo.

Impurezas insolubles: 0.02% Máximo.

Prueba fría a 273°k (0°C): 5.5 min 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 - 195.0 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) 0.3 % Máximo.

Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.6 % Mínimo - 16.5 % Máximo.

Ácido palmitoleico (Ácido hexadecenoico) 0.5 % Máximo.

Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 3.3 % Máximo.

Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 20.0 % Mínimo - 42.2 % Máximo.

Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 65.6 % 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 objeto de esta norma debe estar libre de cualquier materia extraña.

5.- ADITIVOS (antioxidantes)

Tocoferoles: 0.03% Máximo.

Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo.

Galato de octilo: 0.01 % Máximo.

Ácido tiodipropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo.

Butilato de hidroxianisol: 0.01 % 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 Secretaria 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-030-SSFI-2011.

NOM-251-SSA1-2009.

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

AZÚCAR ESTÁNDAR 500 g

(1,800 BOLSAS)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Azúcar estándar envasada en bolsa de polietileno, con un peso de 500 gramos. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 20 o 50 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 modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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: Marfil, variando el tono de claro a oscuro.

Aspecto: Granulado uniforme.

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

Sabor: Dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 0.06% Máximo.

Cenizas (sulfatadas/conectividad): 0.25% Máximo.

Dióxido de azufre: 20 ppm máximo

Azúcares Reductores Directos: 0.10% Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 200 UFC/g Máximo.

Salmonella (en 25 g): Ausente

Hongos o Mohos: <10 UFC/g.

Levaduras: <10 UFC/g.

E. Coli: Negativo ó < 3 NMP/g.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.50 ppm Máximo.

Arsénico: 1 ppm Máximo.

Partículas metálicas: 10 ppm Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal.

6.- ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaria de Salud y los señalados en el Apéndice Normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-084-SCFI-2004.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.10 azúcar estándar)

CAFE SOLUBLE DE 48 g

(1,800 Frascos)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Son los sólidos diluibles en agua obtenidos del extracto del café puro tostado, sin descafeinar o descafeinado.

Alimento puro soluble con un contenido mínimo de sólidos de 95 % que de acuerdo a su aspecto físico o proceso de obtención se puede presentar en polvo, aglomerado, liofilizado entre otros.

Empaque colectivo en charola de cartón corrugado, cubierta de plástico con 24 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. En el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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.

Olor: Característico del producto.

Sabor: Característico del producto.

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad: 5 % Máximo.

PH (solución al 1%): 4.2-5.5

Cenizas en base hidratada: 11 % Máximo.

Cafeína en base seca: 1.8 % Mínimo.

Almidón: Negativo.

Azúcares en base seca: 4.2 % Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Hongos y levadura: 100 ufc/g Máximo

Coliformes Totales: 50 UFC/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 deberá presentar ninguna materia extraña distinta al café soluble.

6.- ADITIVOS

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NMX-F-139-SCFI-2010.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-139-SCFI-2010.

NOM-251-SSA1-2009.

Información de referencia de productos comerciales.

CHICHARO CON ZANAHORIA (TETRAPAK) 225 g

(30,579 ENVASES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal y datada (cloruro de sodio) y azúcar. La presentación en lata de 225 g con una masa drenada de 110 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Consistencia: Firme y consistente.

Color: Característico de la variedad.

Olor: Característico del producto, exento de olores extraños.

Sabor: Dulce sin presencia de olores extraños.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada: 60 % Máximo.

Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo.

pH: 5.5 - 6.5

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: Negativo.

Coliformes totales: Negativo

Mohos y levaduras: Negativo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Seguridad y Asistencia.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

No se permite el uso de aditivos.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-028-1981 Chicharos envasados.

NOM-251-SSA1-2009.

Información de referencia de productos comerciales.

CHILE GUAJILLO (MIRASOL) 100 g

(8,993 PAQUETES)

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 **100 g.** con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en bultos con 30 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 2 tintas.

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 o 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

No maduros, marcados: 2 % Máximo

Rotos y fragmentos: 5 % Máximo

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 $\leq 1\%$

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.

GALLETAS DE ANIMALITO 500 g

(8,993 BOLSAS)

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 **500 g**. En empaque de polipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 12 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 2 tintas.

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 (ppb)

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 fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por

Espacio de tres meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-379-S-1980.

NOM-251-SSA1-2009.

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

GALLETA SALADA 137 G

(1,800 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta elaborada con harina de trigo, soya, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado.

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 2 tintas.

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 de la galleta salada.

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 salado, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños.

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad: 5% Máximo.
Proteína: 7% Mínimo.
Grasa: 13% Máximo
Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.
Fibra dietética: 1 % Mínimo por porción
Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)
Sodio: 1000 ml por cada 100 gramos de galleta

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 3,000 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 fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por e
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 2.24 Galleta salada).
Información de referencia de productos comerciales

PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g

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

(1,367,075 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en **200 g**.

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

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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

ESPECIFICACIONES

1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color: Característica del producto, amarillo.

Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

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

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

2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Proteína: 13 % Mínimo (factor 6.6 en base seca)

Cenizas: 1.25% Máximo.

Fibra Dietética: 4% Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

S. Aureus: Ausente.

Hongos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 150 UFC/g Máximo.

E. Coli: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-023-NORMEX-2002.

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

PASTA PARA SOPA 200 G

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

(21,600 PAQUETES)

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, empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 80 piezas. 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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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, amarillo.

Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

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

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

2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.5 % Máximo.

Proteína: 8 % Mínimo.

Extracto Etéreo (grasa): 0.25% Mínimo.

Aflatoxinas: 20 mg/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.

PARTIDA 4

PARTIDA	ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
PARTIDA 4	BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS	30 g
	GALLETA DE GRANOLA	30 g
	GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	30 g
	BARRA INTEGRAL CON YOGURT CON ARÁNDANOS	30 g
	GALLETA DE CEBADA AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	30 g
	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	30 g
	BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	30 g
	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	30 g
	GALLETA DE MAÍZ	30 g
	BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	30 g
	BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	30 g
	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	30 g
	BARRA TIPO PANECILLO CON PLATANO	30 g
	GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR NUEZ	30 g

BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS 30 g.

(900,606 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con cereales integrales elaborado con avena, trigo inflado, arroz, papaya y arándano, miel de abeja, azúcar, se moldean para darle la forma establecida, fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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 600 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 2 tintas.

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: A frutas, característico del producto.

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 4% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb).

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

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Información de referencia de productos comerciales.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

GALLETA DE GRANOLA 30 G.

(771,942 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta integral elaborada con harina de trigo, cacahuate, almendra, coco además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg)y Zinc (4 mg).

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 400 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 2 tintas.

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 FISICO-QUIMICAS

Humedad: 8% Máximo.

Proteína: 8% 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 (ppb).

Azucares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos 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 fisicoquímicas, 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.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE 30 g.

(707,614 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta integral elaborada con harina de trigo, avena, pasta de cacahuate, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. Fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg)y Zinc (4 mg).

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 400 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 2 tintas.

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 FISICO-QUIMICAS

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 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb).

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos 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 fisicoquímicas, 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.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

BARRA INTEGRAL SABOR YOGURT CON ARÁNDANOS 30 g.

(707,614 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con hojuela de avena laminada, avena extruida, arroz inflado, hojuelas de trigo, salvado de trigo y trozos arándano, miel de abeja, azúcar, se moldean para darle la forma establecida. Fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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 700 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 2 tintas.

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 % Máximo.

Proteína: 5% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb).

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Hongos y levadura: 300 ufc/g Máximo

Coliformes Totales: <30 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 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-251-SSA1-2009.

Información de referencia de productos comerciales.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

GALLETA DE CEBADA, AVENA, NUEZ Y ALMENDRA 30 g

(707,614 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, cebada, avena, trozos de nuez y almendra, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. Fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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 400 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 2 tintas.

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 FISICO-QUIMICAS

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 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos 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 mas de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 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.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS 30 g.

(707,618 PAQUETES)

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 mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg)y Zinc (4 mg).

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 700 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 2 tintas.

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: A mezcla de frutos rojos, 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 (ppb)

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 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.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO 30 g.

(578,952 PAQUETES)

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 mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg). 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 700 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 2 tintas.

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: 7% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Hongos y levadura: 300 ufc/g Máximo

Coliformes Totales: 30 UFC/máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 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.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimentales de Referencia (VNR).

GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 30 g.

(578,952 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta integral elaborada con harina de trigo, avena, canela, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. Fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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 400 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 2 tintas.

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 FISICO-QUIMICAS

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 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

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 fisicoquímicas, 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.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

GALLETA DE MAÍZ 30 g

(514,629 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta integral elaborada con harina de maíz, trigo, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. Fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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 400 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 2 tintas.

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 FISICO-QUIMICAS

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 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos 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 fisicoquímicas, 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.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS 30 g.

(514,629 PAQUETES)

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 mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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 700 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 2 tintas.

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: 4% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

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/máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Información de referencia de productos comerciales.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ 30 g

(514,629 PAQUETES)

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 mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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 700 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 2 tintas.

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-QUIMICAS

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 (ppb)

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 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.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA 30 G

(514,629 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta elaborada con harina integral de trigo, avena, vainilla, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. Fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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 400 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 2 tintas.

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 FISCO-QUIMICAS

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 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 5,000 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 fisicoquímicas, 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.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO 30 g

(514,637 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con avena, trigo, plátano, miel de abeja, azúcar, grasa vegetal se moldean para darle la forma establecida. Fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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 600 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 2 tintas.

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 % Máximo.

Proteína: 8% 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 (ppb)

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 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.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR NUEZ 30 g

(257,309 PAQUETES)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, amaranto, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. Fortificada mínimo por porción con el 40% del IDR de Vitamina A (227 µg), Hierro (6.8 mg) y Zinc (4 mg).

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 400 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 2 tintas.

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 FISICO-QUIMICAS

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 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

Azucares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos 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 fisicoquímicas, 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.

NOM -051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

PARTIDA 5

PARTIDA	ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
PARTIDA 5	MAIZ MORADO	1 Kg
	FRIJOL	500 g
	FRIJOL	1 Kg
	GARBANZO	500 g
	LENTEJA CHICA	500 g
	MAÍZ BLANCO	1 Kg
	LENTEJA CHICA	1 Kg

MAIZ MORADO 1 kg

(71,944 BOLSAS)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Maiz morado, grano nacional, cosecha 2013, categoria 1era, empacado en bolsas de **1 kg** de polietileno transparente, en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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: Morado

Aspecto: Grano entero uniforme

Textura: Lisa y firme

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

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

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

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.

FRIJOL EN GRANO NACIONAL (500 gr.)

NOMBRE DEL PRODUCTO

**Frijol en Grano Nacional, Categoría Primera 500 g
(1,344,353 bolsas)**

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.

El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 fisicoquímicas, 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).

FRIJOL EN GRANO NACIONAL (1KG)

NOMBRE DEL PRODUCTO

**Frijol en Grano Nacional, Categoría Primera 1 Kg
(1,231,075 BOLSAS)**

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.

El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 FISICO-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 fisicoquímicas, 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).

GARBANZO (500 gr)

NOMBRE DEL PRODUCTO

GARBANZO 500 g

(276,862 BOLSAS)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

El Garbanzo deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240,

En presentación de **500 g**. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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, enmohecido o 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 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

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.

LENTEJA CHICA (500 gr)

NOMBRE DEL PRODUCTO

Lenteja Chica 500 g

(1,481,546 BOLSAS)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y /o 25 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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 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.- CARACTERISITCAS 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 fisicoquímicas, 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

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)

MAIZ BLANCO (1 kg.)

NOMBRE DEL PRODUCTO

MAIZ BLANCO 1 kg

(24,780 BOLSAS)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Maíz blanco, grano nacional, cosecha 2013, categoría 1era, empackado en bolsas de **1 kg** de polietileno transparente, en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 FISICO-QUIMICAS

Humedad: 14% Máximo

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo (ppb)

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 olotes 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 fisicoquímicas, 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.

LENTEJA CHICA (1 kg.)

NOMBRE DEL PRODUCTO

Lenteja Chica 1 Kg

(1,800 BOLSAS)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de **1Kg**. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y /o 50 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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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 fisicoquímicas, 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

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)

PARTIDA 6

PARTIDA	ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
PARTIDA 6	ARROZ BLANCO	1 Kg

ARROZ BLANCO (1 kg.)

NOMBRE DEL PRODUCTO

ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg

(1,199,102 PAQUETE)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 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. El diseño del empaque será a 2 tintas.

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: 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: 14% (+/- 1) 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, cutícula roja, estrellados y yesoso: 12.1 % Máximo.

Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo – 6.5 mm Máximo.

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 fisicoquímicas 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.

PARTIDA 7

PARTIDA	ARTÍCULO	PRESENTACIÓN
PARTIDA 7	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES	N/A

DE LA RECEPCIÓN, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES.

- CON RESPECTO A LA RECEPCIÓN DE BIENES EL PROVEEDOR ADJUDICADO A LA PARTIDA “7 DEBERÁ INFORMAR LA DIRECCIÓN DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS A LOS PROVEEDORES ADJUDICADOS A LAS DEMÁS PARTIDAS CUALES SERÁN DE ACUERDO A LO ESPECIFICADO EN EL ANEXO 12 DENOMINADO “CALENDARIO” DE LAS PRESENTES BASES.
- CON RESPECTO AL EMBALAJE EL PROVEEDOR ADJUDICADO A LA PARTIDA “7”,DEBERÁ APEGARSE A LA TABLA “DISTRIBUCIÓN DE PAQUETES”.
- EL ARMADO DE PAQUETES DEBERÁ IR DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL CUADRO DE ARMADO DE PAQUETES, INCLUIDO EN EL PRESENTE ANEXO.

DISTRIBUCIÓN DE PAQUETES				
ESPECIFICACIONES				
NÚMERO	PRODUCTO	PRESENTACION DE PRODUCTOS	VOLUMEN	TIPO DE PAQUETE
1	DESPENSA PROALIMNE	4	284,244	PAQUETE A
2	DESPENSAS PAAD	10	803,220	PAQUETE B
3	DESPENSAS PAAD ZONA INDIGENA	13	18,000	PAQUETE C
4	DESPENSAS JORNALEROS MIGRANTES	9	4,000	PAQUETE D
5	DESPENSAS Vive DIFerente	9	113,220	PAQUETE E
6	DESPENSAS Vive DIFerente Zona Indígena	11	6,780	PAQUETE F
7	DESPENSA TRABAJO SOCIAL	10	3,000	PAQUETE G
8	DESPENSA TRABAJO SOCIAL PROYECTO	10	3,000	PAQUETE H
9	DESAYUNO FRIO	2	12,415,436	PAQUETE I
10	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE	12	215,616	PAQUETE J

11	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE Zona Metropolitana	11	21,473	PAQUETE K
12	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE Zona Indígena	13	8,993	PAQUETE L
13	PROTECCIÓN CIVIL	12	1,800	PAQUETE M

LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA PAQUETE CORRESPONDIENTE AL EMBALAJE DE LA PARTIDA 7 SON LAS SIGUIENTES:

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:

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 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 del SISTEMA DIF JALISCO 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 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.

2014																
PARTIDA		CUADRO DE ARMADO DE PAQUETES.														VOLUMEN EN DESPENSAS
PRODUCTO	PRESENTACION	PAQUETE A PROALIMNE 4 Productos	PAQUETE B PAAD 10 Productos	PAQUETE C PAAD Z.I. 13 Productos	PAQUETE D JORNALEROS MIGRANTES 9 Productos	PAQUETE E VIVE DIFERENTE 9 Productos	PAQUETE F VIVE DIFERENTE Z.I. 11 Productos	PAQUETE G TRABAJO SOCIAL 10 Productos	PAQUETE H TRABAJO SOCIAL PROYECTO 10 Productos	PAQUETE I DESAYUNO FRIO 2 Productos	PAQUETE J DESAYUNO CALIENTE 12 Productos	PAQUETE K DESAYUNO CALIENTE Z.M. 11 Productos	PAQUETE L DESAYUNO CALIENTE Z.I. 15 Productos	PAQUETE M PROTECCION CIVIL 12 Productos		
NUMERO DE DESPENSAS		284,244	803,220	18,000	4,000	113,220	6,780	3,000	3,000	12,415,436	215,616	21,473	8,993	1,800		
Costo de Empacado y Distribución																
ACEITE DE MAIZ	500 mL		1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1,199,102	
AVENA EN HOJUELAS	300 g										1	1	1		246,082	
AVENA EN HOJUELAS	500 g							1	1						6,000	
AVENA EN HOJUELAS	1 Kg	1	1	1	1	1	1								1,229,464	
ARROZ BLANCO	1 Kg	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1,199,102	
ATÚN	140 g		1	2	2	2	1	2	2		2	2	2	2	1,588,204	
AZÚCAR ESTANDAR	500 g													1	1,800	
CAFÉ SOLUBLE	48 g													1	1,800	
CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO	500 g				1	1	1								124,000	
CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO	250 g		1												803,220	
CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO	250 g			1				1	1					1	25,800	
CHICHARO CON ZANAHORIA EN TETRA PAK	190 g												3	2	30,579	
CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	100g												1		8,993	
FRUJOL	500 g	1	1	1							1	1		1	1,344,353	
FRUJOL	1 Kg	1	1	2	1	1	2	1	1		1	1	2		1,231,075	
GALLETAS DE ANIMALITO	500 g													1	8,993	
GALLETAS SALADA	137 g													1	1,800	
GARBANZO	500 g			1			1	1	1		1	1	1		276,862	
HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	1	1	3	1	1	3	1	1		3		6		1,985,830	
MAIZ MORADO	1 Kg			1									2		35,986	
HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL	500 g										1	1			237,089	
HUEVO DESHIDRATADO	150 g										1	1	2		255,075	
LENTEJE CHICA	1 Kg													1	1,800	
LENTEJA CHICA	500 g	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1		1,481,546	
MAÍZ BLANCO	1 Kg			1			1								24,780	
PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 g		1	3	2	2	3				1	1	2		1,367,075	
SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 g												1	1	10,793	
PASTA PARA SOPA	200 g							3	3					2	21,600	
BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS	30 g									900,606						
GALLETAS DE GRANOLA	30 g									771,942						
AVENA INSTANTÁNEA CON EXTRACTO DE VAINILLA	30 g									771,962						
CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	30 g									707,614						
GALLETAS DE AVENA CON CACAHUATE	30 g									707,614						
BARRA INTEGRAL CON YOGURT Y ARÁNDANOS	30 g									707,614						
AVENA INSTANTÁNEA CON PLÁTANO	30 g									707,614						
GALLETAS DE CEBADA AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	30 g									707,614						
CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	30 g									707,614						
BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	30 g									707,618						
BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	30 g									578,952						
GALLETAS DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	30 g									578,952						
AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON NUEZ	30 g									514,629						
GALLETAS DE MAÍZ	30 g									514,629						
BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	30 g									514,629						
BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	30 g									514,629						
GALLETAS DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	30 g									514,629						
AVENA INSTANTÁNEA CON MANZANA Y CANELA	30 g									514,629						
BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO	30 g									514,637						
GALLETAS INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ	30 g									257,309						

ANEXO 3

CARTA DE PROPOSICIÓN

COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

P R E S E N T E

En atención a la Licitación Pública ____ número ___/2013 relativa a la adquisición **de “Alimentos para el Programa de despensas, desayunos escolares y su embalaje y distribución”** (en lo subsecuente “proceso de adquisición”), el suscrito nombre del firmante en mi calidad de representante legal de Nombre del Participante, (en mi calidad de propietario) manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

1. Cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente proceso de adquisición, así como para la firma y presentación de los documentos y el contrato que se deriven de éste, a nombre y representación de Persona Jurídica (a nombre propio). Así mismo, manifiesto que cuento con número de proveedor _____ y con Registro Federal de Causantes _____, y en su caso me comprometo a realizar los trámites de registro y actualización ante el padrón de proveedores en los términos señalados en las presentes bases, para la firma del contrato que llegare a celebrarse en caso de resultar adjudicado.
2. Mi representada señala (Que señalo) como domicilio para todos los efectos legales a que haya lugar la finca marcada con el número _____ de la calle _____, de la colonia _____, de la ciudad de _____, C.P. _____, teléfono _____, fax _____ y correo electrónico _____@_____; solicitándoles y manifestando mi conformidad de que todas las notificaciones que se me tengan que practicar y aún las personales, se me hagan por correo electrónico en la cuenta anteriormente señalada, sujetándome a lo que establece el artículo 123 del Código de Procedimientos Civiles del Estado de Jalisco, aplicado supletoriamente, para que la autoridad estatal lleve a cabo las notificaciones correspondientes.
3. He leído, revisado y analizado con detalle las bases del presente proceso de adquisición, las especificaciones correspondientes y el juego de anexos que me fueron proporcionados por la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Gobierno del Estado de Jalisco, obligándome a cumplir con lo estipulado en cada uno de ellos.
4. Mi representada no se encuentra (Que no me encuentro) en alguno de los supuestos del artículo 18 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco, y tampoco en las situaciones previstas para la **DESCALIFICACIÓN DE LOS PARTICIPANTES** que se indican en las bases del presente proceso de adquisición.

5. Se han formulado cuidadosamente todos y cada uno de los precios unitarios que se proponen, tomando en consideración las circunstancias previsibles que puedan influir sobre ellos. Dichos precios se presentan en moneda nacional e incluyen todos los cargos directos e indirectos que se originen en la prestación del servicio hasta su recepción total por parte del SISTEMA DIF JALISCO, por lo que aceptamos todas y cada una de las condiciones ahí establecidas.
6. En caso de resultar favorecidos, nos comprometemos a firmar el contrato en los términos señalados en las bases del presente proceso de adquisición.
7. Mi representada suministrará (Que suministraré) el servicio a que se refiere el presente proceso de adquisición de acuerdo con las especificaciones y condiciones requeridas en las bases de este proceso de adquisición, con los precios unitarios señalados en mi/su propuesta económica.

Atentamente,

Nombre y firma del Participante
o Representante Legal del mismo

ANEXO 4 ACREDITACIÓN

Yo, (nombre)__, manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que los datos aquí asentados son ciertos y que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente proceso de adquisición, así como con los documentos que se deriven de éste, a nombre y representación de (*Persona Jurídica*) (a nombre propio).

A esta carta de acreditación anexo también los siguientes documentos originales y/o debidamente certificados:

- Escrito, bajo protesta de decir la verdad, de no adeudo con el Estado de Jalisco.
- Original y/o copia certificada del formato R1
- Original y/o copia certificada de comprobante de domicilio fiscal
- Original y/o copia certificada de licencia municipal vigente
- Original y/o copia certificada del registro del SIEM vigente
- Copia de acuse de recibo de muestras por el depto. de Control de la calidad del SISTEMA DIF JALISCO.
- Original y/o copia certificada del acta constitutiva.
- Original y/o copia certificada de contratos que comprueben que el participante cuenta con experiencia mínima de 01 un año como proveedor similar al objeto del proceso.
- Original y/o copia certificada de carta poder debidamente notariada.
- El PARTICIPANTE deberá acreditar un ingreso anual, para el cumplimiento de las obligaciones que se deriven del contrato correspondiente, equivalente al 20% (veinte por ciento) del monto total de su oferta, lo anterior deberá acreditarlo mediante la última declaración fiscal anual y la última declaración fiscal provisional del impuesto sobre la renta presentada por el participante ante la autoridad fiscal correspondiente.

Nombre del Participante:	
No. de Registro del Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno de Jalisco: <i>(en caso de contar con él)</i>	
No. de Registro en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM):	
No. del Registro Federal de Contribuyentes:	
Domicilio: <i>(Calle, Número exterior-interior, Colonia, Código Postal)</i>	
Municipio o delegación:	Entidad Federativa:
Teléfono (s):	Fax:
Correo Electrónico:	

Para Personas Jurídicas:

Número de Escritura Pública: (en la que consta su Acta Constitutiva y sus modificaciones* si las hubiera)

Fecha y lugar de expedición:

Nombre del Fedatario Público, mencionando si es Titular o Suplente:

Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio:

Tomo:

Libro:

Agregado con número al Apéndice:

*NOTA: En caso de que hubiere modificaciones **relevantes** al Acta Constitutiva (cambio de razón social, de domicilio fiscal, de giro o actividad, etc.), deberá mencionar los datos anteriores que correspondan a dicha modificación y la referencia de la causa de la misma.

Para Personas Físicas:

Número de folio de la Credencial de Elector:

Para Personas Jurídicas o Físicas que comparezcan a través de Apoderado, mediante Poder General o Especial para Actos de Administración o de Dominio, que les faculte para comparecer al concurso y a la firma del contrato que resulte del mismo):

Número de Escritura Pública:

Tipo de poder:

Nombre del Fedatario Público, mencionando si es Titular o Suplente:

Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio:

Tomo:

Libro:

Agregado con número al Apéndice:

Lugar y fecha de expedición:

Manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en ninguno de los supuestos del artículo 18 de la LEY, y que los datos asentados con anterioridad son correctos, por lo que en el caso de falsear se me apliquen las sanciones administrativas y/o legales correspondientes, en los términos de la LEY.

Nombre y firma del Participante
o Representante Legal

ANEXO 5 PROPUESTA ECONÓMICA

**COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
 DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
 PRESENTE**

PARTIDA	ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
PARTIDA 1	CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO	500 g	124,000		
	CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO	250 g	803,220		
	CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL	250 g	25,800		
	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	1,931,872		
	HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL LISTA PARA PREPARAR	500 g	237,089		
	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA	30 g	771,962		
	CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	30 g	707,614		
	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON FRUTA SABOR PLÁTANO	30 g	707,614		
	CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	707,614		
	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON NUEZ	30 g	514,629		
	AVENA INSTANTÁNEA CON MANZANA Y CANELA	30 g	514,629		
	AVENA EN HOJUELAS	300 g	246,082		
	AVENA EN HOJUELAS	500 g	6,000		
	AVENA EN HOJUELAS	1 Kg	1,229,464		
PARTIDA 2	ATÚN EN AGUA, LATA	140 g	1,588,204		
	HUEVO DESHIDRATADO	150 g	255,075		
	SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 g	10,793		
PARTIDA 3	ACEITE DE MAÍZ	500 mL	1,199,102		
	AZÚCAR ESTANDAR	500 g	28,793		
	CAFÉ SOLUBLE	48 g	1,800		
	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRAPAK	225 g	30,579		
	CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	100g	8,993		
	GALLETA DE ANIMALITO	500 g	8,993		
	GALLETA SALADA	137 g	1,800		
	PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 g	1,367,075		
PASTA PARA SOPA	200 g	21,600			
PARTIDA 4	BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS	30 g	900,606		
	GALLETA DE GRANOLA	30 g	771,942		
	GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	30 g	707,614		
	BARRA INTEGRAL CON YOGURT CON ARÁNDANOS	30 g	707,614		
	GALLETA DE CEBADA AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	30 g	707,614		
	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON	30 g	707,618		

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 10/2013
“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES Y SU EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN”

	ARÁNDANOS				
	BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	30 g	578,952		
	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	30 g	578,952		
	GALLETA DE MAÍZ	30 g	514,629		
	BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	30 g	514,629		
	BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	30 g	514,629		
	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	514,629		
	BARRA TIPO PANECILLO CON PLATANO	30 g	514,637		
	GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR NUEZ	30 g	257,309		
PARTIDA 5	MAÍZ MORADO	1 Kg	71,944		
	FRIJOL	500 g	1,344,353		
	FRIJOL	1 Kg	1,231,075		
	GARBANZO	500 g	276,862		
	LENTEJA CHICA	500 g	1,481,546		
	MAÍZ BLANCO	1 Kg	24,780		
	LENTEJA CHICA	1 Kg	1,800		
PARTIDA 6	ARROZ BLANCO	1 Kg	1,199,102		
PARTIDA 7	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE A)	N/A	N/A		
	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE B)	N/A	N/A		
	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE C)	N/A	N/A		
	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE D)	N/A	N/A		
	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE E)	N/A	N/A		
	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE F)	N/A	N/A		
	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE G)	N/A	N/A		
	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE H)	N/A	N/A		
	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE I)	N/A	N/A		
	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE J)	N/A	N/A		
	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE K)	N/A	N/A		
	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE	N/A	N/A		

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 10/2013
 “ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES Y SU EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN”

	L) EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES (PAQUETE M)	N/A	N/A		
				SUBTOTAL	
				I.V.A.	
				TOTAL	

Nombre y firma Representante Legal

ANEXO 6

COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO P R E S E N T E

PARTIDA	ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
PARTIDA 1	CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO	500 g	124,000
	CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO	250 g	803,220
	CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL	250 g	25,800
	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	1,931,872
	HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL LISTA PARA PREPARAR	500 g	237,089
	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA	30 g	771,962
	CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	30 g	707,614
	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON FRUTA SABOR PLÁTANO	30 g	707,614
	CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	707,614
	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON NUEZ	30 g	514,629
	AVENA INSTANTÁNEA CON MANZANA Y CANELA	30 g	514,629
	AVENA EN HOJUELAS	300 g	246,082
	AVENA EN HOJUELAS	500 g	6,000
	AVENA EN HOJUELAS	1 Kg	1,229,464
PARTIDA 2	ATÚN EN AGUA, LATA	140 g	1,588,204
	HUEVO DESHIDRATADO	150 g	255,075
	SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 g	10,793
PARTIDA 3	ACEITE DE MAÍZ	500 mL	1,199,102
	AZÚCAR ESTANDAR	500 g	28,793
	CAFÉ SOLUBLE	48 g	1,800
	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRAPAK	225 g	30,579
	CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	100g	8,993
	GALLETA DE ANIMALITO	500 g	8,993
	GALLETA SALADA	137 g	1,800
	PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 g	1,367,075
PASTA PARA SOPA	200 g	21,600	
PARTIDA 4	BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS	30 g	900,606
	GALLETA DE GRANOLA	30 g	771,942
	GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	30 g	707,614
	BARRA INTEGRAL CON YOGURT CON ARÁNDANOS	30 g	707,614
	GALLETA DE CEBADA AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	30 g	707,614
	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	30 g	707,618
	BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	30 g	578,952
	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	30 g	578,952
	GALLETA DE MAÍZ	30 g	514,629
	BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	30 g	514,629
	BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	30 g	514,629
	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	514,629
	BARRA TIPO PANECILLO CON PLATANO	30 g	514,637
	GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR NUEZ	30 g	257,309

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 10/2013
"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES Y SU EMBALAJE Y
DISTRIBUCIÓN"

PARTIDA 5	MAIZ MORADO	1 Kg	71,944
	FRIJOL	500 g	1,344,353
	FRIJOL	1 Kg	1,231,075
	GARBANZO	500 g	276,862
	LENTEJA CHICA	500 g	1,481,546
	MAÍZ BLANCO	1 Kg	24,780
	LENTEJA CHICA	1 Kg	1,800
PARTIDA 6	ARROZ BLANCO	1 Kg	1,199,102
PARTIDA 7	EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y PAQUETES	N/A	N/A

Yo **Nombre** _____ en mi calidad de Representante Legal del "**PARTICIPANTE**", manifiesto bajo protesta de decir verdad, que cumplo con la totalidad de los "bienes" y/o servicios ofertados, y que en caso de resultar adjudicado cumpliré con mi ofrecimiento de entregar bienes con las características, volúmenes y especificaciones requeridas así como en los tiempos de entrega requeridos por el SISTEMA DIF JALISCO.

Nombre y firma Representante Legal

ANEXO 12

TEXTO DE FIANZA DEL 10% GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Los "PROVEEDORES" que opten por garantizar el cumplimiento del contrato a través de Fianza, deberán presentarla con el siguiente texto:

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EL EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE ME OTORGA EL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 5º Y 6º DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE \$ _____ **(CANTIDAD CON LETRA)** A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO.

PARA: GARANTIZAR POR **(NOMBRE DEL "PROVEEDOR")** CON DOMICILIO EN _____ **COLONIA** _____ **CIUDAD** _____, EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN EL **CONTRATO No. _____, DE FECHA _____**, CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, CON UN IMPORTE TOTAL DE \$ _____ **(CANTIDAD CON LETRA)**; GARANTIZANDO, ADEMÁS, LA CALIDAD DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, EN LOS TÉRMINOS ESTIPULADOS EN DICHO CONTRATO Y PARA RESPONDER DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS QUE PUDIEREN RESULTAR, ASÍ COMO EL PAGO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS CONSECUENCIAS JURÍDICAS Y LEGALES QUE DEVENGAN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CITADO CONTRATO.

ESTA FIANZA ESTARÁ VIGENTE POR **18 DIECIOCHO MESES** A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO DE REFERENCIA. Y, SÓLO PODRÁ SER CANCELADA, CON LA PRESENTACIÓN, POR PARTE DE NUESTRO FIADO, DEL CONSENTIMIENTO QUE, POR ESCRITO, EL ORGANISMO LLEGUE A OTORGAR PARA TAL EFECTO.

LA PRESENTE FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE EN CASO DE SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS O RECURSOS HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN Y SERÁ EXIGIBLE LA MISMA EN CUALQUIER TIEMPO.

EN CASO DE QUE LA CONCLUSIÓN TOTAL DE LOS JUICIOS O RECURSOS TENGA LUGAR CON POSTERIORIDAD A **18 DIECIOCHO MESES** A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO (**No. DE CONTRATO**), SUBSISTIRÁ LA OBLIGACIÓN DE LA AFIANZADORA Y SERÁ IGUALMENTE EXIGIBLE LA FIANZA POR UN PLAZO ADICIONAL DE SEIS MESES A PARTIR DE LA TERMINACIÓN DE LOS JUICIOS O RECURSOS.

LA AFIANZADORA EXPRESA SU CONSENTIMIENTO DE QUE SU OBLIGACION SUBSISTIRÁ, PERMANECIENDO VIGENTE LA FIANZA, AUN EN CASO DE QUE FUERAN PRORROGADOS LOS PLAZOS ESTABLECIDOS PARA LAS ENTREGAS DE LOS BIENES SEÑALADOS EN EL CITADO CONTRATO O EXISTA ESPERA, OTORGANDO SU ANUENCIA AL RESPECTO. DE IGUAL FORMA, LAS ENTREGAS DE LOS BIENES QUE SE HICIEREN CON POSTERIORIDAD A LOS PLAZOS ESTIPULADOS, NO CONSTITUIRÁ NOVACION DE LA OBLIGACION.

EN EL CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 93 AL 95 BIS, 118 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR, ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER.

ANEXO 13

CALENDARIO DE ENTREGAS

DESPENSAS PROTECCION CIVIL (CONTINGENCIAS)

CALENDARIO DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2014

No.		MAYO	DESP. ARMADAS
	PROTECCION CIVIL	28-abr-14	1,800
	TOTAL		1,800

Nota: Las despensas de Contingencias se entregaran en el Almacen General de DIF Jalisco con domicilio en Av. Alcalde No. 1220, Col. Miraflores o en el Almacen de DIF Jalisco en Atemajac del Valle en Zapopan con Domicilio en la calle de Aquiles Serdan No. 109.

DESPENSAS PARA DESAYUNOS CALIENTES

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2014

No.	MUNICIPIOS	ENERO	DESP. ARMADA	FEBRERO	DESP. ARMADA	MARZO	DESP. ARMADA	ABRIL	DESP. ARMADA	MAYO	DESP. ARMADA	JUNIO	DESP. ARMADA	AGOSTO	DESP. ARMADA	SEPTIEMBRE	DESP. ARMADA	OCTUBRE	DESP. ARMADA	NOVIEMBRE	DESP. ARMADA	DICIEMBRE	DESP. ARMADA
19	BOLAÑOS	07-ene-14	86	22-ene-14	86	14-feb-14	86	03-mar-14	43	28-abr-14	86	16-may-14	86	17-jul-14	43	15-ago-14	86	16-sep-14	86	17-oct-14	86	13-nov-14	43
31	CHIMALTITAN	07-ene-14	46	22-ene-14	46	14-feb-14	46	03-mar-14	23	28-abr-14	46	16-may-14	46	17-jul-14	23	15-ago-14	46	16-sep-14	46	17-oct-14	46	13-nov-14	23
25	COLOTLAN	07-ene-14	365	22-ene-14	365	14-feb-14	365	03-mar-14	183	28-abr-14	365	16-may-14	365	17-jul-14	183	15-ago-14	365	16-sep-14	365	17-oct-14	365	13-nov-14	183
41	HUEJUCAR	07-ene-14	117	22-ene-14	117	14-feb-14	117	03-mar-14	59	28-abr-14	117	16-may-14	117	17-jul-14	59	15-ago-14	117	16-sep-14	117	17-oct-14	117	13-nov-14	59
42	HUEJUQUILLA EL ALTO	07-ene-14	158	22-ene-14	158	14-feb-14	158	03-mar-14	79	28-abr-14	158	16-may-14	158	17-jul-14	79	15-ago-14	158	16-sep-14	158	17-oct-14	158	13-nov-14	79
61	MEZQUITIC	07-ene-14	68	22-ene-14	68	14-feb-14	68	03-mar-14	34	28-abr-14	68	16-may-14	68	17-jul-14	34	15-ago-14	68	16-sep-14	68	17-oct-14	68	13-nov-14	34
76	SAN MARTIN DE B.	07-ene-14	85	22-ene-14	85	14-feb-14	85	03-mar-14	43	28-abr-14	85	16-may-14	85	17-jul-14	43	15-ago-14	85	16-sep-14	85	17-oct-14	85	13-nov-14	43
81	SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-ene-14	109	22-ene-14	109	14-feb-14	109	03-mar-14	55	28-abr-14	109	16-may-14	109	17-jul-14	55	15-ago-14	109	16-sep-14	109	17-oct-14	109	13-nov-14	55
104	TOTATICHÉ	07-ene-14	28	22-ene-14	28	14-feb-14	28	03-mar-14	14	28-abr-14	28	16-may-14	28	17-jul-14	14	15-ago-14	28	16-sep-14	28	17-oct-14	28	13-nov-14	14
115	VILLA GUERRERO	07-ene-14	82	22-ene-14	82	14-feb-14	82	03-mar-14	41	28-abr-14	82	16-may-14	82	17-jul-14	41	15-ago-14	82	16-sep-14	82	17-oct-14	82	13-nov-14	41
No.	TOTAL REGION 01		1,144		1,144		1,144		574		1,144		1,144		574		1,144		1,144		1,144		574
35	ENCARNACION DE DIAZ	08-ene-14	177	23-ene-14	177	17-feb-14	177	04-mar-14	89	29-abr-14	177	19-may-14	177	18-jul-14	89	18-ago-14	177	17-sep-14	177	20-oct-14	177	14-nov-14	89
53	LAGOS DE MORENO	08-ene-14	242	23-ene-14	242	17-feb-14	242	04-mar-14	121	29-abr-14	242	19-may-14	242	18-jul-14	121	18-ago-14	242	17-sep-14	242	20-oct-14	242	14-nov-14	121
64	OJUELOS	08-ene-14	63	23-ene-14	63	17-feb-14	63	04-mar-14	32	29-abr-14	63	19-may-14	63	18-jul-14	32	18-ago-14	63	17-sep-14	63	20-oct-14	63	14-nov-14	32
72	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-ene-14	71	23-ene-14	71	17-feb-14	71	04-mar-14	36	29-abr-14	71	19-may-14	71	18-jul-14	36	18-ago-14	71	17-sep-14	71	20-oct-14	71	14-nov-14	36
73	SAN JUAN DE LOS LAGOS	08-ene-14	222	23-ene-14	222	17-feb-14	222	04-mar-14	111	29-abr-14	222	19-may-14	222	18-jul-14	111	18-ago-14	222	17-sep-14	222	20-oct-14	222	14-nov-14	111
91	TEOCALTICHE	08-ene-14	241	23-ene-14	241	17-feb-14	241	04-mar-14	121	29-abr-14	241	19-may-14	241	18-jul-14	121	18-ago-14	241	17-sep-14	241	20-oct-14	241	14-nov-14	121
109	UNION DE SAN ANTONIO	08-ene-14	184	23-ene-14	184	17-feb-14	184	04-mar-14	92	29-abr-14	184	19-may-14	184	18-jul-14	92	18-ago-14	184	17-sep-14	184	20-oct-14	184	14-nov-14	92
116	VILLA HIDALGO	08-ene-14	23	23-ene-14	23	17-feb-14	23	04-mar-14	12	29-abr-14	23	19-may-14	23	18-jul-14	12	18-ago-14	23	17-sep-14	23	20-oct-14	23	14-nov-14	12
No.	TOTAL REGION 02		1,223		1,223		1,223		614		1,223		1,223		614		1,223		1,223		1,223		614
1	ACATIC	09-ene-14	132	24-ene-14	132	18-feb-14	132	05-mar-14	66	30-abr-14	132	20-may-14	132	21-jul-14	66	19-ago-14	132	18-sep-14	132	21-oct-14	132	18-nov-14	66
8	ARANDAS	09-ene-14	268	24-ene-14	268	18-feb-14	268	05-mar-14	134	30-abr-14	268	20-may-14	268	21-jul-14	134	19-ago-14	268	18-sep-14	268	21-oct-14	268	18-nov-14	134
46	JALOSTITLAN	09-ene-14	126	24-ene-14	126	18-feb-14	126	05-mar-14	63	30-abr-14	126	20-may-14	126	21-jul-14	63	19-ago-14	126	18-sep-14	126	21-oct-14	126	18-nov-14	63
48	JESUS MARIA	09-ene-14	267	24-ene-14	267	18-feb-14	267	05-mar-14	134	30-abr-14	267	20-may-14	267	21-jul-14	134	19-ago-14	267	18-sep-14	267	21-oct-14	267	18-nov-14	134
60	MEXTICACAN	09-ene-14	83	24-ene-14	83	18-feb-14	83	05-mar-14	42	30-abr-14	83	20-may-14	83	21-jul-14	42	19-ago-14	83	18-sep-14	83	21-oct-14	83	18-nov-14	42
363	SAN IGNACIO CERRO GORDO	09-ene-14	56	24-ene-14	56	18-feb-14	56	05-mar-14	28	30-abr-14	56	20-may-14	56	21-jul-14	28	19-ago-14	56	18-sep-14	56	21-oct-14	56	18-nov-14	28
74	SAN JULIAN	09-ene-14	243	24-ene-14	243	18-feb-14	243	05-mar-14	122	30-abr-14	243	20-may-14	243	21-jul-14	122	19-ago-14	243	18-sep-14	243	21-oct-14	243	18-nov-14	122
78	SAN MIGUEL EL ALTO	09-ene-14	228	24-ene-14	228	18-feb-14	228	05-mar-14	114	30-abr-14	228	20-may-14	228	21-jul-14	114	19-ago-14	228	18-sep-14	228	21-oct-14	228	18-nov-14	114
93	TEPATITLAN DE MORELOS	09-ene-14	240	24-ene-14	240	18-feb-14	240	05-mar-14	120	30-abr-14	240	20-may-14	240	21-jul-14	120	19-ago-14	240	18-sep-14	240	21-oct-14	240	18-nov-14	120
111	VALLE DE GUADALUPE	09-ene-14	51	24-ene-14	51	18-feb-14	51	05-mar-14	26	30-abr-14	51	20-may-14	51	21-jul-14	26	19-ago-14	51	18-sep-14	51	21-oct-14	51	18-nov-14	26
117	VILLA OBREGON (CAÑADAS)	09-ene-14	3	24-ene-14	3	18-feb-14	3	05-mar-14	2	30-abr-14	3	20-may-14	3	21-jul-14	2	19-ago-14	3	18-sep-14	3	21-oct-14	3	18-nov-14	2
118	YAHUALICA	09-ene-14	91	24-ene-14	91	18-feb-14	91	05-mar-14	46	30-abr-14	91	20-may-14	91	21-jul-14	46	19-ago-14	91	18-sep-14	91	21-oct-14	91	18-nov-14	46
No.	TOTAL REGION 03		1,788		1,788		1,788		897		1,788		1,788		897		1,788		1,788		1,788		897
13	ATOTONILCO EL ALTO	10-ene-14	389	27-ene-14	389	19-feb-14	389	06-mar-14	195	02-may-14	389	21-may-14	389	22-jul-14	195	20-ago-14	389	19-sep-14	389	22-oct-14	389	19-nov-14	195
16	AYOTLAN	10-ene-14	120	27-ene-14	120	19-feb-14	120	06-mar-14	60	02-may-14	120	21-may-14	120	22-jul-14	60	20-ago-14	120	19-sep-14	120	22-oct-14	120	19-nov-14	60
30	CHAPALA	10-ene-14	247	27-ene-14	247	19-feb-14	247	06-mar-14	124	02-may-14	247	21-may-14	247	22-jul-14	124	20-ago-14	247	19-sep-14	247	22-oct-14	247	19-nov-14	124
33	DEGOLLADO	10-ene-14	320	27-ene-14	320	19-feb-14	320	06-mar-14	160	02-may-14	320	21-may-14	320	22-jul-14	160	20-ago-14	320	19-sep-14	320	22-oct-14	320	19-nov-14	160
47	JAMAY	10-ene-14	69	27-ene-14	69	19-feb-14	69	06-mar-14	35	02-may-14	69	21-may-14	69	22-jul-14	35	20-ago-14	69	19-sep-14	69	22-oct-14	69	19-nov-14	35
50	JOCOTEPEC	10-ene-14	240	27-ene-14	240	19-feb-14	240	06-mar-14	120	02-may-14	240	21-may-14	240	22-jul-14	120	20-ago-14	240	19-sep-14	240	22-oct-14	240	19-nov-14	120
18	LA BARCA	10-ene-14	208	27-ene-14	208	19-feb-14	208	06-mar-14	104	02-may-14	208	21-may-14	208	22-jul-14	104	20-ago-14	208	19-sep-14	208	22-oct-14	208	19-nov-14	104
63	OCOTLAN	10-ene-14	696	27-ene-14	696	19-feb-14	696	06-mar-14	348	02-may-14	696	21-may-14	696	22-jul-14	348	20-ago-14	696	19-sep-14	696	22-oct-14	696	19-nov-14	348
66	PONCITLAN	10-ene-14	445	27-ene-14	445	19-feb-14	445	06-mar-14	223	02-may-14	445	21-may-14	445	22-jul-14	223	20-ago-14	445	19-sep-14	445	22-oct-14	445	19-nov-14	223
96	TIZAPAN EL ALTO	10-ene-14	522	27-ene-14	522	19-feb-14	522	06-mar-14	261	02-may-14	522	21-may-14	522	22-jul-14	261	20-ago-14	522	19-sep-14	522	22-oct-14	522	19-nov-14	261
105	TOTOTLAN	10-ene-14	259	27-ene-14	259	19-feb-14	259	06-mar-14	130	02-may-14	259	21-may-14	259	22-jul-14	130	20-ago-14	259	19-sep-14	259	22-oct-14	259	19-nov-14	130
107	TUXCUECA	10-ene-14	80	27-ene-14	80	19-feb-14	80	06-mar-14	40	02-may-14	80	21-may-14	80	22-jul-14	40	20-ago-14	80	19-sep-14	80	22-oct-14	80	19-nov-14	40
123	ZAPOTLAN DEL REY	10-ene-14	112	27-ene-14	112	19-feb-14	112	06-mar-14	56	02-may-14	112	21-may-14	112	22-jul-14	56	20-ago-14	112	19-sep-14	112	22-oct-14	112	19-nov-14	56
No.	TOTAL REGION 04		3,707		3,707		3,707		1,856		3,707		3,707		1,856		3,707		3,707		3,707		1,856

DESPENSAS PARA DESAYUNOS CALIENTES

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2014

No.	MUNICIPIOS	ENERO	DESP. ARMADA	FEBRERO	DESP. ARMADA	MARZO	DESP. ARMADA	ABRIL	DESP. ARMADA	MAYO	DESP. ARMADA	JUNIO	DESP. ARMADA	AGOSTO	DESP. ARMADA	SEPTIEMBRE	DESP. ARMADA	OCTUBRE	DESP. ARMADA	NOVIEMBRE	DESP. ARMADA	DICIEMBRE	DESP. ARMADA
26	CONCEPCION DE BUENOS AIR	13-ene-14	104	28-ene-14	104	20-feb-14	104	07-mar-14	52	06-may-14	104	22-may-14	104	23-jul-14	52	21-ago-14	104	22-sep-14	104	23-oct-14	104	20-nov-14	52
49	JILOTLAN DE LOS DOLORES	13-ene-14	157	28-ene-14	157	20-feb-14	157	07-mar-14	79	06-may-14	157	22-may-14	157	23-jul-14	79	21-ago-14	157	22-sep-14	157	23-oct-14	157	20-nov-14	79
56	STA. MARIA DEL ORO	13-ene-14	29	28-ene-14	29	20-feb-14	29	07-mar-14	15	06-may-14	29	22-may-14	29	23-jul-14	15	21-ago-14	29	22-sep-14	29	23-oct-14	29	20-nov-14	15
57	MANZANILLA DE LA PAZ	13-ene-14	23	28-ene-14	23	20-feb-14	23	07-mar-14	12	06-may-14	23	22-may-14	23	23-jul-14	12	21-ago-14	23	22-sep-14	23	23-oct-14	23	20-nov-14	12
59	MAZAMITLA	13-ene-14	109	28-ene-14	109	20-feb-14	109	07-mar-14	55	06-may-14	109	22-may-14	109	23-jul-14	55	21-ago-14	109	22-sep-14	109	23-oct-14	109	20-nov-14	55
65	PIHUAMO	13-ene-14	189	28-ene-14	189	20-feb-14	189	07-mar-14	95	06-may-14	189	22-may-14	189	23-jul-14	95	21-ago-14	189	22-sep-14	189	23-oct-14	189	20-nov-14	95
69	QUITUPAN	13-ene-14	30	28-ene-14	30	20-feb-14	30	07-mar-14	15	06-may-14	30	22-may-14	30	23-jul-14	15	21-ago-14	30	22-sep-14	30	23-oct-14	30	20-nov-14	15
85	TAMAZULA DE GORDIANO	13-ene-14	363	28-ene-14	363	20-feb-14	363	07-mar-14	182	06-may-14	363	22-may-14	363	23-jul-14	182	21-ago-14	363	22-sep-14	363	23-oct-14	363	20-nov-14	182
87	TECALITLAN	13-ene-14	326	28-ene-14	326	20-feb-14	326	07-mar-14	163	06-may-14	326	22-may-14	326	23-jul-14	163	21-ago-14	326	22-sep-14	326	23-oct-14	326	20-nov-14	163
112	VALLE DE JUAREZ	13-ene-14	114	28-ene-14	114	20-feb-14	114	07-mar-14	57	06-may-14	114	22-may-14	114	23-jul-14	57	21-ago-14	114	22-sep-14	114	23-oct-14	114	20-nov-14	57
No.	TOTAL REGION 05		1,444		1,444		1,444		725		1,444		1,444		725		1,444		1,444		1,444		725
4	AMACUECA	14-ene-14	65	29-ene-14	65	21-feb-14	65	10-mar-14	33	07-may-14	65	23-may-14	65	24-jul-14	33	22-ago-14	65	23-sep-14	65	24-oct-14	65	21-nov-14	33
10	ATEMAJAC DE BRIZUELA	14-ene-14	125	29-ene-14	125	21-feb-14	125	10-mar-14	63	07-may-14	125	23-may-14	125	24-jul-14	63	22-ago-14	125	23-sep-14	125	24-oct-14	125	21-nov-14	63
14	ATOYAC	14-ene-14	117	29-ene-14	117	21-feb-14	117	10-mar-14	59	07-may-14	117	23-may-14	117	24-jul-14	59	22-ago-14	117	23-sep-14	117	24-oct-14	117	21-nov-14	59
79	GOMEZ FARIAS	14-ene-14	192	29-ene-14	192	21-feb-14	192	10-mar-14	96	07-may-14	192	23-may-14	192	24-jul-14	96	22-ago-14	192	23-sep-14	192	24-oct-14	192	21-nov-14	96
113	SAN GABRIEL	14-ene-14	242	29-ene-14	242	21-feb-14	242	10-mar-14	121	07-may-14	242	23-may-14	242	24-jul-14	121	22-ago-14	242	23-sep-14	242	24-oct-14	242	21-nov-14	121
82	SAYULA	14-ene-14	322	29-ene-14	322	21-feb-14	322	10-mar-14	161	07-may-14	322	23-may-14	322	24-jul-14	161	22-ago-14	322	23-sep-14	322	24-oct-14	322	21-nov-14	161
86	TAPALPA	14-ene-14	249	29-ene-14	249	21-feb-14	249	10-mar-14	125	07-may-14	249	23-may-14	249	24-jul-14	125	22-ago-14	249	23-sep-14	249	24-oct-14	249	21-nov-14	125
89	TECHALUTA	14-ene-14	26	29-ene-14	26	21-feb-14	26	10-mar-14	13	07-may-14	26	23-may-14	26	24-jul-14	13	22-ago-14	26	23-sep-14	26	24-oct-14	26	21-nov-14	13
92	TEOCUITATLAN DE CORONA	14-ene-14	196	29-ene-14	196	21-feb-14	196	10-mar-14	98	07-may-14	196	23-may-14	196	24-jul-14	98	22-ago-14	196	23-sep-14	196	24-oct-14	196	21-nov-14	98
99	TOLIMAN	14-ene-14	250	29-ene-14	250	21-feb-14	250	10-mar-14	125	07-may-14	250	23-may-14	250	24-jul-14	125	22-ago-14	250	23-sep-14	250	24-oct-14	250	21-nov-14	125
103	TONILA	14-ene-14	117	29-ene-14	117	21-feb-14	117	10-mar-14	59	07-may-14	117	23-may-14	117	24-jul-14	59	22-ago-14	117	23-sep-14	117	24-oct-14	117	21-nov-14	59
108	TUXPAN	14-ene-14	177	29-ene-14	177	21-feb-14	177	10-mar-14	89	07-may-14	177	23-may-14	177	24-jul-14	89	22-ago-14	177	23-sep-14	177	24-oct-14	177	21-nov-14	89
119	ZACOALCO DE TORRES	14-ene-14	182	29-ene-14	182	21-feb-14	182	10-mar-14	91	07-may-14	182	23-may-14	182	24-jul-14	91	22-ago-14	182	23-sep-14	182	24-oct-14	182	21-nov-14	91
121	ZAPOTITLIC	14-ene-14	596	29-ene-14	596	21-feb-14	596	10-mar-14	298	07-may-14	596	23-may-14	596	24-jul-14	298	22-ago-14	596	23-sep-14	596	24-oct-14	596	21-nov-14	298
122	ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-ene-14	180	29-ene-14	180	21-feb-14	180	10-mar-14	90	07-may-14	180	23-may-14	180	24-jul-14	90	22-ago-14	180	23-sep-14	180	24-oct-14	180	21-nov-14	90
No.	TOTAL REGION 06		3,036		3,036		3,036		1,521		3,036		3,036		1,521		3,036		3,036		3,036		1,521
11	ATENGO	15-ene-14	94	30-ene-14	94	24-feb-14	94	11-mar-14	47	08-may-14	94	26-may-14	94	25-jul-14	47	25-ago-14	94	24-sep-14	94	27-oct-14	94	24-nov-14	47
32	CHIUQUILISTLAN	15-ene-14	78	30-ene-14	78	24-feb-14	78	11-mar-14	39	08-may-14	78	26-may-14	78	25-jul-14	39	25-ago-14	78	24-sep-14	78	27-oct-14	78	24-nov-14	39
34	EJUTLA	15-ene-14	44	30-ene-14	44	24-feb-14	44	11-mar-14	22	08-may-14	44	26-may-14	44	25-jul-14	22	25-ago-14	44	24-sep-14	44	27-oct-14	44	24-nov-14	22
37	EL GRULLO	15-ene-14	188	30-ene-14	188	24-feb-14	188	11-mar-14	94	08-may-14	188	26-may-14	188	25-jul-14	94	25-ago-14	188	24-sep-14	188	27-oct-14	188	24-nov-14	94
54	EL LIMON	15-ene-14	100	30-ene-14	100	24-feb-14	100	11-mar-14	50	08-may-14	100	26-may-14	100	25-jul-14	50	25-ago-14	100	24-sep-14	100	27-oct-14	100	24-nov-14	50
52	JUCHITLAN	15-ene-14	152	30-ene-14	152	24-feb-14	152	11-mar-14	76	08-may-14	152	26-may-14	152	25-jul-14	76	25-ago-14	152	24-sep-14	152	27-oct-14	152	24-nov-14	76
88	TECOLOTLAN	15-ene-14	217	30-ene-14	217	24-feb-14	217	11-mar-14	109	08-may-14	217	26-may-14	217	25-jul-14	109	25-ago-14	217	24-sep-14	217	27-oct-14	217	24-nov-14	109
90	TENAMAXTLAN	15-ene-14	81	30-ene-14	81	24-feb-14	81	11-mar-14	41	08-may-14	81	26-may-14	81	25-jul-14	41	25-ago-14	81	24-sep-14	81	27-oct-14	81	24-nov-14	41
102	TONAYA	15-ene-14	117	30-ene-14	117	24-feb-14	117	11-mar-14	59	08-may-14	117	26-may-14	117	25-jul-14	59	25-ago-14	117	24-sep-14	117	27-oct-14	117	24-nov-14	59
106	TUXCACUESCO	15-ene-14	48	30-ene-14	48	24-feb-14	48	11-mar-14	24	08-may-14	48	26-may-14	48	25-jul-14	24	25-ago-14	48	24-sep-14	48	27-oct-14	48	24-nov-14	24
110	UNION DE TULA	15-ene-14	160	30-ene-14	160	24-feb-14	160	11-mar-14	80	08-may-14	160	26-may-14	160	25-jul-14	80	25-ago-14	160	24-sep-14	160	27-oct-14	160	24-nov-14	80
No.	TOTAL REGION 07		1,279		1,279		1,279		641		1,279		1,279		641		1,279		1,279		1,279		641
15	AUTLAN DE NAVARRO	16-ene-14	432	31-ene-14	432	25-feb-14	432	12-mar-14	216	09-may-14	432	27-may-14	432	28-jul-14	216	26-ago-14	432	25-sep-14	432	28-oct-14	432	25-nov-14	216
21	CASIMIRO CASTILLO	16-ene-14	360	31-ene-14	360	25-feb-14	360	12-mar-14	180	09-may-14	360	27-may-14	360	28-jul-14	180	26-ago-14	360	25-sep-14	360	28-oct-14	360	25-nov-14	180
22	CHIUATLAN	16-ene-14	264	31-ene-14	264	25-feb-14	264	12-mar-14	132	09-may-14	264	27-may-14	264	28-jul-14	132	26-ago-14	264	25-sep-14	264	28-oct-14	264	25-nov-14	132
27	CUAUTITLAN	16-ene-14	511	31-ene-14	511	25-feb-14	511	12-mar-14	256	09-may-14	511	27-may-14	511	28-jul-14	256	26-ago-14	511	25-sep-14	511	28-oct-14	511	25-nov-14	256
43	LA HUERTA	16-ene-14	321	31-ene-14	321	25-feb-14	321	12-mar-14	161	09-may-14	321	27-may-14	321	28-jul-14	161	26-ago-14	321	25-sep-14	321	28-oct-14	321	25-nov-14	161
68	VILLA PURIFICACION	16-ene-14	260	31-ene-14	260	25-feb-14	260	12-mar-14	130	09-may-14	260	27-may-14	260	28-jul-14	130	26-ago-14	260	25-sep-14	260	28-oct-14	260	25-nov-14	130
No.	TOTAL REGION 08		2,148		2,148		2,148		1,075		2,148		2,148		1,075		2,148		2,148		2,148		1,075

DESPENSAS PARA DESAYUNOS CALIENTES

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2014

No.	MUNICIPIOS	ENERO	DESP. ARMADA	FEBRERO	DESP. ARMADA	MARZO	DESP. ARMADA	ABRIL	DESP. ARMADA	MAYO	DESP. ARMADA	JUNIO	DESP. ARMADA	AGOSTO	DESP. ARMADA	SEPTIEMBRE	DESP. ARMADA	OCTUBRE	DESP. ARMADA	NOVIEMBRE	DESP. ARMADA	DICIEMBRE	DESP. ARMADA
20	CABO CORRIENTES	16-ene-14	151	31-ene-14	151	25-feb-14	151	12-mar-14	76	09-may-14	151	27-may-14	151	28-jul-14	76	26-ago-14	151	25-sep-14	151	28-oct-14	151	25-nov-14	76
67	PUERTO VALLARTA	16-ene-14	132	31-ene-14	132	25-feb-14	132	12-mar-14	66	09-may-14	132	27-may-14	132	28-jul-14	66	26-ago-14	132	25-sep-14	132	28-oct-14	132	25-nov-14	66
100	TOMATLAN	16-ene-14	678	31-ene-14	678	25-feb-14	678	12-mar-14	339	09-may-14	678	27-may-14	678	28-jul-14	339	26-ago-14	678	25-sep-14	678	28-oct-14	678	25-nov-14	339
No. TOTAL REGION 09			961		961		961		481		961		961		481		961		961		961		481
12	ATENGUILLO	17-ene-14	53	04-feb-14	53	26-feb-14	53	13-mar-14	27	12-may-14	53	28-may-14	53	29-jul-14	27	27-ago-14	53	26-sep-14	53	29-oct-14	53	26-nov-14	27
17	AYUTLA	17-ene-14	270	04-feb-14	270	26-feb-14	270	13-mar-14	135	12-may-14	270	28-may-14	270	29-jul-14	135	27-ago-14	270	26-sep-14	270	29-oct-14	270	26-nov-14	135
28	CUAUTLA	17-ene-14	64	04-feb-14	64	26-feb-14	64	13-mar-14	32	12-may-14	64	28-may-14	64	29-jul-14	32	27-ago-14	64	26-sep-14	64	29-oct-14	64	26-nov-14	32
38	GUACHINANGO	17-ene-14	89	04-feb-14	89	26-feb-14	89	13-mar-14	45	12-may-14	89	28-may-14	89	29-jul-14	45	27-ago-14	89	26-sep-14	89	29-oct-14	89	26-nov-14	45
58	MASCOTA	17-ene-14	129	04-feb-14	129	26-feb-14	129	13-mar-14	65	12-may-14	129	28-may-14	129	29-jul-14	65	27-ago-14	129	26-sep-14	129	29-oct-14	129	26-nov-14	65
62	MIXTLAN	17-ene-14	88	04-feb-14	88	26-feb-14	88	13-mar-14	44	12-may-14	88	28-may-14	88	29-jul-14	44	27-ago-14	88	26-sep-14	88	29-oct-14	88	26-nov-14	44
80	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	17-ene-14	106	04-feb-14	106	26-feb-14	106	13-mar-14	53	12-may-14	106	28-may-14	106	29-jul-14	53	27-ago-14	106	26-sep-14	106	29-oct-14	106	26-nov-14	53
84	TALPA DE ALLENDE	17-ene-14	109	04-feb-14	109	26-feb-14	109	13-mar-14	55	12-may-14	109	28-may-14	109	29-jul-14	55	27-ago-14	109	26-sep-14	109	29-oct-14	109	26-nov-14	55
No. TOTAL REGION 10			908		908		908		456		908		908		456		908		908		908		456
3	AHUALULCO DE MERCADO	20-ene-14	194	05-feb-14	194	27-feb-14	194	14-mar-14	97	13-may-14	194	29-may-14	194	30-jul-14	97	28-ago-14	194	29-sep-14	194	30-oct-14	194	27-nov-14	97
5	AMATITAN	20-ene-14	185	05-feb-14	185	27-feb-14	185	14-mar-14	93	13-may-14	185	29-may-14	185	30-jul-14	93	28-ago-14	185	29-sep-14	185	30-oct-14	185	27-nov-14	93
6	AMECA	20-ene-14	298	05-feb-14	298	27-feb-14	298	14-mar-14	149	13-may-14	298	29-may-14	298	30-jul-14	149	28-ago-14	298	29-sep-14	298	30-oct-14	298	27-nov-14	149
7	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	20-ene-14	88	05-feb-14	88	27-feb-14	88	14-mar-14	44	13-may-14	88	29-may-14	88	30-jul-14	44	28-ago-14	88	29-sep-14	88	30-oct-14	88	27-nov-14	44
9	ARENAL	20-ene-14	104	05-feb-14	104	27-feb-14	104	14-mar-14	52	13-may-14	104	29-may-14	104	30-jul-14	52	28-ago-14	104	29-sep-14	104	30-oct-14	104	27-nov-14	52
24	COZULA	20-ene-14	462	05-feb-14	462	27-feb-14	462	14-mar-14	231	13-may-14	462	29-may-14	462	30-jul-14	231	28-ago-14	462	29-sep-14	462	30-oct-14	462	27-nov-14	231
36	ETZATLAN	20-ene-14	214	05-feb-14	214	27-feb-14	214	14-mar-14	107	13-may-14	214	29-may-14	214	30-jul-14	107	28-ago-14	214	29-sep-14	214	30-oct-14	214	27-nov-14	107
40	HOTOTIPAQUILLO	20-ene-14	144	05-feb-14	144	27-feb-14	144	14-mar-14	72	13-may-14	144	29-may-14	144	30-jul-14	72	28-ago-14	144	29-sep-14	144	30-oct-14	144	27-nov-14	72
55	MAGDALENA	20-ene-14	269	05-feb-14	269	27-feb-14	269	14-mar-14	135	13-may-14	269	29-may-14	269	30-jul-14	135	28-ago-14	269	29-sep-14	269	30-oct-14	269	27-nov-14	135
75	SAN MARCOS	20-ene-14	102	05-feb-14	102	27-feb-14	102	14-mar-14	51	13-may-14	102	29-may-14	102	30-jul-14	51	28-ago-14	102	29-sep-14	102	30-oct-14	102	27-nov-14	51
77	SAN MARTIN HIDALGO	20-ene-14	452	05-feb-14	452	27-feb-14	452	14-mar-14	226	13-may-14	452	29-may-14	452	30-jul-14	226	28-ago-14	452	29-sep-14	452	30-oct-14	452	27-nov-14	226
83	TALA	20-ene-14	416	05-feb-14	416	27-feb-14	416	14-mar-14	208	13-may-14	416	29-may-14	416	30-jul-14	208	28-ago-14	416	29-sep-14	416	30-oct-14	416	27-nov-14	208
94	TEQUILA	20-ene-14	306	05-feb-14	306	27-feb-14	306	14-mar-14	153	13-may-14	306	29-may-14	306	30-jul-14	153	28-ago-14	306	29-sep-14	306	30-oct-14	306	27-nov-14	153
95	TEUCHITLAN	20-ene-14	182	05-feb-14	182	27-feb-14	182	14-mar-14	91	13-may-14	182	29-may-14	182	30-jul-14	91	28-ago-14	182	29-sep-14	182	30-oct-14	182	27-nov-14	91
No. TOTAL REGION 11			3,416		3,416		3,416		1,709		3,416		3,416		1,709		3,416		3,416		3,416		1,709
2	ACATLAN DE JUAREZ	21-ene-14	124	06-feb-14	124	28-feb-14	124	18-mar-14	62	14-may-14	124	30-may-14	124	31-jul-14	62	29-ago-14	124	30-sep-14	124	31-oct-14	124	28-nov-14	62
29	CUQUIO	21-ene-14	120	06-feb-14	120	28-feb-14	120	18-mar-14	60	14-may-14	120	30-may-14	120	31-jul-14	60	29-ago-14	120	30-sep-14	120	31-oct-14	120	28-nov-14	60
70	EL SALTO	21-ene-14	136	06-feb-14	136	28-feb-14	136	18-mar-14	68	14-may-14	136	30-may-14	136	31-jul-14	68	29-ago-14	136	30-sep-14	136	31-oct-14	136	28-nov-14	68
44	IXTLAHUACAN DE LOS M.	21-ene-14	385	06-feb-14	385	28-feb-14	385	18-mar-14	193	14-may-14	385	30-may-14	385	31-jul-14	193	29-ago-14	385	30-sep-14	385	31-oct-14	385	28-nov-14	193
45	IXTLAHUACAN DEL R.	21-ene-14	134	06-feb-14	134	28-feb-14	134	18-mar-14	67	14-may-14	134	30-may-14	134	31-jul-14	67	29-ago-14	134	30-sep-14	134	31-oct-14	134	28-nov-14	67
51	JUANACATLAN	21-ene-14	10	06-feb-14	10	28-feb-14	10	18-mar-14	5	14-may-14	10	30-may-14	10	31-jul-14	5	29-ago-14	10	30-sep-14	10	31-oct-14	10	28-nov-14	5
71	SAN CRISTOBAL DE LA B.	21-ene-14	65	06-feb-14	65	28-feb-14	65	18-mar-14	33	14-may-14	65	30-may-14	65	31-jul-14	33	29-ago-14	65	30-sep-14	65	31-oct-14	65	28-nov-14	33
97	TLAJOMULCO	21-ene-14	284	06-feb-14	284	28-feb-14	284	18-mar-14	142	14-may-14	284	30-may-14	284	31-jul-14	142	29-ago-14	284	30-sep-14	284	31-oct-14	284	28-nov-14	142
114	VILLA CORONA	21-ene-14	235	06-feb-14	235	28-feb-14	235	18-mar-14	118	14-may-14	235	30-may-14	235	31-jul-14	118	29-ago-14	235	30-sep-14	235	31-oct-14	235	28-nov-14	118
124	ZAPOTLANEJO	21-ene-14	142	06-feb-14	142	28-feb-14	142	18-mar-14	71	14-may-14	142	30-may-14	142	31-jul-14	71	29-ago-14	142	30-sep-14	142	31-oct-14	142	28-nov-14	71
TOTAL REGION 12			1,635		1,635		1,635		819		1,635		1,635		819		1,635		1,635		1,635		819
TOTAL GENERAL			22,689		22,689		22,689		11,368		22,689		22,689		11,368		22,689		22,689		22,689		11,368

TOTAL

215,616

ELABORO:

RUTH A. MACIAS EGUIARTE
COORDINADOR "C"

REVISO Y AUTORIZO:

LIC. TERESA ALBAVERA PEREZ
JEFE DEL DEPTO. NUTRICION ESCOLAR

DESPENSAS DE DESAYUNOS CALIENTES PARA ZONA METROPOLITANA

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2014

No.	MUNICIPIOS	ENERO	DESP. ARMADAS	FEBRERO	DESP. ARMADAS	MARZO	DESP. ARMADAS	ABRIL	DESP. ARMADAS	MAYO	DESP. ARMADAS	JUNIO	DESP. ARMADAS	AGOSTO	DESP. ARMADAS	SEPTIEMBRE	DESP. ARMADAS	OCTUBRE	DESP. ARMADAS	NOVIEMBRE	DESP. ARMADAS	DICIEMBRE	DESP. ARMADAS
23	ZAPOTLAN EL GRANDE	14-ene-14	181	29-ene-14	181	21-feb-14	181	10-mar-14	91	07-may-14	181	23-may-14	181	24-jul-14	91	22-ago-14	181	23-sep-14	181	24-oct-14	181	21-nov-14	91
39	GUADALAJARA	07-ene-14	800	22-feb-14	800	14-feb-14	800	03-mar-14	400	28-abr-14	800	16-may-14	800	17-jul-14	400	15-ago-14	800	16-sep-14	800	17-oct-14	800	13-nov-14	400
98	TLAQUEPAQUE	08-ene-14	458	23-feb-14	458	17-feb-14	458	04-mar-14	229	29-abr-13	458	19-may-14	458	18-jul-14	229	18-ago-14	458	17-sep-14	458	20-oct-14	458	14-nov-14	229
101	TONALA	09-ene-14	318	24-feb-14	318	18-feb-14	318	05-mar-14	159	30-abr-14	318	20-may-14	318	21-jul-14	159	19-ago-14	318	18-sep-14	318	21-oct-14	318	18-nov-14	159
120	ZAPOPAN	07-ene-14	503	22-feb-14	503	14-feb-14	503	03-mar-14	252	28-abr-13	503	16-may-14	503	17-jul-14	252	15-ago-14	503	16-sep-14	503	17-oct-14	503	13-nov-14	252
	TOTALES		2,260		2,260		2,260		1,131		2,260		2,260		1,131		2,260		2,260		2,260		1,131

TOTAL

21,473

ELABORO:

RUTH A. MACIAS EGUIARTE
COORDINADOR "C"

REVISO Y AUTORIZO:

LIC. TERESA ALBAVERA PEREZ
JEFE DEL DEPTO. NUTRICION ESCOLAR



**DOTACIONES ALIMENTARIAS PROGRAMA NUTRICION EXTRAESCOLAR
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2014**

No.	MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD																						
19	BOLAÑOS	07-ene-14	150	22-ene-14	150	14-feb-14	150	03-mar-14	150	28-abr-14	150	16-may-14	150	02-jun-14	150	17-jul-14	150	15-ago-14	150	16-sep-14	150	17-oct-14	150	13-nov-14	150
31	CHIMALTITAN	07-ene-14	200	22-ene-14	200	14-feb-14	200	03-mar-14	200	28-abr-14	200	16-may-14	200	02-jun-14	200	17-jul-14	200	15-ago-14	200	16-sep-14	200	17-oct-14	200	13-nov-14	200
25	COLOTLAN	07-ene-14	92	22-ene-14	92	14-feb-14	92	03-mar-14	92	28-abr-14	92	16-may-14	92	02-jun-14	92	17-jul-14	92	15-ago-14	92	16-sep-14	92	17-oct-14	92	13-nov-14	92
41	HUEJUCAR	07-ene-14	112	22-ene-14	112	14-feb-14	112	03-mar-14	112	28-abr-14	112	16-may-14	112	02-jun-14	112	17-jul-14	112	15-ago-14	112	16-sep-14	112	17-oct-14	112	13-nov-14	112
42	HUEJUQUILLA EL ALTO	07-ene-14	361	22-ene-14	361	14-feb-14	361	03-mar-14	361	28-abr-14	361	16-may-14	361	02-jun-14	361	17-jul-14	361	15-ago-14	361	16-sep-14	361	17-oct-14	361	13-nov-14	361
61	MEZQUITIC	07-ene-14	150	22-ene-14	150	14-feb-14	150	03-mar-14	150	28-abr-14	150	16-may-14	150	02-jun-14	150	17-jul-14	150	15-ago-14	150	16-sep-14	150	17-oct-14	150	13-nov-14	150
76	SAN MARTIN DE B.	07-ene-14	185	22-ene-14	185	14-feb-14	185	03-mar-14	185	28-abr-14	185	16-may-14	185	02-jun-14	185	17-jul-14	185	15-ago-14	185	16-sep-14	185	17-oct-14	185	13-nov-14	185
81	SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-ene-14	50	22-ene-14	50	14-feb-14	50	03-mar-14	50	28-abr-14	50	16-may-14	50	02-jun-14	50	17-jul-14	50	15-ago-14	50	16-sep-14	50	17-oct-14	50	13-nov-14	50
104	TOTATICHÉ	07-ene-14	112	22-ene-14	112	14-feb-14	112	03-mar-14	112	28-abr-14	112	16-may-14	112	02-jun-14	112	17-jul-14	112	15-ago-14	112	16-sep-14	112	17-oct-14	112	13-nov-14	112
115	VILLA GUERRERO	07-ene-14	150	22-ene-14	150	14-feb-14	150	03-mar-14	150	28-abr-14	150	16-may-14	150	02-jun-14	150	17-jul-14	150	15-ago-14	150	16-sep-14	150	17-oct-14	150	13-nov-14	150
TOTAL REGION 01			1,562																						
35	ENCARNACION DE DIAZ	08-ene-14	350	23-ene-14	350	17-feb-14	350	04-mar-14	350	29-abr-14	350	19-may-14	350	03-jun-14	350	18-jul-14	350	18-ago-14	350	17-sep-14	350	20-oct-14	350	14-nov-14	350
53	LAGOS DE MORENO	08-ene-14	80	23-ene-14	80	17-feb-14	80	04-mar-14	80	29-abr-14	80	19-may-14	80	03-jun-14	80	18-jul-14	80	18-ago-14	80	17-sep-14	80	20-oct-14	80	14-nov-14	80
64	OJUELOS	08-ene-14	150	23-ene-14	150	17-feb-14	150	04-mar-14	150	29-abr-14	150	19-may-14	150	03-jun-14	150	18-jul-14	150	18-ago-14	150	17-sep-14	150	20-oct-14	150	14-nov-14	150
72	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-ene-14	40	23-ene-14	40	17-feb-14	40	04-mar-14	40	29-abr-14	40	19-may-14	40	03-jun-14	40	18-jul-14	40	18-ago-14	40	17-sep-14	40	20-oct-14	40	14-nov-14	40
73	SAN JUAN DE LOS LAGOS	08-ene-14	150	23-ene-14	150	17-feb-14	150	04-mar-14	150	29-abr-14	150	19-may-14	150	03-jun-14	150	18-jul-14	150	18-ago-14	150	17-sep-14	150	20-oct-14	150	14-nov-14	150
91	TEOCALICHÉ	08-ene-14	150	23-ene-14	150	17-feb-14	150	04-mar-14	150	29-abr-14	150	19-may-14	150	03-jun-14	150	18-jul-14	150	18-ago-14	150	17-sep-14	150	20-oct-14	150	14-nov-14	150
109	UNION DE SAN ANTONIO	08-ene-14	50	23-ene-14	50	17-feb-14	50	04-mar-14	50	29-abr-14	50	19-may-14	50	03-jun-14	50	18-jul-14	50	18-ago-14	50	17-sep-14	50	20-oct-14	50	14-nov-14	50
116	VILLA HIDALGO	08-ene-14	100	23-ene-14	100	17-feb-14	100	04-mar-14	100	29-abr-14	100	19-may-14	100	03-jun-14	100	18-jul-14	100	18-ago-14	100	17-sep-14	100	20-oct-14	100	14-nov-14	100
TOTAL REGION 02			1,070																						
1	ACATIC	09-ene-14	100	24-ene-14	100	18-feb-14	100	05-mar-14	100	30-abr-14	100	20-may-14	100	04-jun-14	100	21-jul-14	100	19-ago-14	100	18-sep-14	100	21-oct-14	100	18-nov-14	100
8	ARANDAS	09-ene-14	600	24-ene-14	600	18-feb-14	600	05-mar-14	600	30-abr-14	600	20-may-14	600	04-jun-14	600	21-jul-14	600	19-ago-14	600	18-sep-14	600	21-oct-14	600	18-nov-14	600
46	JALOSTITLAN	09-ene-14	122	24-ene-14	122	18-feb-14	122	05-mar-14	122	30-abr-14	122	20-may-14	122	04-jun-14	122	21-jul-14	122	19-ago-14	122	18-sep-14	122	21-oct-14	122	18-nov-14	122
48	JESUS MARIA	09-ene-14	250	24-ene-14	250	18-feb-14	250	05-mar-14	250	30-abr-14	250	20-may-14	250	04-jun-14	250	21-jul-14	250	19-ago-14	250	18-sep-14	250	21-oct-14	250	18-nov-14	250
60	MEXTICACAN	09-ene-14	107	24-ene-14	107	18-feb-14	107	05-mar-14	107	30-abr-14	107	20-may-14	107	04-jun-14	107	21-jul-14	107	19-ago-14	107	18-sep-14	107	21-oct-14	107	18-nov-14	107
363	SAN IGNACIO CERRO GORDO	09-ene-14	430	24-ene-14	430	18-feb-14	430	05-mar-14	430	30-abr-14	430	20-may-14	430	04-jun-14	430	21-jul-14	430	19-ago-14	430	18-sep-14	430	21-oct-14	430	18-nov-14	430
74	SAN JULIAN	09-ene-14	466	24-ene-14	466	18-feb-14	466	05-mar-14	466	30-abr-14	466	20-may-14	466	04-jun-14	466	21-jul-14	466	19-ago-14	466	18-sep-14	466	21-oct-14	466	18-nov-14	466
78	SAN MIGUEL EL ALTO	09-ene-14	400	24-ene-14	400	18-feb-14	400	05-mar-14	400	30-abr-14	400	20-may-14	400	04-jun-14	400	21-jul-14	400	19-ago-14	400	18-sep-14	400	21-oct-14	400	18-nov-14	400
93	TEPATITLAN DE MORELOS	09-ene-14	61	24-ene-14	61	18-feb-14	61	05-mar-14	61	30-abr-14	61	20-may-14	61	04-jun-14	61	21-jul-14	61	19-ago-14	61	18-sep-14	61	21-oct-14	61	18-nov-14	61
111	VALLE DE GUADALUPE	09-ene-14	60	24-ene-14	60	18-feb-14	60	05-mar-14	60	30-abr-14	60	20-may-14	60	04-jun-14	60	21-jul-14	60	19-ago-14	60	18-sep-14	60	21-oct-14	60	18-nov-14	60
117	VILLA OBREGON (CAÑADAS)	09-ene-14	100	24-ene-14	100	18-feb-14	100	05-mar-14	100	30-abr-14	100	20-may-14	100	04-jun-14	100	21-jul-14	100	19-ago-14	100	18-sep-14	100	21-oct-14	100	18-nov-14	100
118	YAHUALICA	09-ene-14	253	24-ene-14	253	18-feb-14	253	05-mar-14	253	30-abr-14	253	20-may-14	253	04-jun-14	253	21-jul-14	253	19-ago-14	253	18-sep-14	253	21-oct-14	253	18-nov-14	253
TOTAL REGION 03			2,949																						
13	ATOTONILCO EL ALTO	10-ene-14	250	27-ene-14	250	19-feb-14	250	06-mar-14	250	02-may-14	250	21-may-14	250	05-jun-14	250	22-jul-14	250	20-ago-14	250	19-sep-14	250	22-oct-14	250	19-nov-14	250
16	AYOTLAN	10-ene-14	150	27-ene-14	150	19-feb-14	150	06-mar-14	150	02-may-14	150	21-may-14	150	05-jun-14	150	22-jul-14	150	20-ago-14	150	19-sep-14	150	22-oct-14	150	19-nov-14	150
30	CHAPALA	10-ene-14	350	27-ene-14	350	19-feb-14	350	06-mar-14	350	02-may-14	350	21-may-14	350	05-jun-14	350	22-jul-14	350	20-ago-14	350	19-sep-14	350	22-oct-14	350	19-nov-14	350
33	DEGOLLADO	10-ene-14	250	27-ene-14	250	19-feb-14	250	06-mar-14	250	02-may-14	250	21-may-14	250	05-jun-14	250	22-jul-14	250	20-ago-14	250	19-sep-14	250	22-oct-14	250	19-nov-14	250
47	JAMAY	10-ene-14	60	27-ene-14	60	19-feb-14	60	06-mar-14	60	02-may-14	60	21-may-14	60	05-jun-14	60	22-jul-14	60	20-ago-14	60	19-sep-14	60	22-oct-14	60	19-nov-14	60
50	JOCOTEPEC	10-ene-14	237	27-ene-14	237	19-feb-14	237	06-mar-14	237	02-may-14	237	21-may-14	237	05-jun-14	237	22-jul-14	237	20-ago-14	237	19-sep-14	237	22-oct-14	237	19-nov-14	237
18	LA BARCA	10-ene-14	500	27-ene-14	500	19-feb-14	500	06-mar-14	500	02-may-14	500	21-may-14	500	05-jun-14	500	22-jul-14	500	20-ago-14	500	19-sep-14	500	22-oct-14	500	19-nov-14	500
66	OCOTLAN	10-ene-14	313	27-ene-14	313	19-feb-14	313	06-mar-14	313	02-may-14	313	21-may-14	313	05-jun-14	313	22-jul-14	313	20-ago-14	313	19-sep-14	313	22-oct-14	313	19-nov-14	313
63	PONCITLAN	10-ene-14	450	27-ene-14	450	19-feb-14	450	06-mar-14	450																

	TOTAL REGION 05		1,943																						
4	AMACUECA	14-ene-14	130	29-ene-14	130	21-feb-14	130	10-mar-14	130	07-may-14	130	23-may-14	130	09-jun-14	130	24-jul-14	130	22-ago-14	130	23-sep-14	130	24-oct-14	130	21-nov-14	130
10	ATEMAJAC DE BRIZUELA	14-ene-14	100	29-ene-14	100	21-feb-14	100	10-mar-14	100	07-may-14	100	23-may-14	100	09-jun-14	100	24-jul-14	100	22-ago-14	100	23-sep-14	100	24-oct-14	100	21-nov-14	100
14	ATOYAC	14-ene-14	44	29-ene-14	44	21-feb-14	44	10-mar-14	44	07-may-14	44	23-may-14	44	09-jun-14	44	24-jul-14	44	22-ago-14	44	23-sep-14	44	24-oct-14	44	21-nov-14	44
79	GOMEZ FARIAS	14-ene-14	230	29-ene-14	230	21-feb-14	230	10-mar-14	230	07-may-14	230	23-may-14	230	09-jun-14	230	24-jul-14	230	22-ago-14	230	23-sep-14	230	24-oct-14	230	21-nov-14	230
113	SAN GABRIEL	14-ene-14	50	29-ene-14	50	21-feb-14	50	10-mar-14	50	07-may-14	50	23-may-14	50	09-jun-14	50	24-jul-14	50	22-ago-14	50	23-sep-14	50	24-oct-14	50	21-nov-14	50
82	SAYULA	14-ene-14	111	29-ene-14	111	21-feb-14	111	10-mar-14	111	07-may-14	111	23-may-14	111	09-jun-14	111	24-jul-14	111	22-ago-14	111	23-sep-14	111	24-oct-14	111	21-nov-14	111
86	TAPALPA	14-ene-14	109	29-ene-14	109	21-feb-14	109	10-mar-14	109	07-may-14	109	23-may-14	109	09-jun-14	109	24-jul-14	109	22-ago-14	109	23-sep-14	109	24-oct-14	109	21-nov-14	109
89	TECHALUTA	14-ene-14	50	29-ene-14	50	21-feb-14	50	10-mar-14	50	07-may-14	50	23-may-14	50	09-jun-14	50	24-jul-14	50	22-ago-14	50	23-sep-14	50	24-oct-14	50	21-nov-14	50
92	TEOCUITLAN DE CORONA	14-ene-14	190	29-ene-14	190	21-feb-14	190	10-mar-14	190	07-may-14	190	23-may-14	190	09-jun-14	190	24-jul-14	190	22-ago-14	190	23-sep-14	190	24-oct-14	190	21-nov-14	190
99	TOLIMAN	14-ene-14	200	29-ene-14	200	21-feb-14	200	10-mar-14	200	07-may-14	200	23-may-14	200	09-jun-14	200	24-jul-14	200	22-ago-14	200	23-sep-14	200	24-oct-14	200	21-nov-14	200
103	TONILA	14-ene-14	150	29-ene-14	150	21-feb-14	150	10-mar-14	150	07-may-14	150	23-may-14	150	09-jun-14	150	24-jul-14	150	22-ago-14	150	23-sep-14	150	24-oct-14	150	21-nov-14	150
108	TUXPAN	14-ene-14	205	29-ene-14	205	21-feb-14	205	10-mar-14	205	07-may-14	205	23-may-14	205	09-jun-14	205	24-jul-14	205	22-ago-14	205	23-sep-14	205	24-oct-14	205	21-nov-14	205
119	ZACOALCO DE TORRES	14-ene-14	120	29-ene-14	120	21-feb-14	120	10-mar-14	120	07-may-14	120	23-may-14	120	09-jun-14	120	24-jul-14	120	22-ago-14	120	23-sep-14	120	24-oct-14	120	21-nov-14	120
121	ZAPOTITLIC	14-ene-14	100	29-ene-14	100	21-feb-14	100	10-mar-14	100	07-may-14	100	23-may-14	100	09-jun-14	100	24-jul-14	100	22-ago-14	100	23-sep-14	100	24-oct-14	100	21-nov-14	100
122	ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-ene-14	50	29-ene-14	50	21-feb-14	50	10-mar-14	50	07-may-14	50	23-may-14	50	09-jun-14	50	24-jul-14	50	22-ago-14	50	23-sep-14	50	24-oct-14	50	21-nov-14	50
23	ZAPOTLAN EL GRANDE	14-ene-14	100	29-ene-14	100	21-feb-14	100	10-mar-14	100	07-may-14	100	23-may-14	100	09-jun-14	100	24-jul-14	100	22-ago-14	100	23-sep-14	100	24-oct-14	100	21-nov-14	100
	TOTAL REGION 06		1,939																						
11	ATENGO	15-ene-14	80	30-ene-14	80	24-feb-14	80	11-mar-14	80	08-may-14	80	26-may-14	80	10-jun-14	80	25-jul-14	80	25-ago-14	80	24-sep-14	80	27-oct-14	80	24-nov-14	80
32	CHIQUILISTLAN	15-ene-14	130	30-ene-14	130	24-feb-14	130	11-mar-14	130	08-may-14	130	26-may-14	130	10-jun-14	130	25-jul-14	130	25-ago-14	130	24-sep-14	130	27-oct-14	130	24-nov-14	130
34	EJUTLA	15-ene-14	20	30-ene-14	20	24-feb-14	20	11-mar-14	20	08-may-14	20	26-may-14	20	10-jun-14	20	25-jul-14	20	25-ago-14	20	24-sep-14	20	27-oct-14	20	24-nov-14	20
37	EL GRULLO	15-ene-14	135	30-ene-14	135	24-feb-14	135	11-mar-14	135	08-may-14	135	26-may-14	135	10-jun-14	135	25-jul-14	135	25-ago-14	135	24-sep-14	135	27-oct-14	135	24-nov-14	135
54	EL LIMON	15-ene-14	50	30-ene-14	50	24-feb-14	50	11-mar-14	50	08-may-14	50	26-may-14	50	10-jun-14	50	25-jul-14	50	25-ago-14	50	24-sep-14	50	27-oct-14	50	24-nov-14	50
52	JUCHITLAN	15-ene-14	150	30-ene-14	150	24-feb-14	150	11-mar-14	150	08-may-14	150	26-may-14	150	10-jun-14	150	25-jul-14	150	25-ago-14	150	24-sep-14	150	27-oct-14	150	24-nov-14	150
88	TECOLOTLAN	15-ene-14	150	30-ene-14	150	24-feb-14	150	11-mar-14	150	08-may-14	150	26-may-14	150	10-jun-14	150	25-jul-14	150	25-ago-14	150	24-sep-14	150	27-oct-14	150	24-nov-14	150
90	TENAMAXTLAN	15-ene-14	60	30-ene-14	60	24-feb-14	60	11-mar-14	60	08-may-14	60	26-may-14	60	10-jun-14	60	25-jul-14	60	25-ago-14	60	24-sep-14	60	27-oct-14	60	24-nov-14	60
102	TONAYIA	15-ene-14	50	30-ene-14	50	24-feb-14	50	11-mar-14	50	08-may-14	50	26-may-14	50	10-jun-14	50	25-jul-14	50	25-ago-14	50	24-sep-14	50	27-oct-14	50	24-nov-14	50
106	TUXCACUESCO	15-ene-14	114	30-ene-14	114	24-feb-14	114	11-mar-14	114	08-may-14	114	26-may-14	114	10-jun-14	114	25-jul-14	114	25-ago-14	114	24-sep-14	114	27-oct-14	114	24-nov-14	114
110	UNION DE TULA	15-ene-14	200	30-ene-14	200	24-feb-14	200	11-mar-14	200	08-may-14	200	26-may-14	200	10-jun-14	200	25-jul-14	200	25-ago-14	200	24-sep-14	200	27-oct-14	200	24-nov-14	200
	TOTAL REGION 07		1,139																						
15	AUTLAN DE NAVARRO	16-ene-14	250	31-ene-14	250	25-feb-14	250	12-mar-14	250	09-may-14	250	27-may-14	250	11-jun-14	250	28-jul-14	250	26-ago-14	250	25-sep-14	250	28-oct-14	250	25-nov-14	250
21	CASIMIRO CASTILLO	16-ene-14	100	31-ene-14	100	25-feb-14	100	12-mar-14	100	09-may-14	100	27-may-14	100	11-jun-14	100	28-jul-14	100	26-ago-14	100	25-sep-14	100	28-oct-14	100	25-nov-14	100
22	CHIHUATLAN	16-ene-14	165	31-ene-14	165	25-feb-14	165	12-mar-14	165	09-may-14	165	27-may-14	165	11-jun-14	165	28-jul-14	165	26-ago-14	165	25-sep-14	165	28-oct-14	165	25-nov-14	165
27	CUAUTITLAN	16-ene-14	300	31-ene-14	300	25-feb-14	300	12-mar-14	300	09-may-14	300	27-may-14	300	11-jun-14	300	28-jul-14	300	26-ago-14	300	25-sep-14	300	28-oct-14	300	25-nov-14	300
43	LA HUERTA	16-ene-14	287	31-ene-14	287	25-feb-14	287	12-mar-14	287	09-may-14	287	27-may-14	287	11-jun-14	287	28-jul-14	287	26-ago-14	287	25-sep-14	287	28-oct-14	287	25-nov-14	287
68	VILLA PURIFICACION	16-ene-14	319	31-ene-14	319	25-feb-14	319	12-mar-14	319	09-may-14	319	27-may-14	319	11-jun-14	319	28-jul-14	319	26-ago-14	319	25-sep-14	319	28-oct-14	319	25-nov-14	319
	TOTAL REGION 08		1,421																						
20	CABO CORRIENTES	16-ene-14	28	31-ene-14	28	25-feb-14	28	12-mar-14	28	09-may-14	28	27-may-14	28	11-jun-14	28	28-jul-14	28	26-ago-14	28	25-sep-14	28	28-oct-14	28	25-nov-14	28
67	PUERTO VALLARTA	16-ene-14	200	31-ene-14	200	25-feb-14	200	12-mar-14	200	09-may-14	200	27-may-14	200	11-jun-14	200	28-jul-14	200	26-ago-14	200	25-sep-14	200	28-oct-14	200	25-nov-14	200
100	TOMATLAN	16-ene-14	410	31-ene-14	410	25-feb-14	410	12-mar-14	410	09-may-14	410	27-may-14	410	11-jun-14	410	28-jul-14	410	26-ago-14	410	25-sep-14	410	28-oct-14	410	25-nov-14	410
	TOTAL REGION 09		638																						
12	ATENGUILLO	17-ene-14	75	04-feb-14	75	26-feb-14	75	13-mar-14	75	12-may-14	75	28-may-14	75	12-jun-14	75	29-jul-14	75	27-ago-14	75	26-sep-14	75	29-oct-14	75	26-nov-14	75
17	AYUTLA	17-ene-14	370	04-feb-14	370	26-feb-14	370	13-mar-14	370	12-may-14	370	28-may-14	370	12-jun-14	370	29-jul-14	370	27-ago-14	370	26-sep-14	370	29-oct-14	370	26-nov-14	370
28	CUAUTLA	17-ene-14	52	04-feb-14	52	26-feb-14	52	13-mar-14	52	12-may-14	52	28-may-14	52	12-jun-14	52	29-jul-14	52	27-ago-14	52	26-sep-14	52	29-oct-14	52	26-nov-14	52
38	GUACHINANGO	17-ene-14	75	04-feb-14	75	26-feb-14	75	13-mar-14	75	12-may-14	75	28-may-14	75	12-jun-14	75	29-jul-14	75	27-ago-14	75	26-sep-14	75	29-oct-14	75	26-nov-14	75
58	MASCOTA	17-ene-14	132	04-feb-14	132	26-feb-14	132	13-mar-14	132	12-may-14	132	28-may-14	132	12-jun-14	132	29-jul-14	132	27-ago-14	132	26-sep-14	132	29-oct-14	132	26-nov-14	132
62	MIXTLAN	17-ene-14	67	04-feb-14	67	26-feb-14	67	13-mar-14	67	12-may-14	67	28-may-14	67	12-jun-14	67	29-jul-14	67	27-ago-14	67	26-sep-14	67	29-oct-14	67	26-nov-14	67
80	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	17-ene-14	120	04-feb-14	120	26-feb-14	120	13-mar-14	120	12-may-14	120	28-may-14	120	12-jun-14	120	29-jul-14	120	27-ago-14	120	26-sep-14	120	29-oct-14	120	26-nov-14	120
84	TALPA DE ALLENDE	17-ene-14	140	04-feb-14	140	26-feb-14	140	13-mar-14	140	12-may-14															

94	TEQUILA	20-ene-14	199	05-feb-14	199	27-feb-14	199	14-mar-14	199	13-may-14	199	29-may-14	199	13-jun-14	199	30-jul-14	199	28-ago-14	199	29-sep-14	199	30-oct-14	199	27-nov-14	199
95	TEUCHITLAN	20-ene-14	190	05-feb-14	190	27-feb-14	190	14-mar-14	190	13-may-14	190	29-may-14	190	13-jun-14	190	30-jul-14	190	28-ago-14	190	29-sep-14	190	30-oct-14	190	27-nov-14	190
TOTAL REGION 11			1,811																						
2	ACATLAN DE IUAREZ	21-ene-14	449	06-feb-14	449	28-feb-14	449	18-mar-14	449	14-may-14	449	30-may-14	449	16-jun-14	449	31-jul-14	449	29-ago-14	449	30-sep-14	449	31-oct-14	449	28-nov-14	449
29	CUQUIO	21-ene-14	200	06-feb-14	200	28-feb-14	200	18-mar-14	200	14-may-14	200	30-may-14	200	16-jun-14	200	31-jul-14	200	29-ago-14	200	30-sep-14	200	31-oct-14	200	28-nov-14	200
70	EL SALTO	21-ene-14	300	06-feb-14	300	28-feb-14	300	18-mar-14	300	14-may-14	300	30-may-14	300	16-jun-14	300	31-jul-14	300	29-ago-14	300	30-sep-14	300	31-oct-14	300	28-nov-14	300
44	IXTLAHUACAN DE LOS M.	21-ene-14	200	06-feb-14	200	28-feb-14	200	18-mar-14	200	14-may-14	200	30-may-14	200	16-jun-14	200	31-jul-14	200	29-ago-14	200	30-sep-14	200	31-oct-14	200	28-nov-14	200
45	IXTLAHUACAN DEL R.	21-ene-14	195	06-feb-14	195	28-feb-14	195	18-mar-14	195	14-may-14	195	30-may-14	195	16-jun-14	195	31-jul-14	195	29-ago-14	195	30-sep-14	195	31-oct-14	195	28-nov-14	195
51	JUANACATLAN	21-ene-14	100	06-feb-14	100	28-feb-14	100	18-mar-14	100	14-may-14	100	30-may-14	100	16-jun-14	100	31-jul-14	100	29-ago-14	100	30-sep-14	100	31-oct-14	100	28-nov-14	100
71	SAN CRISTOBAL DE LA B.	21-ene-14	200	06-feb-14	200	28-feb-14	200	18-mar-14	200	14-may-14	200	30-may-14	200	16-jun-14	200	31-jul-14	200	29-ago-14	200	30-sep-14	200	31-oct-14	200	28-nov-14	200
97	TLAJOMULCO	21-ene-14	300	06-feb-14	300	28-feb-14	300	18-mar-14	300	14-may-14	300	30-may-14	300	16-jun-14	300	31-jul-14	300	29-ago-14	300	30-sep-14	300	31-oct-14	300	28-nov-14	300
114	VILLA CORONA	21-ene-14	52	06-feb-14	52	28-feb-14	52	18-mar-14	52	14-may-14	52	30-may-14	52	16-jun-14	52	31-jul-14	52	29-ago-14	52	30-sep-14	52	31-oct-14	52	28-nov-14	52
124	ZAPOTLANEJO	21-ene-14	56	06-feb-14	56	28-feb-14	56	18-mar-14	56	14-may-14	56	30-may-14	56	16-jun-14	56	31-jul-14	56	29-ago-14	56	30-sep-14	56	31-oct-14	56	28-nov-14	56
TOTAL REGION 12			2,052																						
39	GUADALAJARA	07-ene-14	231	22-feb-14	231	14-feb-14	231	03-mar-14	231	28-abr-14	231	16-may-14	231	02-jun-14	231	17-jul-14	231	15-ago-14	231	16-sep-14	231	17-oct-14	231	13-nov-14	231
98	TLAQUEPAQUE	08-ene-14	900	23-feb-14	900	17-feb-14	900	04-mar-14	900	29-abr-13	900	19-may-14	900	03-jun-14	900	18-jul-14	900	18-ago-14	900	17-sep-14	900	20-oct-14	900	14-nov-14	900
101	TONALA	09-ene-14	400	24-feb-14	400	18-feb-14	400	05-mar-14	400	30-abr-14	400	20-may-14	400	04-jun-14	400	21-jul-14	400	19-ago-14	400	18-sep-14	400	21-oct-14	400	18-nov-14	400
120	ZAPOPAN	07-ene-14	463	22-feb-14	463	14-feb-14	463	03-mar-14	463	28-abr-13	463	16-may-14	463	02-jun-14	463	17-jul-14	463	15-ago-14	463	16-sep-14	463	17-oct-14	463	13-nov-14	463
TOTAL REGION 12.1			1,994																						
SUB-TOTAL			23,159																						

ZONA INDIGENA

No. 61	MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD																						
	OCOTA DE LA SIERRA	Del 07 AL 11	53	12 al 29 de ene	53	14 al 21 de febr	53	03 al 10 de ma	53	128 Ab. al 06 N	53	16 al 23 de ma	53	02 al 09 de Jul	53	17 al 24 de Ju	53	15 al 22 de ago	53	al 23 de Septi	53	7 al 24 de Oct	53	al 20 de Novie	53
	NUEVA COLONIA	Del 07 AL 11	80	12 al 29 de ene	80	14 al 21 de febr	80	03 al 10 de ma	80	128 Ab. al 06 N	80	16 al 23 de ma	80	02 al 09 de Jul	80	17 al 24 de Ju	80	15 al 22 de ago	80	al 23 de Septi	80	7 al 24 de Oct	80	al 20 de Novie	80
	PUEBLO NUEVO	Del 07 AL 11	50	12 al 29 de ene	50	14 al 21 de febr	50	03 al 10 de ma	50	128 Ab. al 06 N	50	16 al 23 de ma	50	02 al 09 de Jul	50	17 al 24 de Ju	50	15 al 22 de ago	50	al 23 de Septi	50	7 al 24 de Oct	50	al 20 de Novie	50
	TAPIAS	Del 07 AL 11	44	12 al 29 de ene	44	14 al 21 de febr	44	03 al 10 de ma	44	128 Ab. al 06 N	44	16 al 23 de ma	44	02 al 09 de Jul	44	17 al 24 de Ju	44	15 al 22 de ago	44	al 23 de Septi	44	7 al 24 de Oct	44	al 20 de Novie	44
	TECOLOTE	Del 07 AL 11	50	12 al 29 de ene	50	14 al 21 de febr	50	03 al 10 de ma	50	128 Ab. al 06 N	50	16 al 23 de ma	50	02 al 09 de Jul	50	17 al 24 de Ju	50	15 al 22 de ago	50	al 23 de Septi	50	7 al 24 de Oct	50	al 20 de Novie	50
	SAN ANDRES COHAMIATA	Del 07 AL 11	150	12 al 29 de ene	150	14 al 21 de febr	150	03 al 10 de ma	150	128 Ab. al 06 N	150	16 al 23 de ma	150	02 al 09 de Jul	150	17 al 24 de Ju	150	15 al 22 de ago	150	al 23 de Septi	150	7 al 24 de Oct	150	al 20 de Novie	150
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	Del 07 AL 11	50	12 al 29 de ene	50	14 al 21 de febr	50	03 al 10 de ma	50	128 Ab. al 06 N	50	16 al 23 de ma	50	02 al 09 de Jul	50	17 al 24 de Ju	50	15 al 22 de ago	50	al 23 de Septi	50	7 al 24 de Oct	50	al 20 de Novie	50
	TOTAL		477																						
No. 19	MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD																						
	BOLAÑOS	Del 07 AL 11	51	12 al 29 de ene	51	14 al 21 de febr	51	03 al 10 de ma	51	128 Ab. al 06 N	51	16 al 23 de ma	51	02 al 09 de Jul	51	17 al 24 de Ju	51	15 al 22 de ago	51	al 23 de Septi	51	7 al 24 de Oct	51	al 20 de Novie	51
	TOTAL		51																						
	SUB-TOTAL		528																						

TOTAL GENERAL MENSUAL 23,687 23,687 23,687 23,687 23,687 23,687 23,687 23,687 23,687 23,687 23,687 284,244

TOTAL ANUAL

CONTENIDO DOTACION

- 1* 1 Kg. Harina de maiz nixtamalizada
- 2* 500 gr. Frijol
- 3* 1 Kg. Avena en hojuelas
- 4* 500 gr. Lenteja chica
- 5* 8 Lts. de leche semidescremada ultrapasteurizada

ELABORO:
LIC. KARLA GABRIELA DUEÑAS DE LA ROSA
JEFE DEL DEPTO. NUTRICION EXTRAESCOLAR

REVISO Y AUTORIZO:
LIC. KARLA GABRIELA DUEÑAS DE LA ROSA
JEFE DEL DEPTO. NUTRICION EXTRAESCOLAR



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA JALISCO
CALENDARIO DE ENTREGA
4,000 DESPENSAS JORNALEROS CON 10 PRODUCTOS
OCTUBRE- NOVIEMBRE 2014

NUM.DE MPIO	MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	ENCARGADA	TELEFONO	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA
					OCTUBRE		NOVIEMBRE	
REGION 08								
015	Autlan de Navarro (Albergue Media Luna)	Prolongacion Gpe. Victoria 3067	Socorro Obispo	317 38 749 33			520	28-oct-14
043	La Huerta	niños heroes # 31 Col. Centro, Dif Municipal	Karina Landin Madera	Tel. 0113171061400			200	28-oct-14
022	Cihuatlan	Calle 16 de septiembre frente al jardin (Agencia municipal) delegacion de jaluco	Ana Lilia Elias Garcia	3171051822			1360	28-oct-14
021	Casimiro Castillo	DIF Municipal	Karina Landin Madera	Tel. 0113171061400			280	28-oct-14
027	Cuautitlan de Garcia Barragan	DIF Municipal	Gabriela Ruíz Elias	13575960012			640	28-oct-14
SUBTOTAL					0		3000	
REGION 09								
100	Tomatlán	DIF Municipal	Virginia Ochoa Isabeles	3221053270 (Virginia)	680			
SUBTOTAL					680		0	
REGION 10								
084	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)	80	26-sep-14		
012	Atenguillo	DIF Municipal de Atenguillo Priv. Independencia No. 18	Sandra Cristina Luquin	Tel . 13887369001	80	26-sep-14		
077	San Martin Hidalgo	Calle Independencia #8 Col CentroDIF Municipal de San Martin Hidalgo	Liberato Ramirez Zarate	tel 013857550419	160	26-sep-14		
SUBTOTAL					320		0	

TOTAL GENERAL 1,000

3,000



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO
CALENDARIO DE ENTREGA
113,220 DESPENSAS VIVE DIFerente 10 PRODUCTOS
ENERO - DICIEMBRE 2014

NUM.DE MPIO	MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	ENCARGADA	TELEFONO	CANTIDAD	FECHA																						
					ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE												
REGION 01																												
061	Totatiche	Delegación región 01 Av. Guadalajara No. 404	José León José Manuel Pérez Vela	14379640202 3312602319	226	7-ene-14	226	22-ene-14	226	14-feb-14	226	03-mar-14	226	28-abr-14	226	16-may-14	226	02-jun-14	226	17-jul-14	226	15-ago-14	226	16-sep-14	226	17-oct-14	226	13-nov-14
025	Colotlan	UNIRSE Carretera Guadalajara Kilometro 1	Juan Manuel Huizar Cordoba	Cel. 4571000450	218	7-ene-14	218	22-ene-14	218	14-feb-14	218	03-mar-14	218	28-abr-14	218	16-may-14	218	02-jun-14	218	17-jul-14	218	15-ago-14	218	16-sep-14	218	17-oct-14	218	13-nov-14
042	Huejuquilla El Alto	Domicilio: Centro Supera. Kilometro 3 Carretera Juan Capistrano	Crisanto Daniel Chan Rico u Omar Chiquete Anaya	3312850513 4579837568	180	7-ene-14	180	22-ene-14	180	14-feb-14	180	03-mar-14	180	28-abr-14	180	16-may-14	180	02-jun-14	180	17-jul-14	180	15-ago-14	180	16-sep-14	180	17-oct-14	180	13-nov-14
SUBTOTAL					624		624		624		624		624		624		624		624		624		624		624		624	
REGION 02																												
035	Encarnación de Díaz	Delegación Regional 02 DIF Jalisco, Sierra Occidental #100, Col Lomas de la Estación, Encarnación de Díaz, Jalisco.	Ing. Alfredo Velazquez Brizuela	044-3314660836 (Particular)	276	8-ene-14	276	23-ene-14	276	17-feb-14	276	04-mar-14	276	29-abr-14	276	19-may-14	276	03-jun-14	276	18-jul-14	276	18-ago-14	276	17-sep-14	276	20-oct-14	276	14-nov-14
053	Lagos de Moreno	DIF Municipal "Cuesta Blanca" López Cottla S/N, Col Cuesta Blanca, Lagos de Moreno, Jalisco.	Marcela Barrera Angélica Valdivia	044-4741062123 (Particular) 044-4741058323	193	8-ene-14	193	23-ene-14	193	17-feb-14	193	04-mar-14	193	29-abr-14	193	19-may-14	193	03-jun-14	193	18-jul-14	193	18-ago-14	193	17-sep-14	193	20-oct-14	193	14-nov-14
064	Ojuelos de Jalisco	Delegación Comunitaria, Localidad de La Paz, Carretera Ojuelos-Aguascalientes, Ojuelos, Jalisco.	María de Jesús Carreón Torres	01496-8846107 044-4961096043 (Particular)	119	8-ene-14	119	23-ene-14	119	17-feb-14	119	04-mar-14	119	29-abr-14	119	19-may-14	119	03-jun-14	119	18-jul-14	119	18-ago-14	119	17-sep-14	119	20-oct-14	119	14-nov-14
SUBTOTAL					588		588		588		588		588		588		588		588		588		588		588		588	
REGION 03																												
093	Tepatitlán de Morelos	Centro de Desarrollo Comunitario Pegueros, calle González Gallo #15, Delegación Pegueros, Tepatitlán de Morelos, Jalisco	Rosalba Gutiérrez	01378-7170710 3781090762	321	09-ene-14	321	24-ene-14	321	18-feb-14	321	05-mar-14	321	30-abr-14	321	20-may-14	321	04-jun-14	321	21-jul-14	321	19-ago-14	321	18-sep-14	321	21-oct-14	321	18-nov-14
093	Tepatitlán de Morelos	Centro de Desarrollo Comunitario Capilla de Guadalupe, calle Centenario #78, Delegación Capilla de Cpe., Tepatitlán de Morelos, Jalisco.	Claudio Sandoval	013787121656--3781156324	292	09-ene-14	292	24-ene-14	292	18-feb-14	292	05-mar-14	292	30-abr-14	292	20-may-14	292	04-jun-14	292	21-jul-14	292	19-ago-14	292	18-sep-14	292	21-oct-14	292	18-nov-14
SUBTOTAL					613		613		613		613		613		613		613		613		613		613		613		613	
REGION 04																												
013	Atotonilco el Alto	Dr. Fernando de Alba sin Numero, Col. Centro Atotonilco el Alto DIF Municipal.	Viridiana Corona Paez	01 93 19 17 10 61	592	10-ene-14	592	27-ene-14	592	19-feb-14	592	06-mar-14	592	02-may-14	592	21-may-14	592	05-jun-14	592	22-jul-14	592	20-ago-14	592	19-sep-14	592	22-oct-14	592	19-nov-14
SUBTOTAL					592		592		592		592		592		592		592		592		592		592		592		592	
REGION 05																												
063	Tuxpan	Centro de día, calle Yolanda Castellanos s/n	Silvia Sanchez	3714174657--3418788113	138	13-ene-14	138	28-ene-14	138	20-feb-14	138	07-mar-14	138	06-may-14	138	22-may-14	138	06-jun-14	138	23-jul-14	138	21-ago-14	138	22-sep-14	138	23-oct-14	138	20-nov-14
85	Tamazula	Nigromante 102 DIF Municipal	Blanca Esteia López, Magda Silva	3584161770	202	13-ene-14	202	28-ene-14	202	20-feb-14	202	07-mar-14	202	06-may-14	202	22-may-14	202	06-jun-14	202	23-jul-14	202	21-ago-14	202	22-sep-14	202	23-oct-14	202	20-nov-14
049	Jilotlan de los Dolores	Revolución # 31 DIF Mpal.	Ramiro Cuevas Bernal	01 424 57 40 099	108	13-ene-14	108	28-ene-14	108	20-feb-14	108	07-mar-14	108	06-may-14	108	22-may-14	108	06-jun-14	108	23-jul-14	108	21-ago-14	108	22-sep-14	108	23-oct-14	108	20-nov-14
057	Mazamitla	Cuitlahuac # 10 DIF Municipal	Adriana Lopez Arrollo	13825380660	173	13-ene-14	173	28-ene-14	173	20-feb-14	173	07-mar-14	173	06-may-14	173	22-may-14	173	06-jun-14	173	23-jul-14	173	21-ago-14	173	22-sep-14	173	23-oct-14	173	20-nov-14
065	Pihuamo	Ricardo Flores Magon #1	Ma. De los Angeles Deniz Barajas	1312396143	47	13-ene-14	47	28-ene-14	47	20-feb-14	47	07-mar-14	47	06-may-14	47	22-may-14	47	06-jun-14	47	23-jul-14	47	21-ago-14	47	22-sep-14	47	23-oct-14	47	20-nov-14
087	Tecalitlan	Degollado #45	Guadalupe chavez hernandez	3714181198	87	13-ene-14	87	28-ene-14	87	20-feb-14	87	07-mar-14	87	06-may-14	87	22-may-14	87	06-jun-14	87	23-jul-14	87	21-ago-14	87	22-sep-14	87	23-oct-14	87	20-nov-14
SUBTOTAL					755		755		755		755		755		755		755		755		755		755		755		755	
REGION 06																												
122	Zapotitlán de Vadillo	Juan Ortega 14 DIF Mpal	María E. Pamplona ramos	3411221891 y 3411343603	159	14-ene-14	159	29-ene-14	159	21-feb-14	159	10-mar-14	159	07-may-14	159	23-may-14	159	09-jun-14	159	24-jul-14	159	22-ago-14	159	23-sep-14	159	24-oct-14	159	21-nov-14
010	Atemajac de Brizuela	Xicotencatl #415 a espalde de unidad deportiva salida a tapalapa DIF Municipal	Lilia Leon Madrigal	cel 33 39 56 23 92	66	14-ene-14	66	29-ene-14	66	21-feb-14	66	10-mar-14	66	07-may-14	66	23-may-14	66	09-jun-14	66	24-jul-14	66	22-ago-14	66	23-sep-14	66	24-oct-14	66	21-nov-14
023	San Gabriel Comunidad Apango	Centro SUPERA , Iturbide 21	María Hernandez y Teresa Orduñez	342422523 y 013424222304 y 3411343603	143	14-ene-14	143	29-ene-14	143	21-feb-14	143	10-mar-14	143	07-may-14	143	23-may-14	143	09-jun-14	143	24-jul-14	143	22-ago-14	143	23-sep-14	143	24-oct-14	143	21-nov-14
079	Gomez farias	Vicente guerrero #92 centro dif municipal	María del refugio Chavez C.	3414330578	156	14-ene-14	156	29-ene-14	156	21-feb-14	156	10-mar-14	156	07-may-14	156	23-may-14	156	09-jun-14	156	24-jul-14	156	22-ago-14	156	23-sep-14	156	24-oct-14	156	21-nov-14
121	Zapotiltic	Zaragoza #195 centro dif municipal	María g. Jimenez Villavazo	3414141989	37	14-ene-14	37	29-ene-14	37	21-feb-14	37	10-mar-14	37	07-may-14	37	23-may-14	37	09-jun-14	37	24-jul-14	37	22-ago-14	37	23-sep-14	37	24-oct-14	37	21-nov-14
084	Tapalpa	Morelos 22 centro dif municipal	María de la Defensa Daniel Basilio	13434330630	167	14-ene-14	167	29-ene-14	167	21-feb-14	167	10-mar-14	167	07-may-14	167	23-may-14	167	09-jun-14	167	24-jul-14	167	22-ago-14	167	23-sep-14	167	24-oct-14	167	21-nov-14
099	Tolimán	Hidalgo 20 dif municipal	Hector Ruiz Guadalupe	13434330206	154	14-ene-14	154	29-ene-14	154	21-feb-14	154	10-mar-14	154	07-may-14	154	23-may-14	154	09-jun-14	154	24-jul-14	154	22-ago-14	154	23-sep-14	154	24-oct-14	154	21-nov-14
082	Sayula	5de febrero #58 dif municipal	Teresa Ibañez Orduñez	1342422523	100	14-ene-14	100	29-ene-14	100	21-feb-14	100	10-mar-14	100	07-may-14	100	23-may-14	100	09-jun-14	100	24-jul-14	100	22-ago-14	100	23-sep-14	100	24-oct-14	100	21-nov-14
092	teocuitlan de c.	Prolongacion general Neri 154 dif municipal	Adriana Orozco Lomeli	13724280401	49	14-ene-14	49	29-ene-14	49	21-feb-14	49	10-mar-14	49	07-may-14	49	23-may-14	49	09-jun-14	49	24-jul-14	49	22-ago-14	49	23-sep-14	49	24-oct-14	49	21-nov-14
004	Amacueca	Ayuntamiento 6 dif municipal	María Yolanda Vargas Rojas	3724240450	20	14-ene-14	20	29-ene-14	20	21-feb-14	20	10-mar-14	20	07-may-14	20	23-may-14	20	09-jun-14	20	24-jul-14	20	22-ago-14	20	23-sep-14	20	24-oct-14	20	21-nov-14
014	Atoyac	Moctezuma 7 dif municipal	Rosa Cabrera Ramirez	13724102162	69	14-ene-14	69	29-ene-14	69	21-feb-14	69	10-mar-14	69	07-may-14	69	23-may-14	69	09-jun-14	69	24-jul-14	69	22-ago-14	69	23-sep-14	69	24-oct-14	69	21-nov-14
SUBTOTAL					1120		1120		1120		1120		1120		1120		1120		1120		1120		1120		1120		1120	
REGION 07																												
052	Juchitán	Sistema DIF mpal Degollado #220	Rosa Sánchez	3493740047	163	15-ene-14	163	30-ene-14	163	24-feb-14	163	11-mar-14	163	08-may-14	163	26-may-14	163	10-jun-14	163	25-jul-14	163	25-ago-14	163	24-sep-14	163	27-oct-14	163	24-nov-14
032	Chicuilatlán	DIF Municipal, Independencia #16	María Francisca Perez Vazquez	385 75 55 063	157	15-ene-14	157	30-ene-14	157	24-feb-14	157	11-mar-14	157	08-may-14	157	26-may-14	157	10-jun-14	157	25-jul-14	157	25-ago-14	157	24-sep-14	157	27-oct-14	157	24-nov-14
054	El Limón La Cienega	Independencia s/n a un costado del centro de salud	Ma. Del Rosario Esparza	3211028563	195	15-ene-14	195	30-ene-14	195	24-feb-14	195	11-mar-14	195	08-may-14	195	26-may-14	195	10-jun-14	195	25-jul-14	195	25-ago-14	195	24-sep-14	195	27-oct-14	195	24-nov-14
SUBTOTAL					515		515		515		515		515		515		515		515		515		515		515		515	
REGION 08																												

015	Auitan de Navarro (Albergue Media Luna)	Prolongacion Gpe. Victoria 3067	Socorro Obispo	317 38 749 33	102	16-ene-14	102	31-ene-14	102	25-feb-14	102	12-mar-14	102	09-may-14	102	27-may-14	102	11-jun-14	102	28-jul-14	102	26-ago-14	102	25-sep-14	102	28-oct-14	102	25-nov-14	
043	La Huerta	Niños heroes # 31 Col. Centro, DIF Municipal	Karina Landin Madera	tel. 0113171061400	102	16-ene-14	102	31-ene-14	102	25-feb-14	102	12-mar-14	102	09-may-14	102	27-may-14	102	11-jun-14	102	28-jul-14	102	26-ago-14	102	25-sep-14	102	28-oct-14	102	25-nov-14	
022	Cihuatlan	Calle 18 de septiembre frente al jardín (Agencia municipal) delegacion de jalisco	Gloria Mellin Palacios	tel 315 1125372	61	16-ene-14	61	31-ene-14	61	25-feb-14	61	12-mar-14	61	09-may-14	61	27-may-14	61	11-jun-14	61	28-jul-14	61	26-ago-14	61	25-sep-14	61	28-oct-14	61	25-nov-14	
68	Villa Purificación	DIF Municipal Calle esquina Matamoros y reforma s/n	Karina Landin Madera	tel. 0113171061400	171	16-ene-14	171	31-ene-14	171	25-feb-14	171	12-mar-14	171	09-may-14	171	27-may-14	171	11-jun-14	171	28-jul-14	171	26-ago-14	171	25-sep-14	171	28-oct-14	171	25-nov-14	
021	Casimiro Castillo	Hidalgo 150 DIF Municipal	Karina Landin Madera	tel. 0113171061400	69	16-ene-14	69	31-ene-14	69	25-feb-14	69	12-mar-14	69	09-may-14	69	27-may-14	69	11-jun-14	69	28-jul-14	69	26-ago-14	69	25-sep-14	69	28-oct-14	69	25-nov-14	
027	Cuautlilan de Garcia Barragan Comunidad Chancel	Centro de Apoyo para la Niña y la Mujer Nahua	Gabriela Ruiz Elias	13575960012	435	16-ene-14	435	31-ene-14	435	25-feb-14	435	12-mar-14	435	09-may-14	435	27-may-14	435	11-jun-14	435	28-jul-14	435	26-ago-14	435	25-sep-14	435	28-oct-14	435	25-nov-14	
SUBTOTAL REGION 09					940		940		940		940		940		940		940		940		940		940		940		940		940
100	Tomatlán	Sistema DIF Municipal	Angelica LLamas o Virginia Ochoa Isabeles	(3221750828angelica)3221053270 (Virginia)	503	16-ene-14	503	31-ene-14	503	25-feb-14	503	12-mar-14	503	9-may-14	503	27-may-14	503	11-jun-14	503	28-jul-14	503	26-ago-14	503	25-sep-14	503	28-oct-14	503	25-nov-14	
020	Cabo Corrientes	Sistema DIF Mpal, Tuito 1ro. De Abril No. 10 Matamoros y Aldama	Ma. Nancy Cruz Ramos Virginia Ochoa Isabeles	3221700341 (Nancy) 3221053270 (Virginia)	116	16-ene-14	116	31-ene-14	116	25-feb-14	116	12-mar-14	116	9-may-14	116	27-may-14	116	11-jun-14	116	28-jul-14	116	26-ago-14	116	25-sep-14	116	28-oct-14	116	25-nov-14	
SUBTOTAL REGION 10					619		619		619		619		619		619		619		619		619		619		619		619		619
038	Guachinango	Localidad el Ranchito, Centro de Desarrollo Comunitario, Dom. Conocido	Sandra Cristina Luquin Rosa Arredondo Topete	13887360013--13757584476	104	17-ene-14	104	4-feb-14	104	26-feb-14	104	13-mar-14	104	12-may-14	104	28-may-14	104	12-jun-14	104	29-jul-14	104	27-ago-14	104	26-sep-14	104	29-oct-14	104	26-nov-14	
012	Atenguillo	DIF Municipal de Atenguillo Priv. Independencia No. 18	Alma Yanet Peña Ochoa Sandra Cristina Luquin	13887369001	49	17-ene-14	49	4-feb-14	49	26-feb-14	49	13-mar-14	49	12-may-14	49	28-may-14	49	12-jun-14	49	29-jul-14	49	27-ago-14	49	26-sep-14	49	29-oct-14	49	26-nov-14	
017	Ayutla	DIF Municipal de Ayutla Calle Ramón Corona # 87 A.	Juana Alcazar Prudencio Gilberto Ponce Ramos	01 316 37 20 680	125	17-ene-14	125	4-feb-14	125	26-feb-14	125	13-mar-14	125	12-may-14	125	28-may-14	125	12-jun-14	125	29-jul-14	125	27-ago-14	125	26-sep-14	125	29-oct-14	125	26-nov-14	
058	Mascota	DIF Municipal, Hidalgo # 160 col. Centro. Mascota, Jalisco.	Lucia Lopez Gilberto Ponce Ramos	01 388 3861076	47	17-ene-14	47	4-feb-14	47	26-feb-14	47	13-mar-14	47	12-may-14	47	28-may-14	47	12-jun-14	47	29-jul-14	47	27-ago-14	47	26-sep-14	47	29-oct-14	47	26-nov-14	
062	Mixtlan	DIF Municipal, Calle Eliceo R Morales # 17	Isabel Arce Toperete Sandra Luquin	01 388 73 65 770	59	17-ene-14	59	4-feb-14	59	26-feb-14	59	13-mar-14	59	12-may-14	59	28-may-14	59	12-jun-14	59	29-jul-14	59	27-ago-14	59	26-sep-14	59	29-oct-14	59	26-nov-14	
080	San Sebastian del Oeste	DIF Municipal Calle General Amado Aguirre # 45	Jose Santos Becerra Gilberto Ponce Ramos	01 322 29 72 896 01 322 29 72867	119	17-ene-14	119	4-feb-14	119	26-feb-14	119	13-mar-14	119	12-may-14	119	28-may-14	119	12-jun-14	119	29-jul-14	119	27-ago-14	119	26-sep-14	119	29-oct-14	119	26-nov-14	
028	Cuautla	DIF Municipal Amado Nervo s/n	Alfonso Gomez Gilberto Ponce Ramos	01 316 38 43 093	56	17-ene-14	56	4-feb-14	56	26-feb-14	56	13-mar-14	56	12-may-14	56	28-may-14	56	12-jun-14	56	29-jul-14	56	27-ago-14	56	26-sep-14	56	29-oct-14	56	26-nov-14	
084	Talpa de Allende	DIF Municipal de Talpa Calle 23 de Junio #50 col. Centro	Jacqueline Suarez Romero Gilberto Ponce Ramos	Tel: 01 388 38 50 275 (DIF) 013883851006 (jaqueline)	168	17-ene-14	168	4-feb-14	168	26-feb-14	168	13-mar-14	168	12-may-14	168	28-may-14	168	12-jun-14	168	29-jul-14	168	27-ago-14	168	26-sep-14	168	29-oct-14	168	26-nov-14	
SUBTOTAL REGION 11					727		727		727		727		727		727		727		727		727		727		727		727		727
055	Magdalena.	Magdalena: DIF Municipal, calle Manuel Avila Camacho # 321, col. Los Fresnos.	Guadalupe Avila Montes	Cel. 045 3861008598	343	20-ene-14	343	05-feb-14	343	27-feb-14	343	14-mar-14	343	13-may-14	343	29-may-14	343	13-jun-14	343	30-jul-14	343	28-ago-14	343	29-sep-14	343	30-oct-14	343	27-nov-14	
003	Ahualulco del Mercado	DIF Municipal petrita Godinez #6	Guadalupe Alatorre Rodriguez	Cel 3312 20 28 29	156	20-ene-14	156	05-feb-14	156	27-feb-14	156	14-mar-14	156	13-may-14	156	29-may-14	156	13-jun-14	156	30-jul-14	156	28-ago-14	156	29-sep-14	156	30-oct-14	156	27-nov-14	
	San Juanito Escobedo	Bodega comedor asistencial juarez # 32	Luz Elena Martinez Rodriguez	13867540394	284	20-ene-14	284	05-feb-14	284	27-feb-14	284	14-mar-14	284	13-may-14	284	29-may-14	284	13-jun-14	284	30-jul-14	284	28-ago-14	284	29-sep-14	284	30-oct-14	284	27-nov-14	
024	Cocula	DIF Municipal, calle Angulo 90-A	Rosa Anguiano	Cel. 045375600164	195	20-ene-14	195	05-feb-14	195	27-feb-14	195	14-mar-14	195	13-may-14	195	29-may-14	195	13-jun-14	195	30-jul-14	195	28-ago-14	195	29-sep-14	195	30-oct-14	195	27-nov-14	
SUBTOTAL REGION 12					978		978		978		978		978		978		978		978		978		978		978		978		978
002	Acatlán de Juárez	DIF Municipal, Calle Justo Sierra #12, Col. Centro, Acatlán de Juárez, Jalisco	Ma. Elena Martínez Rodríguez	0113-877721070 (Particular)	328	21-ene-14	328	06-feb-14	328	28-feb-14	328	18-mar-14	328	14-may-14	328	30-may-14	328	16-jun-14	328	31-jul-14	328	29-ago-14	328	30-sep-14	328	31-oct-14	328	28-nov-14	
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	Centro de Desarrollo Comunitario Cedros, calle Morelos #49, Comunidad Cedros, Ixtlahuacán de los Membrillos, Jalisco.	Martha Herrera Reyes		228	21-ene-14	228	06-feb-14	228	28-feb-14	228	18-mar-14	228	14-may-14	228	30-may-14	228	16-jun-14	228	31-jul-14	228	29-ago-14	228	30-sep-14	228	31-oct-14	228	28-nov-14	
039	Guadalajara	Almacén DIF Jalisco, calle Juan Tablada #1281, Col Miraflores, Guadalajara, Jalisco.	Encargado de almacen gral	30303800 Ext 168	808	21-ene-14	808	06-feb-14	808	28-feb-14	808	18-mar-14	808	14-may-14	808	30-may-14	808	16-jun-14	808	31-jul-14	808	29-ago-14	808	30-sep-14	808	31-oct-14	808	28-nov-14	
SUBTOTAL					1364		1364		1364		1364		1364		1364		1364		1364		1364		1364		1364		1364		1364
TOTAL					9,435		9,435		9,435		9,435		9,435		9,435		9,435		9,435		9,435		9,435		9,435		9,435		9,435

LIC. OLIVA DE LOS ANGELES ORNELAS TORRES
DIRECTORA DE DESARROLLO COMUNITARIO

PROYECTO: VIVE DIFERENTE (DESPENSAS) RAMO 33 ASISTENCIA ALIMENTARIA (R33 A)



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO
CALENDARIO DE ENTREGA
6,780 DESPENSAS ZONA INDIGENA VIVE DIFerente 12 PRODUCTOS
ENERO - DICIEMBRE 2014

NUM. DE MUNICIPIO	MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	ENCARGADA	TELEFONO	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA										
					ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE												
REGION 01																												
019	Bolaños	Centro de Desarrollo Tuxpan de Bolaños	Pedro Antonio López Martínez y/o Omar Chiquete Anaya	Cel. 3316075164, 3310759205	100	07 AL 11 /01/2014	100	22 AL 29 /01/2014	100	14 AL 21 /02/2014	100	03 AL 10 /03/2014	100	28/04/2014 -06/05/2014	100	16 AL 23 /05/2014	100	02 AL 09 /06/2014	100	17 AL 24 /07/2014	100	15 AL 22 /08/2014	100	16 AL 23 /09/2014	100	17 AL 24 /10/2014	100	13 AL 20 /11/2014
061	Mezquicic	Centro de Desarrollo Ocotá de la Sierra	Pedro Antonio López Martínez y/o Omar Chiquete Anaya	Cel. 3316075164, 3310759205	100	07 AL 11 /01/2014	100	22 AL 29 /01/2014	100	14 AL 21 /02/2014	100	03 AL 10 /03/2014	100	28/04/2014 -06/05/2014	100	16 AL 23 /05/2014	100	02 AL 09 /06/2014	100	17 AL 24 /07/2014	100	15 AL 22 /08/2014	100	16 AL 23 /09/2014	100	17 AL 24 /10/2014	100	13 AL 20 /11/2014
061	Mezquicic	Centro de Desarrollo San Sebastian Teponahuaxtlan	Pedro Antonio López Martínez y/o Omar Chiquete Anaya	Cel. 3316075164, 3310759205	100	07 AL 11 /01/2014	100	22 AL 29 /01/2014	100	14 AL 21 /02/2014	100	03 AL 10 /03/2014	100	28/04/2014 -06/05/2014	100	16 AL 23 /05/2014	100	02 AL 09 /06/2014	100	17 AL 24 /07/2014	100	15 AL 22 /08/2014	100	16 AL 23 /09/2014	100	17 AL 24 /10/2014	100	13 AL 20 /11/2014
061	Mezquicic	Centro de Desarrollo Pueblo Nuevo	Miguel Avila Torres y/o Omar Chiquete Anaya	Cel. 3314423005, 3310759205	55	07 AL 11 /01/2014	55	22 AL 29 /01/2014	55	14 AL 21 /02/2014	55	03 AL 10 /03/2014	55	28/04/2014 -06/05/2014	55	16 AL 23 /05/2014	55	02 AL 09 /06/2014	55	17 AL 24 /07/2014	55	15 AL 22 /08/2014	55	16 AL 23 /09/2014	55	17 AL 24 /10/2014	55	13 AL 20 /11/2014
061	Mezquicic	Centro de Desarrollo Nueva Colonia	Miguel Avila Torres y/o Omar Chiquete Anaya	Cel. 3314423005, 3310759205	77	07 AL 11 /01/2014	77	22 AL 29 /01/2014	77	14 AL 21 /02/2014	77	03 AL 10 /03/2014	77	28/04/2014 -06/05/2014	77	16 AL 23 /05/2014	77	02 AL 09 /06/2014	77	17 AL 24 /07/2014	77	15 AL 22 /08/2014	77	16 AL 23 /09/2014	77	17 AL 24 /10/2014	77	13 AL 20 /11/2014
061	Mezquicic	Centro de Desarrollo Tapias de San Miguel Huaixtita	Pedro Antonio Lopez Martínez y/o Mariano Salas Carrillo	Cel. 3317877019, 3310759205	44	07 AL 11 /01/2014	44	22 AL 29 /01/2014	44	14 AL 21 /02/2014	44	03 AL 10 /03/2014	44	28/04/2014 -06/05/2014	44	16 AL 23 /05/2014	44	02 AL 09 /06/2014	44	17 AL 24 /07/2014	44	15 AL 22 /08/2014	44	16 AL 23 /09/2014	44	17 AL 24 /10/2014	44	13 AL 20 /11/2014
061	Mezquicic	Centro de Desarrollo Tecolotes de San Miguel Huaixtita	Juan Carlos Pacheco Madera u Omar Chiquete Anaya	Cel. 3317877019, 3310759205	38	07 AL 11 /01/2014	38	22 AL 29 /01/2014	38	14 AL 21 /02/2014	38	03 AL 10 /03/2014	38	28/04/2014 -06/05/2014	38	16 AL 23 /05/2014	38	02 AL 09 /06/2014	38	17 AL 24 /07/2014	38	15 AL 22 /08/2014	38	16 AL 23 /09/2014	38	17 AL 24 /10/2014	38	13 AL 20 /11/2014
061	Mezquicic	Mercado las Guayabas en San Andres Cohamiata	Juan Carlos Pacheco Madera u Omar Chiquete Anaya	Cel. 3317877019, 3310759205	51	07 AL 11 /01/2014	51	22 AL 29 /01/2014	51	14 AL 21 /02/2014	51	03 AL 10 /03/2014	51	28/04/2014 -06/05/2015	51	16 AL 23 /05/2014	51	02 AL 09 /06/2014	51	17 AL 24 /07/2014	51	15 AL 22 /08/2014	51	16 AL 23 /09/2014	51	17 AL 24 /10/2014	51	13 AL 20 /11/2014
TOTAL					565		565		565		565		565		565		565		565		565		565		565		565	

LIC. OLIVA DE LOS ANGELES ORNELAS TORRES
DIRECTORA DE DESARROLLO COMUNITARIO

PROYECTO: VIVE DIFERENTE (DESPENSAS) RAMO 33 ASISTENCIA ALIMENTARIA (R33 A)

DESPENSA PAAD

**PAQUETES PARA LA *DESPENSA* DEL PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA PAAD
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE *ENERO A DICIEMBRE 2014***

MUNICIPIOS	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA					
	ENERO	PAAD	FEBRERO	PAAD	MARZO	PAAD	ABRIL	PAAD	MAYO	PAAD	JUNIO	PAAD	JULIO	PAAD	AGOSTO	PAAD	SEPTIEMBRE	PAAD	OCTUBRE	PAAD	NOVIEMBRE	PAAD	DICIEMBRE	PAAD		
TOTAL REGION 01	3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354			
019	BOLANOS	07-ene-14	243	22-ene-14	243	14-feb-14	243	03-mar-14	243	28-abr-14	243	16-may-14	243	02-jun-14	243	17-jul-14	243	15-ago-14	243	16-sep-14	243	17-oct-14	243	13-nov-14	243	
031	CHIMALTITAN	07-ene-14	130	22-ene-14	130	14-feb-14	130	03-mar-14	130	28-abr-14	130	16-may-14	130	02-jun-14	130	17-jul-14	130	15-ago-14	130	16-sep-14	130	17-oct-14	130	13-nov-14	130	
025	COLOTLAN	07-ene-14	574	22-ene-14	574	14-feb-14	574	03-mar-14	574	28-abr-14	574	16-may-14	574	02-jun-14	574	17-jul-14	574	15-ago-14	574	16-sep-14	574	17-oct-14	574	13-nov-14	574	
041	HUEJUCAR	07-ene-14	415	22-ene-14	415	14-feb-14	415	03-mar-14	415	28-abr-14	415	16-may-14	415	02-jun-14	415	17-jul-14	415	15-ago-14	415	16-sep-14	415	17-oct-14	415	13-nov-14	415	
042	HUEJUQUILLA EL ALTO	07-ene-14	408	22-ene-14	408	14-feb-14	408	03-mar-14	408	28-abr-14	408	16-may-14	408	02-jun-14	408	17-jul-14	408	15-ago-14	408	16-sep-14	408	17-oct-14	408	13-nov-14	408	
061	MEZQUITIC	07-ene-14	336	22-ene-14	336	14-feb-14	336	03-mar-14	336	28-abr-14	336	16-may-14	336	02-jun-14	336	17-jul-14	336	15-ago-14	336	16-sep-14	336	17-oct-14	336	13-nov-14	336	
076	SAN MARTIN DE B.	07-ene-14	268	22-ene-14	268	14-feb-14	268	03-mar-14	268	28-abr-14	268	16-may-14	268	02-jun-14	268	17-jul-14	268	15-ago-14	268	16-sep-14	268	17-oct-14	268	13-nov-14	268	
081	SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-ene-14	270	22-ene-14	270	14-feb-14	270	03-mar-14	270	28-abr-14	270	16-may-14	270	02-jun-14	270	17-jul-14	270	15-ago-14	270	16-sep-14	270	17-oct-14	270	13-nov-14	270	
104	TOTATICHÉ	07-ene-14	310	22-ene-14	310	14-feb-14	310	03-mar-14	310	28-abr-14	310	16-may-14	310	02-jun-14	310	17-jul-14	310	15-ago-14	310	16-sep-14	310	17-oct-14	310	13-nov-14	310	
115	VILLA GUERRERO	07-ene-14	400	22-ene-14	400	14-feb-14	400	03-mar-14	400	28-abr-14	400	16-may-14	400	02-jun-14	400	17-jul-14	400	15-ago-14	400	16-sep-14	400	17-oct-14	400	13-nov-14	400	
TOTAL REGION 02	4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574			
035	ENCARNACION DE DIAZ	8-ene-14	828	23-ene-14	828	17-feb-14	828	04-mar-14	828	29-abr-14	828	19-may-14	828	03-jun-14	828	18-jul-14	828	18-ago-14	828	17-sep-14	828	20-oct-14	828	14-nov-14	828	
053	LAGOS DE MORENO	8-ene-14	710	23-ene-14	710	17-feb-14	710	04-mar-14	710	29-abr-14	710	19-may-14	710	03-jun-14	710	18-jul-14	710	18-ago-14	710	17-sep-14	710	20-oct-14	710	14-nov-14	710	
064	OJUELOS	8-ene-14	539	23-ene-14	539	17-feb-14	539	04-mar-14	539	29-abr-14	539	19-may-14	539	03-jun-14	539	18-jul-14	539	18-ago-14	539	17-sep-14	539	20-oct-14	539	14-nov-14	539	
072	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	8-ene-14	273	23-ene-14	273	17-feb-14	273	04-mar-14	273	29-abr-14	273	19-may-14	273	03-jun-14	273	18-jul-14	273	18-ago-14	273	17-sep-14	273	20-oct-14	273	14-nov-14	273	
073	SAN JUAN DE LOS LAGOS	8-ene-14	796	23-ene-14	796	17-feb-14	796	04-mar-14	796	29-abr-14	796	19-may-14	796	03-jun-14	796	18-jul-14	796	18-ago-14	796	17-sep-14	796	20-oct-14	796	14-nov-14	796	
091	TEOCALTICHE	8-ene-14	354	23-ene-14	354	17-feb-14	354	04-mar-14	354	29-abr-14	354	19-may-14	354	03-jun-14	354	18-jul-14	354	18-ago-14	354	17-sep-14	354	20-oct-14	354	14-nov-14	354	
109	UNION DE SAN ANTONIO	8-ene-14	674	23-ene-14	674	17-feb-14	674	04-mar-14	674	29-abr-14	674	19-may-14	674	03-jun-14	674	18-jul-14	674	18-ago-14	674	17-sep-14	674	20-oct-14	674	14-nov-14	674	
116	VILLA HIDALGO	8-ene-14	400	23-ene-14	400	17-feb-14	400	04-mar-14	400	29-abr-14	400	19-may-14	400	03-jun-14	400	18-jul-14	400	18-ago-14	400	17-sep-14	400	20-oct-14	400	14-nov-14	400	
TOTAL REGION 03	6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075			
01	ACATIC	09-ene-14	334	24-ene-14	334	18-feb-14	334	05-mar-14	334	30-abr-14	334	20-may-14	334	04-jun-14	334	21-jul-14	334	19-ago-14	334	18-sep-14	334	21-oct-14	334	18-nov-14	334	
08	ARANDAS	09-ene-14	725	24-ene-14	725	18-feb-14	725	05-mar-14	725	30-abr-14	725	20-may-14	725	04-jun-14	725	21-jul-14	725	19-ago-14	725	18-sep-14	725	21-oct-14	725	18-nov-14	725	
046	JALOSTITLAN	09-ene-14	410	24-ene-14	410	18-feb-14	410	05-mar-14	410	30-abr-14	410	20-may-14	410	04-jun-14	410	21-jul-14	410	19-ago-14	410	18-sep-14	410	21-oct-14	410	18-nov-14	410	
048	JESUS MARIA	09-ene-14	572	24-ene-14	572	18-feb-14	572	05-mar-14	572	30-abr-14	572	20-may-14	572	04-jun-14	572	21-jul-14	572	19-ago-14	572	18-sep-14	572	21-oct-14	572	18-nov-14	572	
060	MEXTICACAN	09-ene-14	300	24-ene-14	300	18-feb-14	300	05-mar-14	300	30-abr-14	300	20-may-14	300	04-jun-14	300	21-jul-14	300	19-ago-14	300	18-sep-14	300	21-oct-14	300	18-nov-14	300	
363	SAN IGNACIO CERRO GORDO	09-ene-14	433	24-ene-14	433	18-feb-14	433	05-mar-14	433	30-abr-14	433	20-may-14	433	04-jun-14	433	21-jul-14	433	19-ago-14	433	18-sep-14	433	21-oct-14	433	18-nov-14	433	
074	SAN JULIAN	09-ene-14	881	24-ene-14	881	18-feb-14	881	05-mar-14	881	30-abr-14	881	20-may-14	881	04-jun-14	881	21-jul-14	881	19-ago-14	881	18-sep-14	881	21-oct-14	881	18-nov-14	881	
078	SAN MIGUEL EL ALTO	09-ene-14	822	24-ene-14	822	18-feb-14	822	05-mar-14	822	30-abr-14	822	20-may-14	822	04-jun-14	822	21-jul-14	822	19-ago-14	822	18-sep-14	822	21-oct-14	822	18-nov-14	822	
093	TEPATITLAN DE MORELOS	09-ene-14	945	24-ene-14	945	18-feb-14	945	05-mar-14	945	30-abr-14	945	20-may-14	945	04-jun-14	945	21-jul-14	945	19-ago-14	945	18-sep-14	945	21-oct-14	945	18-nov-14	945	
111	VALLE DE GUADALUPE	09-ene-14	252	24-ene-14	252	18-feb-14	252	05-mar-14	252	30-abr-14	252	20-may-14	252	04-jun-14	252	21-jul-14	252	19-ago-14	252	18-sep-14	252	21-oct-14	252	18-nov-14	252	
117	VILLA OBREGON (CAÑADAS)	09-ene-14	131	24-ene-14	131	18-feb-14	131	05-mar-14	131	30-abr-14	131	20-may-14	131	04-jun-14	131	21-jul-14	131	19-ago-14	131	18-sep-14	131	21-oct-14	131	18-nov-14	131	
118	YAHUALICAN	09-ene-14	270	24-ene-14	270	18-feb-14	270	05-mar-14	270	30-abr-14	270	20-may-14	270	04-jun-14	270	21-jul-14	270	19-ago-14	270	18-sep-14	270	21-oct-14	270	18-nov-14	270	
TOTAL REGION 04	7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,145		7,982	
013	ATOTONILCO EL ALTO	10-ene-14	537	27-ene-14	537	19-feb-14	537	06-mar-14	537	02-may-14	537	21-may-14	537	05-jun-14	537	22-jul-14	537	20-ago-14	537	19-sep-14	537	22-oct-14	537	19-nov-14	537	
016	AYOTLAN	10-ene-14	684	27-ene-14	684	19-feb-14	684	06-mar-14	684	02-may-14	684	21-may-14	684	05-jun-14	684	22-jul-14	684	20-ago-14	684	19-sep-14	684	22-oct-14	684	19-nov-14	684	
030	CHAPALA	10-ene-14	829	27-ene-14	829	19-feb-14	829	06-mar-14	829	02-may-14	829	21-may-14	829	05-jun-14	829	22-jul-14	829	20-ago-14	829	19-sep-14	829	22-oct-14	829	19-nov-14	829	
033	DEGOLLADO	10-ene-14	642	27-ene-14	642	19-feb-14	642	06-mar-14	642	02-may-14	642	21-may-14	642	05-jun-14	642	22-jul-14	642	20-ago-14	642	19-sep-14	642	22-oct-14	642	19-nov-14	642	
047	JAMAY	10-ene-14	558	27-ene-14	558	19-feb-14	558	06-mar-14	558	02-may-14	558	21-may-14	558	05-jun-14	558	22-jul-14	558	20-ago-14	558	19-sep-14	558	22-oct-14	558	19-nov-14	558	
050	JOCOTEPEC	10-ene-14	710	27-ene-14	710	19-feb-14	710	06-mar-14	710	02-may-14	710	21-may-14	710	05-jun-14	710	22-jul-14	710	20-ago-14	710	19-sep-14	710	22-oct-14	710	19-nov-14	710	
018	LA BARCA	10-ene-14	615	27-ene-14	615	19-feb-14	615	06-mar-14	615	02-may-14	615	21-may-14	615	05-jun-14	615	22-jul-14	615	20-ago-14	615	19-sep-14	615	22-oct-14	615	19-nov-14	615	
063	OCOTLAN	10-ene-14	446	27-ene-14	446	19-feb-14	446	06-mar-14	446	02-may-14	446	21-may-14	446	05-jun-14	446	22-jul-14	446	20-ago-14	446	19-sep-14	446	22-oct-14	446	19-nov-14	446	
066	PONCITLAN	10-ene-14	837	27-ene-14	837	19-feb-14	837	06-mar-14	837	02-may-14	837	21-may-14	837	05-jun-14	837	22-jul-14	837	20-ago-14	837	19-sep-14	837	22-oct-14	837	19-nov-14	837	
096	TIZAPAN EL ALTO	10-ene-14	624	27-ene-14	624	19-feb-14	624	06-mar-14	624	02-may-14	624	21-may-14	624	05-jun-14	624	22-jul-14	624	20-ago-14	624	19-sep-14	624	22-oct-14	624	19-nov-14	624	
105	TOTOTLAN	10-ene-14	592	27-ene-14	592	19-feb-14	592	06-mar-14	592	02-may-14	592	21-may-14	592	05-jun-14	592	22-jul-14	592	20-ago-14	592	19-sep-14	592	22-oct-14	592	19-nov-14	592	
107	TUXCUECA	10-ene-14	421	27-ene-14	421																					

DESPENSA PAAD

**PAQUETES PARA LA *DESPENSA* DEL PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA PAAD
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE *ENERO A DICIEMBRE 2014***

MUNICIPIOS	DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA				
	ENERO	PAAD	FEBRERO	PAAD	MARZO	PAAD	ABRIL	PAAD	MAYO	PAAD	JUNIO	PAAD	JULIO	PAAD	AGOSTO	PAAD	SEPTIEMBRE	PAAD	OCTUBRE	PAAD	NOVIEMBRE	PAAD	DICIEMBRE	PAAD	
004	AMACUECA	14-ene-14	291	29-ene-14	291	21-feb-14	291	10-mar-14	291	07-may-14	291	23-may-14	291	09-jun-14	291	24-jul-14	291	22-ago-14	291	23-sep-14	291	24-oct-14	291	21-nov-14	291
010	ATEMAJAC DE BRIZUELA	14-ene-14	303	29-ene-14	303	21-feb-14	303	10-mar-14	303	07-may-14	303	23-may-14	303	09-jun-14	303	24-jul-14	303	22-ago-14	303	23-sep-14	303	24-oct-14	303	21-nov-14	303
014	ATOYAC	14-ene-14	352	29-ene-14	352	21-feb-14	352	10-mar-14	352	07-may-14	352	23-may-14	352	09-jun-14	352	24-jul-14	352	22-ago-14	352	23-sep-14	352	24-oct-14	352	21-nov-14	352
079	GOMEZ FARIAS	14-ene-14	506	29-ene-14	506	21-feb-14	506	10-mar-14	506	07-may-14	506	23-may-14	506	09-jun-14	506	24-jul-14	506	22-ago-14	506	23-sep-14	506	24-oct-14	506	21-nov-14	506
113	SAN GABRIEL	14-ene-14	456	29-ene-14	456	21-feb-14	456	10-mar-14	456	07-may-14	456	23-may-14	456	09-jun-14	456	24-jul-14	456	22-ago-14	456	23-sep-14	456	24-oct-14	456	21-nov-14	456
082	SAYULA	14-ene-14	440	29-ene-14	440	21-feb-14	440	10-mar-14	440	07-may-14	440	23-may-14	440	09-jun-14	440	24-jul-14	440	22-ago-14	440	23-sep-14	440	24-oct-14	440	21-nov-14	440
086	TAPALPA	14-ene-14	332	29-ene-14	332	21-feb-14	332	10-mar-14	332	07-may-14	332	23-may-14	332	09-jun-14	332	24-jul-14	332	22-ago-14	332	23-sep-14	332	24-oct-14	332	21-nov-14	332
089	TECHALUTA	14-ene-14	212	29-ene-14	212	21-feb-14	212	10-mar-14	212	07-may-14	212	23-may-14	212	09-jun-14	212	24-jul-14	212	22-ago-14	212	23-sep-14	212	24-oct-14	212	21-nov-14	212
092	TECQUITATLAN DE CORONA	14-ene-14	556	29-ene-14	556	21-feb-14	556	10-mar-14	556	07-may-14	556	23-may-14	556	09-jun-14	556	24-jul-14	556	22-ago-14	556	23-sep-14	556	24-oct-14	556	21-nov-14	556
099	TOLIMAN	14-ene-14	500	29-ene-14	500	21-feb-14	500	10-mar-14	500	07-may-14	500	23-may-14	500	09-jun-14	500	24-jul-14	500	22-ago-14	500	23-sep-14	500	24-oct-14	500	21-nov-14	500
103	TONILA	14-ene-14	421	29-ene-14	421	21-feb-14	421	10-mar-14	421	07-may-14	421	23-may-14	421	09-jun-14	421	24-jul-14	421	22-ago-14	421	23-sep-14	421	24-oct-14	421	21-nov-14	421
108	TUXPAN	14-ene-14	460	29-ene-14	460	21-feb-14	460	10-mar-14	460	07-may-14	460	23-may-14	460	09-jun-14	460	24-jul-14	460	22-ago-14	460	23-sep-14	460	24-oct-14	460	21-nov-14	460
119	ZACOALCO DE TORRES	14-ene-14	511	29-ene-14	511	21-feb-14	511	10-mar-14	511	07-may-14	511	23-may-14	511	09-jun-14	511	24-jul-14	511	22-ago-14	511	23-sep-14	511	24-oct-14	511	21-nov-14	511
121	ZAPOTITLIC	14-ene-14	650	29-ene-14	650	21-feb-14	650	10-mar-14	650	07-may-14	650	23-may-14	650	09-jun-14	650	24-jul-14	650	22-ago-14	650	23-sep-14	650	24-oct-14	650	21-nov-14	650
122	ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-ene-14	281	29-ene-14	281	21-feb-14	281	10-mar-14	281	07-may-14	281	23-may-14	281	09-jun-14	281	24-jul-14	281	22-ago-14	281	23-sep-14	281	24-oct-14	281	21-nov-14	281
023	ZAPOTLAN EL GRANDE	14-ene-14	864	29-ene-14	864	21-feb-14	864	10-mar-14	864	07-may-14	864	23-may-14	864	09-jun-14	864	24-jul-14	864	22-ago-14	864	23-sep-14	864	24-oct-14	864	21-nov-14	864
No. de municipio	TOTAL REGION 07		2,677																						
011	ATENGO	15-ene-14	169	30-ene-14	169	24-feb-14	169	11-mar-14	169	08-may-14	169	26-may-14	169	10-jun-14	169	25-jul-14	169	25-ago-14	169	24-sep-14	169	27-oct-14	169	24-nov-14	169
032	CHIQUILISTLAN	15-ene-14	343	30-ene-14	343	24-feb-14	343	11-mar-14	343	08-may-14	343	26-may-14	343	10-jun-14	343	25-jul-14	343	25-ago-14	343	24-sep-14	343	27-oct-14	343	24-nov-14	343
034	EJUTLA	15-ene-14	108	30-ene-14	108	24-feb-14	108	11-mar-14	108	08-may-14	108	26-may-14	108	10-jun-14	108	25-jul-14	108	25-ago-14	108	24-sep-14	108	27-oct-14	108	24-nov-14	108
037	EL GRULLO	15-ene-14	110	30-ene-14	110	24-feb-14	110	11-mar-14	110	08-may-14	110	26-may-14	110	10-jun-14	110	25-jul-14	110	25-ago-14	110	24-sep-14	110	27-oct-14	110	24-nov-14	110
054	EL LIMON	15-ene-14	390	30-ene-14	390	24-feb-14	390	11-mar-14	390	08-may-14	390	26-may-14	390	10-jun-14	390	25-jul-14	390	25-ago-14	390	24-sep-14	390	27-oct-14	390	24-nov-14	390
052	JUCHITLAN	15-ene-14	250	30-ene-14	250	24-feb-14	250	11-mar-14	250	08-may-14	250	26-may-14	250	10-jun-14	250	25-jul-14	250	25-ago-14	250	24-sep-14	250	27-oct-14	250	24-nov-14	250
088	TECOLOTLAN	15-ene-14	320	30-ene-14	320	24-feb-14	320	11-mar-14	320	08-may-14	320	26-may-14	320	10-jun-14	320	25-jul-14	320	25-ago-14	320	24-sep-14	320	27-oct-14	320	24-nov-14	320
090	TENAMAXTLAN	15-ene-14	220	30-ene-14	220	24-feb-14	220	11-mar-14	220	08-may-14	220	26-may-14	220	10-jun-14	220	25-jul-14	220	25-ago-14	220	24-sep-14	220	27-oct-14	220	24-nov-14	220
102	TONAYA	15-ene-14	267	30-ene-14	267	24-feb-14	267	11-mar-14	267	08-may-14	267	26-may-14	267	10-jun-14	267	25-jul-14	267	25-ago-14	267	24-sep-14	267	27-oct-14	267	24-nov-14	267
106	TUXCACUESCO	15-ene-14	235	30-ene-14	235	24-feb-14	235	11-mar-14	235	08-may-14	235	26-may-14	235	10-jun-14	235	25-jul-14	235	25-ago-14	235	24-sep-14	235	27-oct-14	235	24-nov-14	235
110	UNION DE TULA	15-ene-14	265	30-ene-14	265	24-feb-14	265	11-mar-14	265	08-may-14	265	26-may-14	265	10-jun-14	265	25-jul-14	265	25-ago-14	265	24-sep-14	265	27-oct-14	265	24-nov-14	265
No. de municipio	TOTAL REGION 08		4,580																						
015	AUTLAN DE NAVARRO	16-ene-14	796	31-ene-14	796	25-feb-14	796	12-mar-14	796	09-may-14	796	27-may-14	796	11-jun-14	796	28-jul-17	796	26-ago-14	796	25-sep-14	796	28-oct-14	796	25-nov-14	796
021	CASIMIRO CASTILLO	16-ene-14	692	31-ene-14	692	25-feb-14	692	12-mar-14	692	09-may-14	692	27-may-14	692	11-jun-14	692	28-jul-17	692	26-ago-14	692	25-sep-14	692	28-oct-14	692	25-nov-14	692
022	CHIHUATLAN	16-ene-14	810	31-ene-14	810	25-feb-14	810	12-mar-14	810	09-may-14	810	27-may-14	810	11-jun-14	810	28-jul-17	810	26-ago-14	810	25-sep-14	810	28-oct-14	810	25-nov-14	810
027	CUAUTITLAN	16-ene-14	524	31-ene-14	524	25-feb-14	524	12-mar-14	524	09-may-14	524	27-may-14	524	11-jun-14	524	28-jul-17	524	26-ago-14	524	25-sep-14	524	28-oct-14	524	25-nov-14	524
043	LA HUERTA	16-ene-14	832	31-ene-14	832	25-feb-14	832	12-mar-14	832	09-may-14	832	27-may-14	832	11-jun-14	832	28-jul-17	832	26-ago-14	832	25-sep-14	832	28-oct-14	832	25-nov-14	832
068	VILLA PURIFICACION	16-ene-14	926	31-ene-14	926	25-feb-14	926	12-mar-14	926	09-may-14	926	27-may-14	926	11-jun-14	926	28-jul-17	926	26-ago-14	926	25-sep-14	926	28-oct-14	926	25-nov-14	926
No. de municipio	TOTAL REGION 09		2,574																						
020	CABO CORRIENTES	16-ene-14	514	31-ene-14	514	26-feb-14	514	13-mar-14	514	09-may-14	514	27-may-14	514	12-jun-14	514	28-jul-14	514	26-ago-14	514	25-sep-14	514	28-oct-14	514	25-nov-14	514
067	PUERTO VALLARTA	16-ene-14	1,400	31-ene-14	1,400	26-feb-14	1,400	13-mar-14	1,400	09-may-14	1,400	27-may-14	1,400	12-jun-14	1,400	28-jul-14	1,400	26-ago-14	1,400	25-sep-14	1,400	28-oct-14	1,400	25-nov-14	1,400
100	TOMATLAN	16-ene-14	660	31-ene-14	660	26-feb-14	660	13-mar-14	660	09-may-14	660	27-may-14	660	12-jun-14	660	28-jul-14	660	26-ago-14	660	25-sep-14	660	28-oct-14	660	25-nov-14	660
No. de municipio	TOTAL REGION 10		1,766																						
012	ATENQUILLO	17-ene-14	119	31-ene-14	119	26-feb-14	119	13-mar-14	119	12-may-14	119	28-may-14	119	13-jun-14	119	29-jul-14	119	27-ago-14	119	26-sep-14	119	29-oct			

DESPENSA PAAD

**PAQUETES PARA LA *DESPENSA* DEL PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA PAAD
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE *ENERO A DICIEMBRE 2014***

No. de municipio	MUNICIPIOS	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA			
		ENERO	PAAD	FEBRERO	PAAD	MARZO	PAAD	ABRIL	PAAD	MAYO	PAAD	JUNIO	PAAD	JULIO	PAAD	AGOSTO	PAAD	SEPTIEMBRE	PAAD	OCTUBRE	PAAD	NOVIEMBRE	PAAD	DICIEMBRE	PAAD
	TOTAL REGION 11		6,988		6,988		6,988		6,988		6,988														
003	AHUALULCO DE MERCADO	20-ene-14	458	04-feb-14	458	27-feb-14	458	14-mar-14	458	13-may-14	458	29-may-14	458	16-jun-14	458	30-jul-14	458	28-ago-14	458	29-sep-14	458	30-oct-14	458	27-nov-14	458
005	AMATITAN	20-ene-14	456	04-feb-14	456	27-feb-14	456	14-mar-14	456	13-may-14	456	29-may-14	456	16-jun-14	456	30-jul-14	456	28-ago-14	456	29-sep-14	456	30-oct-14	456	27-nov-14	456
006	AMECA	20-ene-14	728	04-feb-14	728	27-feb-14	728	14-mar-14	728	13-may-14	728	29-may-14	728	16-jun-14	728	30-jul-14	728	28-ago-14	728	29-sep-14	728	30-oct-14	728	27-nov-14	728
007	ANTONIO ESCOBEDO	20-ene-14	371	04-feb-14	371	27-feb-14	371	14-mar-14	371	13-may-14	371	29-may-14	371	16-jun-14	371	30-jul-14	371	28-ago-14	371	29-sep-14	371	30-oct-14	371	27-nov-14	371
009	ARENAL	20-ene-14	556	04-feb-14	556	27-feb-14	556	14-mar-14	556	13-may-14	556	29-may-14	556	16-jun-14	556	30-jul-14	556	28-ago-14	556	29-sep-14	556	30-oct-14	556	27-nov-14	556
024	COCULA	20-ene-14	642	04-feb-14	642	27-feb-14	642	14-mar-14	642	13-may-14	642	29-may-14	642	16-jun-14	642	30-jul-14	642	28-ago-14	642	29-sep-14	642	30-oct-14	642	27-nov-14	642
036	ETZATLAN	20-ene-14	446	04-feb-14	446	27-feb-14	446	14-mar-14	446	13-may-14	446	29-may-14	446	16-jun-14	446	30-jul-14	446	28-ago-14	446	29-sep-14	446	30-oct-14	446	27-nov-14	446
040	HOSTOTIPAQUILLO	20-ene-14	438	04-feb-14	438	27-feb-14	438	14-mar-14	438	13-may-14	438	29-may-14	438	16-jun-14	438	30-jul-14	438	28-ago-14	438	29-sep-14	438	30-oct-14	438	27-nov-14	438
055	MAGDALENA	20-ene-14	574	04-feb-14	574	27-feb-14	574	14-mar-14	574	13-may-14	574	29-may-14	574	16-jun-14	574	30-jul-14	574	28-ago-14	574	29-sep-14	574	30-oct-14	574	27-nov-14	574
075	SAN MARCOS	20-ene-14	238	04-feb-14	238	27-feb-14	238	14-mar-14	238	13-may-14	238	29-may-14	238	16-jun-14	238	30-jul-14	238	28-ago-14	238	29-sep-14	238	30-oct-14	238	27-nov-14	238
077	SAN MARTIN HIDALGO	20-ene-14	400	04-feb-14	400	27-feb-14	400	14-mar-14	400	13-may-14	400	29-may-14	400	16-jun-14	400	30-jul-14	400	28-ago-14	400	29-sep-14	400	30-oct-14	400	27-nov-14	400
083	TALA	20-ene-14	796	04-feb-14	796	27-feb-14	796	14-mar-14	796	13-may-14	796	29-may-14	796	16-jun-14	796	30-jul-14	796	28-ago-14	796	29-sep-14	796	30-oct-14	796	27-nov-14	796
094	TEQUILA	20-ene-14	514	04-feb-14	514	27-feb-14	514	14-mar-14	514	13-may-14	514	29-may-14	514	16-jun-14	514	30-jul-14	514	28-ago-14	514	29-sep-14	514	30-oct-14	514	27-nov-14	514
095	TEUCHITLAN	20-ene-14	371	04-feb-14	371	27-feb-14	371	14-mar-14	371	13-may-14	371	29-may-14	371	16-jun-14	371	30-jul-14	371	28-ago-14	371	29-sep-14	371	30-oct-14	371	27-nov-14	371
	TOTAL REGION 12		5,979		5,979		5,979		5,979		5,979														
002	ACATLAN DE JUAREZ	21-ene-14	592	05-feb-14	592	28-feb-14	592	18-mar-14	592	14-may-14	592	30-may-14	592	17-jun-14	592	31-jul-14	592	29-ago-14	592	30-sep-14	592	31-oct-14	592	28-nov-14	592
029	CUQUIO	21-ene-14	472	05-feb-14	472	28-feb-14	472	18-mar-14	472	14-may-14	472	30-may-14	472	17-jun-14	472	31-jul-14	472	29-ago-14	472	30-sep-14	472	31-oct-14	472	28-nov-14	472
070	EL SALTO	21-ene-14	893	05-feb-14	893	28-feb-14	893	18-mar-14	893	14-may-14	893	30-may-14	893	17-jun-14	893	31-jul-14	893	29-ago-14	893	30-sep-14	893	31-oct-14	893	28-nov-14	893
044	IXTLAHUACAN DE LOS M.	21-ene-14	592	05-feb-14	592	28-feb-14	592	18-mar-14	592	14-may-14	592	30-may-14	592	17-jun-14	592	31-jul-14	592	29-ago-14	592	30-sep-14	592	31-oct-14	592	28-nov-14	592
045	IXTLAHUACAN DEL R.	21-ene-14	524	05-feb-14	524	28-feb-14	524	18-mar-14	524	14-may-14	524	30-may-14	524	17-jun-14	524	31-jul-14	524	29-ago-14	524	30-sep-14	524	31-oct-14	524	28-nov-14	524
051	JUANACATLAN	21-ene-14	456	05-feb-14	456	28-feb-14	456	18-mar-14	456	14-may-14	456	30-may-14	456	17-jun-14	456	31-jul-14	456	29-ago-14	456	30-sep-14	456	31-oct-14	456	28-nov-14	456
071	SAN CRISTOBAL DE LA B.	21-ene-14	219	05-feb-14	219	28-feb-14	219	18-mar-14	219	14-may-14	219	30-may-14	219	17-jun-14	219	31-jul-14	219	29-ago-14	219	30-sep-14	219	31-oct-14	219	28-nov-14	219
097	TLAJOMULCO	21-ene-14	929	05-feb-14	929	28-feb-14	929	18-mar-14	929	14-may-14	929	30-may-14	929	17-jun-14	929	31-jul-14	929	29-ago-14	929	30-sep-14	929	31-oct-14	929	28-nov-14	929
114	VILLA CORONA	21-ene-14	506	05-feb-14	506	28-feb-14	506	18-mar-14	506	14-may-14	506	30-may-14	506	17-jun-14	506	31-jul-14	506	29-ago-14	506	30-sep-14	506	31-oct-14	506	28-nov-14	506
124	ZAPOTLANEJO	21-ene-14	796	05-feb-14	796	28-feb-14	796	18-mar-14	796	14-may-14	796	30-may-14	796	17-jun-14	796	31-jul-14	796	29-ago-14	796	30-sep-14	796	31-oct-14	796	28-nov-14	796
	TOTAL REGION 12.1		8,602		8,602		8,602		8,602		8,602														
039	GUADALAJARA	07-ene-14	2,497	22-feb-14	2,497	14-feb-14	2,497	03-mar-14	2,497	28-abr-14	2,497	16-may-14	2,497	18-jun-14	2,497	17-jul-14	2,497	15-ago-14	2,497	16-sep-14	2,497	17-oct-14	2,497	13-nov-14	2,497
098	TLAQUEPAQUE	08-ene-14	1,722	23-feb-14	1,722	17-feb-14	1,722	04-mar-14	1,722	29-abr-14	1,722	18-may-14	1,722	19-jun-14	1,722	18-jul-14	1,722	18-ago-14	1,722	17-sep-14	1,722	20-oct-14	1,722	14-nov-14	1,722
101	TONALA	09-ene-14	2,000	24-feb-14	2,000	18-feb-14	2,000	05-mar-14	2,000	30-abr-14	2,000	20-may-14	2,000	20-jun-14	2,000	21-jul-14	2,000	19-ago-14	2,000	18-sep-14	2,000	21-oct-14	2,000	18-nov-14	2,000
120	ZAPOPAN	07-ene-14	2,383	22-feb-14	2,383	14-feb-14	2,383	03-mar-14	2,383	28-abr-14	2,383	16-may-14	2,383	18-jun-14	2,383	17-jul-14	2,383	15-ago-14	2,383	16-sep-14	2,383	17-oct-14	2,383	13-nov-14	2,383
	TOTAL PARCIAL		66,935		66,935		66,935		66,098		66,935														

DESPENSA PAAD

**PAQUETES PARA LA *DESPENSA* DEL PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA PAAD
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE *ENERO A DICIEMBRE 2014***

MUNICIPIOS	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA		DESPENSA	DESPENSA	
	ENERO	PAAD	FEBRERO	PAAD	MARZO	PAAD	ABRIL	PAAD	MAYO	PAAD	JUNIO	PAAD	JULIO	PAAD	AGOSTO	PAAD	SEPTIEMBRE	PAAD	OCTUBRE	PAAD	NOVIEMBRE	PAAD	DICIEMBRE	PAAD

DESPENSAS DEL PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
CALENDARIO DE ENTREGAS ZONA INDIGENA PARA ENERO - DICIEMBRE DEL 2014

MUNICIPIOS	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA																								
MEZQUITIC	ENERO	PAAD	FEBRERO	PAAD	MARZO	PAAD	ABRIL	PAAD	MAYO	PAAD	JUNIO	PAAD	JULIO	PAAD	AGOSTO	PAAD	SEPTIEMBRE	PAAD	OCTUBRE	PAAD	NOVIEMBRE	PAAD	DICIEMBRE	PAAD	PAAD	PAAD		
NUEVA COLONIA	07/01/2014-11/01/2014	100	22/01/2014-29/01/2014	100	14/02/2014-21/02/2014	100	03/03/2014-10/03/2014	100	28/04/2014-06/05/2014	100	16/05/2014-23/05/2014	100	02/06/2014-09/06/2014	100	17/07/2014-24/07/2014	100	15/08/2014-22/08/2014	100	16/09/2014-23/09/2014	100	17/10/2014-24/10/2014	100	13/11/2014-20/11/2014	100	100	100	100	
PUEBLO NUEVO	07/01/2014-11/01/2014	110	22/01/2014-29/01/2014	110	14/02/2014-21/02/2014	110	03/03/2014-10/03/2014	110	28/04/2014-06/05/2014	110	16/05/2014-23/05/2014	110	02/06/2014-09/06/2014	110	17/07/2014-24/07/2014	110	15/08/2014-22/08/2014	110	16/09/2014-23/09/2014	110	17/10/2014-24/10/2014	110	13/11/2014-20/11/2014	110	110	110	110	
TAPIAS	07/01/2014-11/01/2014	135	22/01/2014-29/01/2014	135	14/02/2014-21/02/2014	135	03/03/2014-10/03/2014	135	28/04/2014-06/05/2014	135	16/05/2014-23/05/2014	135	02/06/2014-09/06/2014	135	17/07/2014-24/07/2014	135	15/08/2014-22/08/2014	135	16/09/2014-23/09/2014	135	17/10/2014-24/10/2014	135	13/11/2014-20/11/2014	135	135	135	135	
TECOLOTE	07/01/2014-11/01/2014	219	22/01/2014-29/01/2014	219	14/02/2014-21/02/2014	219	03/03/2014-10/03/2014	219	28/04/2014-06/05/2014	219	16/05/2014-23/05/2014	219	02/06/2014-09/06/2014	219	17/07/2014-24/07/2014	219	15/08/2014-22/08/2014	219	16/09/2014-23/09/2014	219	17/10/2014-24/10/2014	219	13/11/2014-20/11/2014	219	219	219	219	
SAN ANDRES COHAMIATA	07/01/2014-11/01/2014	218	22/01/2014-29/01/2014	218	14/02/2014-21/02/2014	218	03/03/2014-10/03/2014	218	28/04/2014-06/05/2014	218	16/05/2014-23/05/2014	218	02/06/2014-09/06/2014	218	17/07/2014-24/07/2014	218	15/08/2014-22/08/2014	218	16/09/2014-23/09/2014	218	17/10/2014-24/10/2014	218	13/11/2014-20/11/2014	218	218	218	218	
OCOTA DE LA SIERRA	07/01/2014-11/01/2014	70	22/01/2014-29/01/2014	70	14/02/2014-21/02/2014	70	03/03/2014-10/03/2014	70	28/04/2014-06/05/2014	70	16/05/2014-23/05/2014	70	02/06/2014-09/06/2014	70	17/07/2014-24/07/2014	70	15/08/2014-22/08/2014	70	16/09/2014-23/09/2014	70	17/10/2014-24/10/2014	70	13/11/2014-20/11/2014	70	70	70	70	
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	07/01/2014-11/01/2014	100	22/01/2014-29/01/2014	100	14/02/2014-21/02/2014	100	03/03/2014-10/03/2014	100	28/04/2014-06/05/2014	100	16/05/2014-23/05/2014	100	02/06/2014-09/06/2014	100	17/07/2014-24/07/2014	100	15/08/2014-22/08/2014	100	16/09/2014-23/09/2014	100	17/10/2014-24/10/2014	100	13/11/2014-20/11/2014	100	100	100	100	
TOTAL PARCIAL		952		952	952																							
MUNICIPIOS BOLAÑOS	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA																						
TUXPAN DE BOLAÑOS	07/01/2014-11/01/2014	548	22/01/2014-29/01/2014	548	14/02/2014-21/02/2014	548	03/03/2014-10/03/2014	548	28/04/2014-06/05/2014	548	16/05/2014-23/05/2014	548	02/06/2014-09/06/2014	548	17/07/2014-24/07/2014	548	15/08/2014-22/08/2014	548	16/09/2014-23/09/2014	548	17/10/2014-24/10/2014	548	13/11/2014-20/11/2014	548	548	548	548	548
TOTAL GENERAL		68,435		68,435	68,435	68,435																						



LECHE PAAD

LITROS DE LECHE PARA LECHE DEL PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA PAAD

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2014

No. de municipio	MUNICIPIOS	LECHE PAAD												LECHE PAAD											
		ENERO	LECHE PAAD	FEBRERO	LECHE PAAD	MARZO	LECHE PAAD	ABRIL	LECHE PAAD	MAYO	LECHE PAAD	JUNIO	LECHE PAAD	JULIO	LECHE PAAD	AGOSTO	LECHE PAAD	SEPTIEMBRE	LECHE PAAD	OCTUBRE	LECHE PAAD	NOVIEMBRE	LECHE PAAD	DICIEMBRE	LECHE PAAD
	TOTAL REGION 01		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354
019	BOLANOS	07-ene-14	243	22-ene-14	243	14-feb-14	243	03-mar-14	243	28-abr-14	243	16-may-14	243	02-jun-14	243	17-jul-14	243	15-ago-14	243	16-sep-14	243	17-oct-14	243	13-nov-14	243
031	CHIMALTITAN	07-ene-14	130	22-ene-14	130	14-feb-14	130	03-mar-14	130	28-abr-14	130	16-may-14	130	02-jun-14	130	17-jul-14	130	15-ago-14	130	16-sep-14	130	17-oct-14	130	13-nov-14	130
025	COLOTLAN	07-ene-14	574	22-ene-14	574	14-feb-14	574	03-mar-14	574	28-abr-14	574	16-may-14	574	02-jun-14	574	17-jul-14	574	15-ago-14	574	16-sep-14	574	17-oct-14	574	13-nov-14	574
041	HUEJUICAR	07-ene-14	415	22-ene-14	415	14-feb-14	415	03-mar-14	415	28-abr-14	415	16-may-14	415	02-jun-14	415	17-jul-14	415	15-ago-14	415	16-sep-14	415	17-oct-14	415	13-nov-14	415
042	HUEJUICILLA EL ALTO	07-ene-14	408	22-ene-14	408	14-feb-14	408	03-mar-14	408	28-abr-14	408	16-may-14	408	02-jun-14	408	17-jul-14	408	15-ago-14	408	16-sep-14	408	17-oct-14	408	13-nov-14	408
061	MEZQUITIC	07-ene-14	336	22-ene-14	336	14-feb-14	336	03-mar-14	336	28-abr-14	336	16-may-14	336	02-jun-14	336	17-jul-14	336	15-ago-14	336	16-sep-14	336	17-oct-14	336	13-nov-14	336
076	SAN MARTIN DE B.	07-ene-14	268	22-ene-14	268	14-feb-14	268	03-mar-14	268	28-abr-14	268	16-may-14	268	02-jun-14	268	17-jul-14	268	15-ago-14	268	16-sep-14	268	17-oct-14	268	13-nov-14	268
081	SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-ene-14	270	22-ene-14	270	14-feb-14	270	03-mar-14	270	28-abr-14	270	16-may-14	270	02-jun-14	270	17-jul-14	270	15-ago-14	270	16-sep-14	270	17-oct-14	270	13-nov-14	270
104	TOTATICHÉ	07-ene-14	310	22-ene-14	310	14-feb-14	310	03-mar-14	310	28-abr-14	310	16-may-14	310	02-jun-14	310	17-jul-14	310	15-ago-14	310	16-sep-14	310	17-oct-14	310	13-nov-14	310
115	VILLA GUERRERO	07-ene-14	400	22-ene-14	400	14-feb-14	400	03-mar-14	400	28-abr-14	400	16-may-14	400	02-jun-14	400	17-jul-14	400	15-ago-14	400	16-sep-14	400	17-oct-14	400	13-nov-14	400
	TOTAL REGION 02		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574
035	ENCARNACION DE DIAZ	8-ene-14	828	23-ene-14	828	17-feb-14	828	04-mar-14	828	29-abr-14	828	19-may-14	828	03-jun-14	828	18-jul-14	828	18-ago-14	828	17-sep-14	828	20-oct-14	828	14-nov-14	828
053	LAGOS DE MORENO	8-ene-14	710	23-ene-14	710	17-feb-14	710	04-mar-14	710	29-abr-14	710	19-may-14	710	03-jun-14	710	18-jul-14	710	18-ago-14	710	17-sep-14	710	20-oct-14	710	14-nov-14	710
064	OJUELOS	8-ene-14	539	23-ene-14	539	17-feb-14	539	04-mar-14	539	29-abr-14	539	19-may-14	539	03-jun-14	539	18-jul-14	539	18-ago-14	539	17-sep-14	539	20-oct-14	539	14-nov-14	539
072	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	8-ene-14	273	23-ene-14	273	17-feb-14	273	04-mar-14	273	29-abr-14	273	19-may-14	273	03-jun-14	273	18-jul-14	273	18-ago-14	273	17-sep-14	273	20-oct-14	273	14-nov-14	273
073	SAN JUAN DE LOS LAGOS	8-ene-14	796	23-ene-14	796	17-feb-14	796	04-mar-14	796	29-abr-14	796	19-may-14	796	03-jun-14	796	18-jul-14	796	18-ago-14	796	17-sep-14	796	20-oct-14	796	14-nov-14	796
091	TEOCALTICHE	8-ene-14	354	23-ene-14	354	17-feb-14	354	04-mar-14	354	29-abr-14	354	19-may-14	354	03-jun-14	354	18-jul-14	354	18-ago-14	354	17-sep-14	354	20-oct-14	354	14-nov-14	354
109	UNION DE SAN ANTONIO	8-ene-14	674	23-ene-14	674	17-feb-14	674	04-mar-14	674	29-abr-14	674	19-may-14	674	03-jun-14	674	18-jul-14	674	18-ago-14	674	17-sep-14	674	20-oct-14	674	14-nov-14	674
116	VILLA HIDALGO	8-ene-14	400	23-ene-14	400	17-feb-14	400	04-mar-14	400	29-abr-14	400	19-may-14	400	03-jun-14	400	18-jul-14	400	18-ago-14	400	17-sep-14	400	20-oct-14	400	14-nov-14	400
	TOTAL REGION 03		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075
01	ACATIC	09-ene-14	334	24-ene-14	334	18-feb-14	334	05-mar-14	334	30-abr-14	334	20-may-14	334	04-jun-14	334	21-jul-14	334	19-ago-14	334	18-sep-14	334	21-oct-14	334	18-nov-14	334
08	ARANDAS	09-ene-14	725	24-ene-14	725	18-feb-14	725	05-mar-14	725	30-abr-14	725	20-may-14	725	04-jun-14	725	21-jul-14	725	19-ago-14	725	18-sep-14	725	21-oct-14	725	18-nov-14	725
046	JALOSTITLAN	09-ene-14	410	24-ene-14	410	18-feb-14	410	05-mar-14	410	30-abr-14	410	20-may-14	410	04-jun-14	410	21-jul-14	410	19-ago-14	410	18-sep-14	410	21-oct-14	410	18-nov-14	410
048	JESUS MARIA	09-ene-14	572	24-ene-14	572	18-feb-14	572	05-mar-14	572	30-abr-14	572	20-may-14	572	04-jun-14	572	21-jul-14	572	19-ago-14	572	18-sep-14	572	21-oct-14	572	18-nov-14	572
060	MEXTICACAN	09-ene-14	300	24-ene-14	300	18-feb-14	300	05-mar-14	300	30-abr-14	300	20-may-14	300	04-jun-14	300	21-jul-14	300	19-ago-14	300	18-sep-14	300	21-oct-14	300	18-nov-14	300
363	SAN IGNACIO CERRO GORDO	09-ene-14	433	24-ene-14	433	18-feb-14	433	05-mar-14	433	30-abr-14	433	20-may-14	433	04-jun-14	433	21-jul-14	433	19-ago-14	433	18-sep-14	433	21-oct-14	433	18-nov-14	433
074	SAN JULIAN	09-ene-14	881	24-ene-14	881	18-feb-14	881	05-mar-14	881	30-abr-14	881	20-may-14	881	04-jun-14	881	21-jul-14	881	19-ago-14	881	18-sep-14	881	21-oct-14	881	18-nov-14	881
078	SAN MIGUEL EL ALTO	09-ene-14	822	24-ene-14	822	18-feb-14	822	05-mar-14	822	30-abr-14	822	20-may-14	822	04-jun-14	822	21-jul-14	822	19-ago-14	822	18-sep-14	822	21-oct-14	822	18-nov-14	822
093	TEPATITLAN DE MORELOS	09-ene-14	945	24-ene-14	945	18-feb-14	945	05-mar-14	945	30-abr-14	945	20-may-14	945	04-jun-14	945	21-jul-14	945	19-ago-14	945	18-sep-14	945	21-oct-14	945	18-nov-14	945
111	VALLE DE GUADALUPE	09-ene-14	252	24-ene-14	252	18-feb-14	252	05-mar-14	252	30-abr-14	252	20-may-14	252	04-jun-14	252	21-jul-14	252	19-ago-14	252	18-sep-14	252	21-oct-14	252	18-nov-14	252
117	VILLA OBREGON (CAÑADAS)	09-ene-14	131	24-ene-14	131	18-feb-14	131	05-mar-14	131	30-abr-14	131	20-may-14	131	04-jun-14	131	21-jul-14	131	19-ago-14	131	18-sep-14	131	21-oct-14	131	18-nov-14	131
118	YAHUALICA	09-ene-14	270	24-ene-14	270	18-feb-14	270	05-mar-14	270	30-abr-14	270	20-may-14	270	04-jun-14	270	21-jul-14	270	19-ago-14	270	18-sep-14	270	21-oct-14	270	18-nov-14	270
	TOTAL REGION 04		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982		7,982
013	ATOTONILCO EL ALTO	10-ene-14	537	27-ene-14	537	19-feb-14	537	06-mar-14	537	02-may-14	537	21-may-14	537	05-jun-14	537	22-jul-14	537	20-ago-14	537	19-sep-14	537	22-oct-14	537	19-nov-14	537
016	AYOTLAN	10-ene-14	684	27-ene-14	684	19-feb-14	684	06-mar-14	684	02-may-14	684	21-may-14	684	05-jun-14	684	22-jul-14	684	20-ago-14	684	19-sep-14	684	22-oct-14	684	19-nov-14	684
030	CHAPALA	10-ene-14	829	27-ene-14	829	19-feb-14	829	06-mar-14	829	02-may-14	829	21-may-14	829	05-jun-14	829	22-jul-14	829	20-ago-14	829	19-sep-14	829	22-oct-14	829	19-nov-14	829
033	DEGOLLADO	10-ene-14	642	27-ene-14	642	19-feb-14	642	06-mar-14	642	02-may-14	642	21-may-14	642	05-jun-14	642	22-jul-14	642	20-ago-14	642	19-sep-14	642	22-oct-14	642	19-nov-14	642
047	JAMAY	10-ene-14	558	27-ene-14	558	19-feb-14	558	06-mar-14	558	02-may-14	558	21-may-14	558	05-jun-14	558	22-jul-14	558	20-ago-14	558	19-sep-14	558	22-oct-14	558	19-nov-14	558
050	JOCOTEPEC	10-ene-14	710	27-ene-14	710	19-feb-14	710	06-mar-14	710	02-may-14	710	21-may-14	710	05-jun-14	710	22-jul-14	710	20-ago-14	710	19-sep-14	710	22-oct-14	710	19-nov-14	710
018	LA BARCA	10-ene-14	615	27-ene-14	615	19-feb-14	615	06-mar-14	615	02-may-14	615	21-may-14	615	05-jun-14	615	22-jul-14	615	20-ago-14	615	19-sep-14	615	22-oct-14	615	19-nov-14	615
063	OCOTLAN	10-ene-14	446	27-ene-14	446	19-feb-14	446	06-mar-14	446	02-may-14	446	21-may-14	446	05-jun-14	446	22-jul-14	446	20-ago-14	446	19-sep-14	446	22-oct-14	446	19-nov-14	446
066	PONCITLAN	10-ene-14	837	27-ene-14	837	19-feb-14	837	06-mar-14	837	02-may-14	837	21-may-14	837	05-jun-14	837	22-jul-14	837	20-ago-14	837	19-sep-14	837	22-oct-14	837	19-nov-14	837
096	TIZAPAN EL ALTO	10-ene-14	624	27-ene-14	624	19-feb-14	624	06-mar-14	624	02-may-14	624	21-may-14	624	05-jun-14	624	22-jul-14	624	20-ago-14	624	19-sep-14	624	22-oct-14	624	19-nov-14	624
105	TOTOTLAN	10-ene-14	592	27-ene-14	592	19-feb-14	592	06-mar-14	592	02-may-14	592	21-may-14	592	05-jun-14	592	22-jul-14	592	20-ago-14	592	19-sep-14	592	22-oct-14	592		

119	ZACOALCO DE TORRES	14-ene-14	511	29-ene-14	511	21-feb-14	511	10-mar-14	511	07-may-14	511	23-may-14	511	09-jun-14	511	24-jul-14	511	22-ago-14	511	23-sep-14	511	24-oct-14	511	21-nov-14	511
121	ZAPOTILTIC	14-ene-14	650	29-ene-14	650	21-feb-14	650	10-mar-14	650	07-may-14	650	23-may-14	650	09-jun-14	650	24-jul-14	650	22-ago-14	650	23-sep-14	650	24-oct-14	650	21-nov-14	650
122	ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-ene-14	281	29-ene-14	281	21-feb-14	281	10-mar-14	281	07-may-14	281	23-may-14	281	09-jun-14	281	24-jul-14	281	22-ago-14	281	23-sep-14	281	24-oct-14	281	21-nov-14	281
923	ZAPOTILAN EL GRANDE	14-ene-14	864	29-ene-14	864	21-feb-14	864	10-mar-14	864	07-may-14	864	23-may-14	864	09-jun-14	864	24-jul-14	864	22-ago-14	864	23-sep-14	864	24-oct-14	864	21-nov-14	864
No. de municipio	TOTAL REGION 07		2,677																						
011	ATENGO	15-ene-14	169	30-ene-14	169	24-feb-14	169	11-mar-14	169	08-may-14	169	26-may-14	169	10-jun-14	169	25-jul-14	169	25-ago-14	169	24-sep-14	169	27-oct-14	169	24-nov-14	169
032	CHIOQUILISTLAN	15-ene-14	343	30-ene-14	343	24-feb-14	343	11-mar-14	343	08-may-14	343	26-may-14	343	10-jun-14	343	25-jul-14	343	25-ago-14	343	24-sep-14	343	27-oct-14	343	24-nov-14	343
034	EJUTLA	15-ene-14	108	30-ene-14	108	24-feb-14	108	11-mar-14	108	08-may-14	108	26-may-14	108	10-jun-14	108	25-jul-14	108	25-ago-14	108	24-sep-14	108	27-oct-14	108	24-nov-14	108
037	EL GRULLO	15-ene-14	110	30-ene-14	110	24-feb-14	110	11-mar-14	110	08-may-14	110	26-may-14	110	10-jun-14	110	25-jul-14	110	25-ago-14	110	24-sep-14	110	27-oct-14	110	24-nov-14	110
054	EL LIMON	15-ene-14	390	30-ene-14	390	24-feb-14	390	11-mar-14	390	08-may-14	390	26-may-14	390	10-jun-14	390	25-jul-14	390	25-ago-14	390	24-sep-14	390	27-oct-14	390	24-nov-14	390
052	JUCHITLAN	15-ene-14	250	30-ene-14	250	24-feb-14	250	11-mar-14	250	08-may-14	250	26-may-14	250	10-jun-14	250	25-jul-14	250	25-ago-14	250	24-sep-14	250	27-oct-14	250	24-nov-14	250
088	TECOLOTLAN	15-ene-14	320	30-ene-14	320	24-feb-14	320	11-mar-14	320	08-may-14	320	26-may-14	320	10-jun-14	320	25-jul-14	320	25-ago-14	320	24-sep-14	320	27-oct-14	320	24-nov-14	320
090	TENAMAXTLAN	15-ene-14	220	30-ene-14	220	24-feb-14	220	11-mar-14	220	08-may-14	220	26-may-14	220	10-jun-14	220	25-jul-14	220	25-ago-14	220	24-sep-14	220	27-oct-14	220	24-nov-14	220
102	TONAYA	15-ene-14	267	30-ene-14	267	24-feb-14	267	11-mar-14	267	08-may-14	267	26-may-14	267	10-jun-14	267	25-jul-14	267	25-ago-14	267	24-sep-14	267	27-oct-14	267	24-nov-14	267
106	TUXCACUESCO	15-ene-14	235	30-ene-14	235	24-feb-14	235	11-mar-14	235	08-may-14	235	26-may-14	235	10-jun-14	235	25-jul-14	235	25-ago-14	235	24-sep-14	235	27-oct-14	235	24-nov-14	235
110	UNION DE TULA	15-ene-14	265	30-ene-14	265	24-feb-14	265	11-mar-14	265	08-may-14	265	26-may-14	265	10-jun-14	265	25-jul-14	265	25-ago-14	265	24-sep-14	265	27-oct-14	265	24-nov-14	265
No. de municipio	TOTAL REGION 08		4,580																						
015	AUTLAN DE NAVARRO	16-ene-14	796	31-ene-14	796	25-feb-14	796	12-mar-14	796	09-may-14	796	27-may-14	796	11-jun-14	796	28-jul-17	796	26-ago-14	796	25-sep-14	796	28-oct-14	796	25-nov-14	796
021	CASIMIRO CASTILLO	16-ene-14	692	31-ene-14	692	25-feb-14	692	12-mar-14	692	09-may-14	692	27-may-14	692	11-jun-14	692	28-jul-17	692	26-ago-14	692	25-sep-14	692	28-oct-14	692	25-nov-14	692
022	CHIHUTLAN	16-ene-14	810	31-ene-14	810	25-feb-14	810	12-mar-14	810	09-may-14	810	27-may-14	810	11-jun-14	810	28-jul-17	810	26-ago-14	810	25-sep-14	810	28-oct-14	810	25-nov-14	810
027	CUAUTITLAN	16-ene-14	524	31-ene-14	524	25-feb-14	524	12-mar-14	524	09-may-14	524	27-may-14	524	11-jun-14	524	28-jul-17	524	26-ago-14	524	25-sep-14	524	28-oct-14	524	25-nov-14	524
043	LA HUERTA	16-ene-14	832	31-ene-14	832	25-feb-14	832	12-mar-14	832	09-may-14	832	27-may-14	832	11-jun-14	832	28-jul-17	832	26-ago-14	832	25-sep-14	832	28-oct-14	832	25-nov-14	832
068	VILLA PURIFICACION	16-ene-14	926	31-ene-14	926	25-feb-14	926	12-mar-14	926	09-may-14	926	27-may-14	926	11-jun-14	926	28-jul-17	926	26-ago-14	926	25-sep-14	926	28-oct-14	926	25-nov-14	926
No. de municipio	TOTAL REGION 09		2,574																						
020	CABO CORRIENTES	16-ene-14	514	31-ene-14	514	25-feb-14	514	12-mar-14	514	09-may-14	514	27-may-14	514	11-jun-14	514	28-jul-14	514	26-ago-14	514	25-sep-14	514	28-oct-14	514	25-nov-14	514
067	PUERTO VALLARTA	16-ene-14	1,400	31-ene-14	1,400	25-feb-14	1,400	12-mar-14	1,400	09-may-14	1,400	27-may-14	1,400	11-jun-14	1,400	28-jul-14	1,400	26-ago-14	1,400	25-sep-14	1,400	28-oct-14	1,400	25-nov-14	1,400
100	TOMATLAN	16-ene-14	660	31-ene-14	660	25-feb-14	660	12-mar-14	660	09-may-14	660	27-may-14	660	11-jun-14	660	28-jul-14	660	26-ago-14	660	25-sep-14	660	28-oct-14	660	25-nov-14	660
No. de municipio	TOTAL REGION 10		1,766																						
012	ATENGUILLO	17-ene-14	119	04-feb-14	119	26-feb-14	119	13-mar-14	119	12-may-14	119	28-may-14	119	12-jun-14	119	29-jul-14	119	27-ago-14	119	26-sep-14	119	29-oct-14	119	26-nov-14	119
017	AYUTLA	17-ene-14	656	04-feb-14	656	26-feb-14	656	13-mar-14	656	12-may-14	656	28-may-14	656	12-jun-14	656	29-jul-14	656	27-ago-14	656	26-sep-14	656	29-oct-14	656	26-nov-14	656
028	CUAUTLA	17-ene-14	81	04-feb-14	81	26-feb-14	81	13-mar-14	81	12-may-14	81	28-may-14	81	12-jun-14	81	29-jul-14	81	27-ago-14	81	26-sep-14	81	29-oct-14	81	26-nov-14	81
038	GUACHINANGO	17-ene-14	75	04-feb-14	75	26-feb-14	75	13-mar-14	75	12-may-14	75	28-may-14	75	12-jun-14	75	29-jul-14	75	27-ago-14	75	26-sep-14	75	29-oct-14	75	26-nov-14	75
058	MASCOTA	17-ene-14	225	04-feb-14	225	26-feb-14	225	13-mar-14	225	12-may-14	225	28-may-14	225	12-jun-14	225	29-jul-14	225	27-ago-14	225	26-sep-14	225	29-oct-14	225	26-nov-14	225
062	MIXTLAN	17-ene-14	97	04-feb-14	97	26-feb-14	97	13-mar-14	97	12-may-14	97	28-may-14	97	12-jun-14	97	29-jul-14	97	27-ago-14	97	26-sep-14	97	29-oct-14	97	26-nov-14	97
080	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	17-ene-14	57	04-feb-14	57	26-feb-14	57	13-mar-14	57	12-may-14	57	28-may-14	57	12-jun-14	57	29-jul-14	57	27-ago-14	57	26-sep-14	57	29-oct-14	57	26-nov-14	57
084	TALPA DE ALLENDE	17-ene-14	456	04-feb-14	456	26-feb-14	456	13-mar-14	456	12-may-14	456	28-may-14	456	12-jun-14	456	29-jul-14	456	27-ago-14	456	26-sep-14	456	29-oct-14	456	26-nov-14	456
No. de municipio	TOTAL REGION 11		6,988																						
003	AHUALULCO DE MERCADO	20-ene-14	458	05-feb-14	458	27-feb-14	458	14-mar-14	458	13-may-14	458	29-may-14	458	13-jun-14	458	30-jul-14	458	28-ago-14	458	29-sep-14	458	30-oct-14	458	27-nov-14	458
005	AMATITAN	20-ene-14	456	05-feb-14	456	27-feb-14	456	14-mar-14	456	13-may-14	456	29-may-14	456	13-jun-14	456	30-jul-14	456	28-ago-14	456	29-sep-14	456	30-oct-14	456	27-nov-14	456
006	AMECA	20-ene-14	728	05-feb-14	728	27-feb-14	728	14-mar-14	728	13-may-14	728	29-may-14	728	13-jun-14	728	30-jul-14	728	28-ago-14	728	29-sep-14	728	30-oct-14	728	27-nov-14	728
007	ANTONIO ESCOBEDO	20-ene-14	371	05-feb-14	371	27-feb-14	371	14-mar-14	371	13-may-14	371	29-may-14	371	13-jun-14	371	30-jul-14	371	28-ago-14	371	29-sep-14	371	30-oct-14	371	27-nov-14	371
009	ARENAL	20-ene-14	556	05-feb-14	556	27-feb-14	556	14-mar-14	556	13-may-14	556	29-may-14	556	13-jun-14	556	30-jul-14	556	28-ago-14	556	29-sep-14	556	30-oct-14	556	27-nov-14	556
024	COCUILA	20-ene-14	642	05-feb-14	642	27-feb-14	642	14-mar-14	642	13-may-14	642	29-may-14	642	13-jun-14	642	30-jul-14	642	28-ago-14	642	29-sep-14	642	30-oct-14	642	27-nov-14	642
036	ETZATLAN	20-ene-14	446	05-feb-14	446	27-feb-14	446	14-mar-14	446	13-may-14	446	29-may-14	446	13-jun-14	446	30-jul-14	446	28-ago-14	446	29-sep-14	446	30-oct-14	446	27-nov-14	446
040	HOSTOTIPIQUILLO	20-ene-14	438	05-feb-14	438	27-feb-14	438	14-mar-14	438	13-may-14	438	29-may-14	438	13-jun-14	438	30-jul-14	438	28-ago-14	438	29-sep-14	438	30-oct-14	438	27-nov-14	438
055	MAGDALENA	20-ene-14	574	05-feb-14	574	27-feb-14	574	14-mar-14	574	13-may-14	574	29-may-14	574	13-jun-14	574	30-jul-14	574	28-ago-14	574	29-sep-14	574	30-oct-14	574	27-nov-14	574
075	SAN MARCOS	20-ene-14	238	05-feb-14	238	27-feb-14	238	14-mar-14	238	13-may-14	238	29-may-14	238	13-jun-14	238	30-jul-14	238	28-ago-14	238	29-sep-14	238	30-oct-14	238	27-nov-14	238
077	SAN MARTIN HIDALGO	20-ene-14	400	05-feb-14	400	27-feb-14	400	14-mar-14	400	13-may-14	400	29-may-14	400	13-jun-14	400	30-jul-14	400</								

