



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 PLÁTANO	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 se 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 yodatada 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.- CARACTERISTICAS 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 FISCO-QUIMICAS

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 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 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

Mesofílicos 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

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 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 FISICO-QUIMICAS

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 FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8% Máximo.

Proteína: 6% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 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 demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán 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 4 Productos	PAQUETE B 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	VOLUMEN EN DESPENSAS	
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	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 2

JUNTA ACLARATORIA NOTAS ACLARATORIAS

1. Las bases no estarán a discusión en esta junta ya que su objetivo es EXCLUSIVAMENTE la aclaración de las dudas formuladas en este documento.
2. Solo se aceptarán preguntas presentadas con este formato.
3. Este formato deberá entregarse en forma impresa y DIGITAL, en formato Word, por conducto del apoderado legal de los participantes en la Ventanilla única de proveedores de la Dirección General de Abastecimientos, ubicada en domicilio prolongación Av. Alcalde N° 1221, colonia Miraflores, en esta ciudad de Guadalajara, Jalisco, antes de las **11:00 horas del día 29 veintinueve del mes de noviembre del año 2013.**

NOMBRE COMPLETO DEL
PARTICIPANTE, EN CASO DE
SER UNA SOCIEDAD, DEBERÁ
MANIFESTAR SU RAZÓN SOCIAL: _____

NOMBRE DE SU
REPRESENTANTE LEGAL: _____

FIRMA: _____

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		
PARTIDA 4	PASTA PARA SOPA	200 g	21,600		
	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 L)	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 DIRECCION DE TRABAJO SOCIAL Y VINCULACION

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

No.	PROGRAMA	ENERO	DESP. ARMADA	FEBRERO	DESP. ARMADA	MARZO	DESP. ARMADA	ABRIL	DESP. ARMADA	MAYO	DESP. ARMADA	JUNIO	DESP. ARMADA	JULIO	DESP. ARMADA	AGOSTO	DESP. ARMADA	SEPTIEMBRE	DESP. ARMADA	OCTUBRE	DESP. ARMADA	NOVIEMBRE	DESP. ARMADA	DICIEMBRE	DESP. ARMADA
	FORTALECIMIENTO SOCIOFAMILIAR	10-ene-14	250	07-feb-14	250	06-mar-14	250	03-abr-14	250	07-may-14	250	04-jun-14	250	01-jul-14	250	01-ago-14	250	03-sep-14	250	01-oct-14	250	05-nov-14	250	01-dic-14	250
	PROYECTO CONTIGO EL DIF					06-mar-14	1,500							01-jul-14	1,500										

TOTAL 6,000

ELABORO:
EMMA ALICIA HERNANDEZ
COORDINADOR "B"

REVISO Y AUTORIZO:
LIC. BLANCA NINFA ALVAREZ RUIZ
DIRECTORA DE TRABAJO SOCIAL Y VINCULACION

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



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
6,780 DESPENSAS ZONA INDIGENA VIVE DIFerente 12 PRODUCTOS
ENERO -DICIEMBRE 2014

NUM.DE MPIO	MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	ENCARGADA	TELEFONO	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA		
					ENERO	FECHA	FEBRERO	FECHA	MARZO	FECHA	ABRIL	FECHA	MAYO	FECHA	JUNIO	FECHA	JULIO	FECHA	AGOSTO	FECHA	SEPTIEMBRE	FECHA	OCTUBRE	FECHA	NOVIEMBRE	FECHA	DICIEMBRE	FECHA
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

Table with 24 columns: MUNICIPIOS, ENERO, PAAD, FEBRERO, PAAD, MARZO, PAAD, ABRIL, PAAD, MAYO, PAAD, JUNIO, PAAD, JULIO, PAAD, AGOSTO, PAAD, SEPTIEMBRE, PAAD, OCTUBRE, PAAD, NOVIEMBRE, PAAD, DICIEMBRE, PAAD. Rows include regions (TOTAL REGION 01, 02, 03, 04, 05) and various municipalities like BOLANOS, CHIMALTITAN, COLOTLAN, etc.

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	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
TOTAL PARCIAL		952		952		952		952		952		952		952		952		952		952		952		952		
MUNICIPIOS	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA
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		
TOTAL GENERAL		68,435		68,435		68,435		68,435		68,435		68,435		68,435		68,435		68,435		68,435		67,598		68,435		

