



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 36/2014:

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

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 Finanzas 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 LPL36 /2014, para la adquisición de **“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y SU DISTRIBUCIÓN 2015”** en lo subsecuente “proceso de adquisición”, a realizarse con recursos del **FONDO V RAMO 33** 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 (incluye el anexo "A" al "L" y del "1A" al "1AW" y 9.

- 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 2015, 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 Publico del Estado de Jalisco.
- 1.3. En observancia del artículo 61 de la Ley de Presupuesto, Contabilidad y Gasto Publico 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 SU TOTALIDAD A UN SOLO PROVEEDOR** 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. 08**, 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 08), 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.

La impresión de leyendas y logotipos que deberán apegarse a lo indicado en el anexo 1 "PRESENTACIÓN DE EMPAQUES, CAJAS Y PRODUCTOS"

El PROVEEDOR deberá de realizar las leyendas y logotipos una vez que el SISTEMA DIF JALISCO aprueben los mismos y posterior a la firma del contrato.

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

Los PROVEEDORES deberán entregar la prueba de color de todos sus empaques a la Dirección de Comunicación Social de la CONVOCANTE para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes.

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 empaqueo 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.

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 28 veintiocho de noviembre de 2014**, 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 21 veintiuno 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 desahogado, 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 y/o representantes legales debidamente acreditados, 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 y del "1A" al "1AC"**) ofertadas en su propuesta técnica anexo No. 06. Estas serán las mismas que ofertarán en su propuesta y proveerán si resultan adjudicados.

Los "PARTICIPANTES" entregarán las muestras, **del día 01 de diciembre al día 02 de diciembre de 2014, de 10:00 a 15:00 horas**, en días hábiles, en el Departamento de Aseguramiento de la Calidad del Sistema DIF Jalisco ubicado en Av. Alcalde #1220 Colonia Miraflores C.P. 44270 en Guadalajara, Jalisco

De los productos señalados en los anexos 1A al 1S y del 1Y al 1AC cuatro muestras de cada producto, y del anexo 1T al 1X treinta y cinco muestras de cada producto.

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 tomarán 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.

Toda las muestras físicas deberán de apegarse a las características físicas y técnicas indicadas en el ANEXO 01 "PRESENTACIÓN DE EMPAQUES, CAJAS Y PRODUCTOS"

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), que deberá de contener como mínimo las especificaciones contenidas en el anexo 1 (Incluye anexos "A" al "L" y del "1A" al "1AC") de las bases.
- g) La propuesta económica deberá presentarse de acuerdo al formato del Anexo 6, indicando los precios en moneda nacional. Las cotizaciones deberán incluir todos los costos e impuestos involucrados por lo que una vez presentada la propuesta no se acepta ningún costo extra.
- h) 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 entrega el documento en conformidad al ANEXO 4 (Acreditación), así como documentos solicitados en el mismo anexo, **del día 01 al 02 del mes diciembre del año 2014** 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 05 de diciembre del año 2014, 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) Original de Carta de acreditación;
- c) **Anexo 5** (propuesta económica);
- 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 (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 primario² del producto.
- f) **Anexo 08 (Calendario de entregas)**. En hoja membretada y firmado por el representante legal.
- g) **Anexo 09 (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 1 vez por mes** 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

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. El envasado y/o empacado no se considerará dentro del término “procesado”.

² Deberá entenderse por origen primario el lugar donde fue terminado el producto que sufrió una transformación y/o lugar donde fue cosechado aquellos productos que son del campo.

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 PARTICIPANTE.

- En caso de existir duda de 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 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 a “EL PROVEEDOR”. Sin embargo, en caso de que la duda plantee y la justifique “EL PROVEEDOR” será este quien cubra los costos de la nueva revisión.
- 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 CONTRALORIA 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.

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 12. 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 original y/o copia certificada que acredite que EL PARTICIPANTE cuenta por lo menos con un almacén con certificación ISO 22000:2005 Norma equivalente al a NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 vigente para todo el año 2014 y 2015; 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 concurren 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 sobre cerrado: 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 o 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 13**

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 2015 dos mil quince, 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 prórrogas 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 auditorias 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 estimare 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 auditorías 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:

PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD
ACEITE DE MAIZ	500 mL	1
ACEITE DE MAIZ	1 L	1
ATUN EN AGUA, MASA DRENADA 100 g	100 g	1
ARROZ BLANCO	1 Kg	1
AVENA EN HOJUELAS	300 g	1
AVENA EN HOJUELAS	500 g	1
AVENA EN HOJUELAS	1 Kg	1
CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK	190 g	1
CHICHARO CON ZANAHORIA EN LATA	410 g	1
CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	100 g	1
CAFE SOLUBLE	48 g	1
GARBANZO	500 g	1
LENTEJA CHICA	500 g	1
MAIZ BLANCO	1 Kg	1
MAIZ MORADO	1 Kg	1
FRIJOL	500 g	1
FRIJOL	1 Kg	1
PASTA PARA SOPA	200 g	1
PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 g	1
HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL	500 g	1
HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	1
GALLETA INTEGRAL EN FORMA DE ANIMALITO	450 g	1
GALLETA EN FORMA DE ANIMALITO	500 g	1

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 36/2013
 “ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y
 DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO”

SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 g	1
POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE SABOR	35 g	1
FECULA DE MAIZ DE SABOR	47 g	1
AZUCAR ESTANDAR	500 g	1
GALLETA SALADA	137 g	1
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO	250 g	1
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL	250 g	1
AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA	30 g	1
AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ	30 g	1
AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON PLÁTANO	30 g	1
AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA	30 g	1
BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS	30 g	1
BARRA INTEGRAL CON YOGURT CON ARÁNDANOS	30 g	1
BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	30 g	1
BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	30 g	1
BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	30 g	1
BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	30 g	1
BARRA TIPO PANECILLO CON PLATANO	30 g	1
GALLETA DE GRANOLA	30 g	1
GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	30 g	1
GALLETA DE CEBADA, AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	30 g	1
GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	30 g	1
GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ	30 g	1
GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	1

GALLETA DE MAÍZ	30 g	1
CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	1
CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	30 g	1
CEREAL DE TRIGO INFLADO FORTIFICADO	500 g	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 03 de noviembre de 2014.

ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES				
PARTIDA	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	VOLUMEN	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	DESPENSA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR	4 PRODUCTOS	300,120	ANEXO A
2	DESPENSA PAAD	10 PRODUCTOS	923,220	ANEXO B
3	DESPENSA PAAD ZONA INDIGENA	13 PRODUCTOS	18,000	ANEXO C
4	DESPENSA TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	12 PRODUCTOS	3,660	ANEXO D
5	DESPENSA TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF	12 PRODUCTOS	4,250	ANEXO E
6	DESPENSA TRABAJO SOCIAL SICATS	12 PRODUCTOS	750	ANEXO F
7	DESPENSA PROTECCIÓN CIVIL	12 PRODUCTOS	1,800	ANEXO G
8	DESAYUNO FRÍO	1 PRODUCTO	12'865,708	ANEXO H
9	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE	10 PRODUCTOS	245,964	ANEXO I
10	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA	9 PRODUCTOS	20,280	ANEXO J
11	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA	15 PRODUCTOS	9,476	ANEXO K
12	DESPENSA VIVEDIFERENTE	9 PRODUCTOS	84,000	ANEXO L



ANEXO A



300,120 Despensas NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR con 4 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm x 22 cm y de altura 10 cm, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo	ANEXO 1T
Lenteja chica (500 g) 1 paq.	ANEXO 1M
Frijol (500 g) 1 Paq.	ANEXO 1O
Avena en hojuela 1 Kilo	ANEXO 1G

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49

923,220 Despensas PAAD con 10 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas : 37.5 cm x 22 cm y de altura 22 cm. Con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de maíz (500 mL) 1 botella	ANEXO 1A
Arroz blanco 1 Kilo	ANEXO 1D
Avena en hojuela 1 Kilo	ANEXO 1G
Atún en agua, masa drenada 100 g 1 pieza	ANEXO 1C
Cereal de trigo inflado integral fortificado (250 g) 1 paq.	ANEXO 1AB
Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo	ANEXO 1T
Lenteja chica (500 g) 1 paq.	ANEXO 1M
Pasta para sopa con fibra (200 g) 1 paq.	ANEXO 1R
Frijol (500 g) 1 paq.	ANEXO 1O
Frijol 1 Kilo	ANEXO 1P

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

18,000 Despensas PAAD ZONA INDÍGENA con 13 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas : 37.5 cm x 22 cm y de altura 40 cm. Con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de maíz 1 botella (500 mL) 1 botella	ANEXO 1A
Arroz blanco 1 Kilo	ANEXO 1D
Atún en agua masa drenada 100 g 2 piezas	ANEXO 1C
Avena en hojuela 1 Kilo	ANEXO 1G
Azúcar estandar (500 g) 1 paq	ANEXO 1Z
Cereal de trigo inflado integral (250 g) 1 paq.	ANEXO 1AC
Harina de Maíz Nixtamalizada (1 Kilo) 3 kilos	ANEXO 1T
Pasta para sopa con fibra (200 g) 3 paq.	ANEXO 1R
Frijol (500 g) 1 Paq.	ANEXO 1O
Frijol (1 Kilo) 2 paq.	ANEXO 1P
Lenteja chica (500 g) 1 paq.	ANEXO 1M
Garbanzo (500 g) 1 paq.	ANEXO 1L
Maíz blanco 1 Kilo	ANEXO 1N

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

3,660 Despensas TRABAJO SOCIAL OPERATIVO con 12 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas : 37.5 cm x 22 cm y de altura 40 cm. Con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de maíz (1 Litro) 1 botella	ANEXO 1B
Arroz blanco 1 Kilo	ANEXO 1D
Atún en agua masa drenada 100 g 2 piezas	ANEXO 1C
Avena en hojuela (500g) 1 paq.	ANEXO 1F
Cereal de trigo inflado integral (250 g) 1 paq.	ANEXO 1AC
Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo	ANEXO 1T
Lenteja chica (500 g) 1 paq.	ANEXO 1M
Pasta para sopa (200 g) 3 paq.	ANEXO 1Q
Frijol 1 Kilo	ANEXO 1P
Galleta en forma de animalito (500 g) 1 paq.	ANEXO 1V
Polvo para preparar gelatina de sabor (35 g) 2 sobres	ANEXO 1X
Fécula de maíz de sabor (47 g) 2 sobres	ANEXO 1Y

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



ANEXO E



4,250 Despensas TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF con 12 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas : 37.5 cm x 22 cm y de altura 40 cm. Con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de maíz (1 Litro) 1 botella	ANEXO 1B
Arroz blanco 1 Kilo	ANEXO 1D
Atún en agua masa drenada 100 g 2 piezas	ANEXO 1C
Avena en hojuela (500g) 1 paq.	ANEXO 1F
Cereal de trigo inflado integral (250 g) 1 paq.	ANEXO 1AC
Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo	ANEXO 1T
Lenteja chica (500 g) 1 paq.	ANEXO 1M
Pasta para sopa (200 g) 3 paq.	ANEXO 1Q
Frijol 1 Kilo	ANEXO 1P
Galleta en forma de animalito (500 g) 1 paq.	ANEXO 1V
Polvo para preparar gelatina de sabor (35 g) 2 sobres	ANEXO 1X
Fécula de maíz de sabor (47 g) 2 sobres	ANEXO 1Y

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49

750 Despensas TRABAJO SOCIAL SICATS con 12 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas : 37.5 cm x 22 cm y de altura 40 cm. Con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de maíz (1 Litro) 1 botella	ANEXO 1B
Arroz blanco 1 Kilo	ANEXO 1D
Atún en agua masa drenada 100 g 2 piezas	ANEXO 1C
Avena en hojuela (500g) 1 paq.	ANEXO 1F
Cereal de trigo inflado integral (250 g) 1 paq.	ANEXO 1AC
Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo	ANEXO 1T
Lenteja chica (500 g) 1 paq.	ANEXO 1M
Pasta para sopa (200 g) 3 paq.	ANEXO 1Q
Frijol 1 Kilo	ANEXO 1P
Galleta en forma de animalito (500 g) 1 paq.	ANEXO 1V
Polvo para preparar gelatina de sabor (35 g) 2 sobres	ANEXO 1X
Fécula de maíz de sabor (47 g) 2 sobres	ANEXO 1Y

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

1,800 Despensas de PROTECCIÓN CIVIL con 12 productos, cada despensa debera de ir empacada dentro de una bolsa de plástico y esta a su vez dentro de una caja de carton con una medida 20 cm de altura por 30 cm de ancho y 26 cm de largo, Con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Dicha caja debera contener una impresión o etiqueta de papel pegada con los logotipos del Sistema DIF Jalisco y la siguiente leyenda: "ATENCIÓN A LA POBLACIÓN EN CONDICIONES DE EMERGENCIA".

Aceite de maíz (500 mL) 1 botella	ANEXO 1A
Arroz blanco 1 Kilo	ANEXO 1D
Atún en agua, masa drenada 100 g 2 piezas	ANEXO 1C
Lenteja chica (500 g) 2 paq.	ANEXO 1M
Pasta para sopa con fibra (200 g) 2 paq.	ANEXO 1R
Chicharo con zanahoria (410 g) 2 latas	ANEXO 1I
Cereal de trigo inflado integral (250 g) 1 paq.	ANEXO 1AC
Café soluble (48 g) 1 Frasco	ANEXO 1K
Azúcar estandar (500 g) 1 paq.	ANEXO 1Z
Sardina en tomate (425 g) 1 lata	ANEXO 1W
Frijol (500 g) 1 paq.	ANEXO 1O
Galleta Salada de 137 g 1 paq.	ANEXO 1AA

Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad y en 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 vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

12'865,708 Raciones de DESAYUNO FRÍO.

La integración de los desayunos fríos, será con los volúmenes señalados en cada uno de los siguientes productos:

771,942 Avena instantánea con extracto de vainilla 30 g.	ANEXO 1AG
771,942 Avena instantánea con plátano 30 g.	ANEXO 1AF
643,278 Avena instantánea integral con nuez 30 g.	ANEXO 1AE
385,966 Avena instantánea con manzana y canela 30 g.	ANEXO 1AD
900,630 Barra de cereales integrales con frutas 30 g.	ANEXO 1AH
771,942 Barra integral con yogurt y arándanos 30 g.	ANEXO 1AI
771, 946 Barra de trigo integral con arándanos 30 g.	ANEXO 1AL
707, 618 Barra de avena con coco y amaranto 30 g.	ANEXO 1AJ
514, 622 Barra de arroz inflado con avena y pasas 30 g.	ANEXO 1AK
514, 622 Barra de trigo con avena y nuez 30g.	ANEXO 1AM
257, 321 Barra tipo panecillo con plátano 30 g.	ANEXO 1AN
771, 942 Cereal multigrano con pasas 30 g.	ANEXO 1AV
771,942 Cereal de trigo inflado con avena y vainilla 30 g.	ANEXO 1AU
771,942 Galleta de granola 30 g	ANEXO 1AÑ
771,942 Galleta de avena con cacahuete 30 g.	ANEXO 1AO
771,942 Galleta de cebada, avena, nuez y almendra 30 g.	ANEXO 1AP
643,278 Galleta de trigo con avena y canela 30 g.	ANEXO 1AQ
643,286 Galleta de maíz 30 g.	ANEXO 1AT
514,626 Galleta de trigo con avena y vainilla 30 g.	ANEXO 1AS
192,979 Galleta integral de amaranto con nuez 30 g.	ANEXO 1AR

Los productos se desglosan en el calendario de entregas.

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

245,964 Despesas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE 120 MUNICIPIOS con 10 productos, armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:

DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES

Aceite de maíz (500 mL) 1 botella	ANEXO 1A
Garbanzo (500 g) 1 paq.	ANEXO 1L
Arroz blanco 1 Kilo	ANEXO 1D
Harina para hot cakes integral (500 g) 1 paq.	ANEXO 1S
Avena en hojuela (300 g) 1 paq.	ANEXO 1E
Harina de Maíz Nixtamalizada (1 Kilo) 3 Kilos	ANEXO 1T
Atún en agua, masa drenada 100 g 3 piezas	ANEXO 1C
Lenteja chica (500 g) 1 paq.	ANEXO 1M
Pasta para sopa con fibra (200 g) 1 paq.	ANEXO 1R
Frijol 1 Kilo	ANEXO 1P

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

20,280 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA con 9 productos, , armadas en costal de polipropileno de 50 x 60 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrandose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA METROPOLITANA

Aceite de maíz (500 mL) 1 botella	ANEXO 1A
Garbanzo (500 g) 1 paq.	ANEXO 1L
Arroz blanco 1 Kilo	ANEXO 1D
Harina para hot cakes integral (500 g) 1 paq.	ANEXO 1S
Avena en hojuela (300 g) 1 paq.	ANEXO 1E
Atún en agua, masa drenada 100 g 3 piezas	ANEXO 1C
Lenteja chica (500 g) 1 paq.	ANEXO 1M
Pasta para sopa con fibra (200 g) 1 paq.	ANEXO 1R
Frijol 1 Kilo	ANEXO 1P

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

9,476 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA con 15 productos, armadas en costal de polipropileno de 50 x 60cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA INDÍGENA

Aceite de maíz (500 mL) 1 botella	ANEXO 1A
Arroz blanco 1 Kilo	ANEXO 1D
Garbanzo (500 g) 1 paq.	ANEXO 1L
Atún en agua, masa drenada 100 g 3 piezas	ANEXO 1C
Avena en hojuela (300 g) 1 paq.	ANEXO 1E
Azúcar estandar (500 g) 1 paq.	ANEXO 1Z
Chile guajillo (mirasol) (100 g) 1 paq.	ANEXO 1J
Galleta en forma de animalito integral (450 g) 1 paq.	ANEXO 1U
Maíz morado (1 Kilo) 8 kilos	ANEXO 1Ñ
Lenteja chica (500 g) 1 paq.	ANEXO 1M
Pasta para sopa con fibra (200 g) 2 paq.	ANEXO 1R
Chicharo con zanahoria 190 g 3 bricks	ANEXO 1H
Sardina en tomate (425 g) 1 Lata	ANEXO 1W
Frijol (1 Kilo) 1 paq.	ANEXO 1P
Frijol (500 g) 1 paq.	ANEXO 1O

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49

84,000 Despensas VIVE DIFERENTE con 9 productos cada una, armadas en cajas con las siguientes medidas : 37.5 cm x 22 cm y de altura 40 cm. Con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de maíz (500 mL) 1 botella	ANEXO 1A
Arroz blanco 1 Kilo	ANEXO 1D
Atún en agua, masa drenada 100 g 2 piezas	ANEXO 1C
Avena en hojuela (1 Kilo) 1 paq.	ANEXO 1E
Cereal de trigo inflado fortificado (500 g) 1 paq.	ANEXO 1AW
Lenteja chica (500 g) 1 paq.	ANEXO 1M
Pasta para sopa con fibra (200 g) 2 paq.	ANEXO 1R
Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo	ANEXO 1T
Frijol (1 Kilo) 1 paq.	ANEXO 1P

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

ANEXO 1

PRESENTACIÓN DE
EMPAQUES, CAJAS Y
PRODUCTOS



Despensas 2015 EMPACADO



JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

COSTALES



JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

Niñez

Avanzando

DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
120 MUNICIPIOS

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

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

40 x 65 cm Esc: 1:3

DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES 120 MUNICIPIOS

PRODUCTOS

Aceite de maíz	500 mL (1 Botella) *
Garbanzo	500 g (1 Paq.)
Arroz blanco	1 Kg (1 Paq.)
Harina para hot cakes integral	500 g (1 Paq.)
Avena en hojuelas	300 g (1 Paq.)
Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg (3 Paq.) *
Atún en agua, masa drenada	100 g (3 Piezas)
Lenteja chica	500 g (1 Paq.)
Pasta para sopa con fibra	200 g (1 Paq.)
Frijol	1 Kg (1 Paq.)

(*) Se entrega por separado

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Te solicitamos que si encuentras un producto en mal estado o incompleta tu despensa, lo comuniques a tu DIF Municipal o a Contacto DIF.



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



NIÑEZ

Avanzando

DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA METROPOLITANA

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

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

DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES ZONA METROPOLITANA

PRODUCTOS

Aceite de maíz	500 mL (1 Botella) *
Garbanzo	500 g (1 Paq.)
Arroz blanco	1 Kg (1 Paq.)
Harina para hot cakes integral	500 g (1 Paq.)
Avena en hojuelas	300 g (1 Paq.)
Atún en agua, masa drenada	100 g (3 Piezas)
Lenteja chica	500 g (1 Paq.)
Pasta para sopa con fibra	200 g (1 Paq.)
Frijol	1 Kg (1 Paq.)

(*) Se entrega por separado

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Te solicitamos que si encuentras un producto en mal estado o incompleta tu despensa, lo comuniques a tu DIF Municipal o a Contacto DIF.



Regústrate de acuerdo a la norma NDM-051-SCF/VSSA1-2010

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

NIÑEZ

Avanzando

DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA NORTE

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

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

50 x 60 cm Esc: 1:3

DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES ZONA NORTE

PRODUCTOS

Aceite de maíz	500 mL (1 Botella) *
Arroz blanco	1 Kg (1 Paq.)
Garbanzo	500 g (1 Paq.)
Atún en agua, masa drenada	100 g (3 piezas)
Avena en hojuelas	300 g (1 Paq.)
Azúcar Estándar	500 g (1 Paq.)
Chile guajillo (mirasol)	100 g (1 Paq.)
Galleta integral en forma de animalito	450 g (1 Paq.)
Maíz morado	1 Kg (8 Paq.)
Lenteja chica	500 g (1 Paq.)
Pasta para sopa con fibra	200 g (2 Paq.)
Chicharo con zanahoria	190 g (3 Bricks) *
Sardina en tomate	425 g (1 Lata)
Frijol	1 Kg (1 Paq.)
Frijol	500 g (1 Paq.)

(*) Se entrega por separado

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Te solicitamos que si encuentras un producto en mal estado o incompleta tu despensa, lo comuniques a tu DIF Municipal o a Contacto DIF.



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



CAJAS





DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRA FAMILIA

COMUNIDADES *Avanzando* DESPENSA SICATS

Ofertas por comprar en DIF Jalisco

Te invitamos que al encontrar un producto de mayor calidad e íconicamente lo desearas, lo comuniques a la DIF Municipal o a Contacto DIF.

"Un programa en público, pero con el espíritu público"
Queda prohibido el uso por fines distintos a los establecidos en el programa.



Reserva de acuerdo a la oferta: 01800-3000343

PRODUCTOS

• Aceite de maíz	1 l. (1 Botella)
• Arroz blanco	1 kg. (1 Pkg.)
• Azúcar en polvo, grado doméstico	100 g. (1 Pkg.)
• Azúcar de mesa	500 g. (1 Pkg.)
• Cuchara de madera, estándar	200 g. (1 Pkg.)
• Cuchara de mano, inoxidable	1 kg. (1 Pkg.)
• Lavapaño	500 g. (1 Pkg.)
• Pasta para lavar	200 g. (1 Pkg.)
• Frijol	1 kg. (1 Pkg.)
• Salina en forma de cristales	200 g. (1 Pkg.)
• Pasta para limpiar paredes de baño	20 g. (2 Botones)
• Esfuerzo de mano de acero	27 g. (2 Botones)



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRA FAMILIA

FAMILIAS

Avanzando

DESPENSA CONTIGO DIF

Beneficio por recibir en DIF Jalisco

Se otorgará a las personas que cumplan con los requisitos de elegibilidad y que estén inscritas en el padrón de beneficiarios de la DIF Municipal o el padrón DIF.

Este programa es público,
aberto y cualquier persona puede
acceder a la información que se genera
en su desarrollo y en sus resultados.



EFICIENCIA Y SUSTENTABILIDAD
CONTACTO DIF
81 800 3008 343

Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

PRODUCTOS

• Arroz de trigo	1 kg (1 Bolsa)
• Arroz blanco	1 kg (1 Pkg.)
• Arroz de grano entero integral	100 g (3 Paquetes)
• Arroz en frijolito	800 g (1 Pkg.)
• Cereal de trigo inflado integral	200 g (1 Pkg.)
• Harina de trigo enriquecida	1 kg (1 Pkg.)
• Harina blanca	500 g (1 Pkg.)
• Pasta para sopa	500 g (1 Pkg.)
• Frijol	1 kg (1 Pkg.)
• Guiso en forma de sustituto	800 g (1 Pkg.)
• Polvo para preparar galletas de salar	30 g (2 Bolsas)
• Polvo de masa de salar	40 g (2 Bolsas)



DIF
JALISCO

BENESTAR
Todos los días

FAMILIAS

Avanzando

DESPENSA PAAD

Señala para consultar en el celular

Señala para consultar en el celular
en cualquier momento y en cualquier
lugar. Escanea el código QR o el código de barras.

Señala para consultar en el celular
en cualquier momento y en cualquier
lugar. Escanea el código QR o el código de barras.



CONSEJO FEDERAL DE GOBIERNO
CONTACTO
AL SERVIDOR
DIF

Señala para consultar en el celular
en cualquier momento y en cualquier
lugar. Escanea el código QR o el código de barras.

PRODUCTOS

• Aceite de maíz	900 ml (1 Botella)
• Arroz blanco	1 kg (1 Paq.)
• Avena sin hojuela	1 kg (1 Paq.)
• Arroz en agua, masa drenada	100 g (1 Píez)
• Cereal de trigo inflado	250 g (1 Paq.)
• Harina de maíz integral fortificada	1 kg (1 Paq.)
• Harina de maíz nixtamalizada	500 g (1 Paq.)
• Lenteja chica	500 g (1 Paq.)
• Pasta para sopa con fibra	200 g (1 Paq.)
• Frijol	500 g (1 Paq.)
• Frijol	1 kg (1 Paq.)



DIF
JALISCO

BIENESTAR
MÁS CALIDAD Y JUSTICIA

FAMILIAS Avanzando

DESPENSA FIARD NORTE

Opciones para confiar en DIF Jalisco

Te ayudamos con el desarrollo de un producto en tu estado o incorporarlo a desarrollo.
Si necesitas el DIF Jalisco o el contacto DIF

“Un programa público que a su lado puede girar
desde un trabajo o un pequeño negocio a los servicios en el hogar”

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →
CONTACTO DIF
81 800 3000 343



Reservados los derechos y la forma. 800 001 0227 1000 1 0000

PRODUCTOS

• Arroz de mesa	500 ml (1 Botella)
• Arroz blanco	7 kg (1 Pac)
• Arroz en arroz, arroz desmenuado	100 g (1 Paquete)
• Arroz con leche	7 kg (1 Pac)
• Arroz integral	500 g (1 Pac)
• Cereal de trigo integral	200 g (1 Pac)
• Harina de trigo enriquecida	7 kg (1 Pac)
• Pasta para sopa con sopa	200 g (1 Pac)
• Frijol	500 g (1 Pac)
• Frijol	7 kg (1 Pac)
• Lenteja china	500 g (1 Pac)
• Garbanzo	500 g (1 Pac)
• Maíz blanco	7 kg (1 Pac)



23 cm largo x 19 cm ancho y 12.5 cm alto



DIF
JALISCO

BIENESTAR
SERVICIOS SOCIALES

FAMILIAS *Avanzando*

ALIMENTOS PARA LA PROTECCIÓN
DE NUESTRAS FAMILIAS

Después de recibir su DIF Jalisco

Te explicarán qué le entregaron y le enseñarán el producto en un taller o le mostrarán la descripción.
Si comunicas a tu DIF Municipal o a Contacto DIF

Te preparen en público, como a cualquier partido político.
Cada partido tiene su own free list and a list of products in the program!

← DENUNCIAS Y QUEJAS →
 CONTACTO DIF
01 800 3000 343



Resolución de acuerdo a la norma NEN 00-82718AA 2010

PRODUCTOS

- Aceite de maíz	200 ml. (1 Botella)
- Arroz blanco	1 kg (1 Paq.)
- Arroz en agua, arroz integral	100 g (2 Paquetes)
- Lechuga china	500 g (1 Paq.)
- Fideos para sopa con fibra	200 g (1 Paq.)
- Choclate con zanahoria	400 g (2 Paquetes)
- Carne de res con integral integral	200 g (1 Paq.)
- Café soluble	40 g (1 Paquete)
- Salsas variadas	500 g (1 Paq.)
- Sardinillas en tomate	400 g (1 Paq.)
- Frijol	500 g (1 Paq.)
- Gelatina variada	100 g (1 Paq.)



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

FAMILIAS Avanzando

DESPENSA TRABAJO SOCIAL

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Te ayudamos con el suministro de productos en tu estado e incorporamos los beneficios de alimentación a DIF Municipal y a Comercio DIF.

Tu compra es válida, pero a cualquier punto público donde pertenezca el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



OPINIONES Y SUGERENCIAS

CONTACTO DIF
01 800 3000 343

Reservados los derechos de la imagen. © 2016 DIF Jalisco S.A. de C.V.

PRODUCTOS

• Aceite de maíz	1 L (1 Botella)
• Arroz blanco	1 kg (1 Paquete)
• Añejo sin azúcar, mayor alcohol	100 g (1 Paquete)
• Avena en hojuelas	500 g (1 Paquete)
• Cereal de trigo inflado integral	200 g (1 Paquete)
• Harina de maíz instantánea	1 kg (1 Paquete)
• Leche estera	500 g (1 Paquete)
• Pasta para arroz	200 g (1 Paquete)
• Frijol	1 kg (1 Paquete)
• Gelatina en forma de granulados	500 g (1 Paquete)
• Polvo para preparar gelatina de sabor	20 g (10 Bolsitas)
• Fajitas de maíz de sabor	47 g (10 Bolsitas)



DIF
JALISCO

BIENESTAR
Toda la vida es un regalo

COMUNIDADES
Avanzando
DESPIENSA VIVE DIFERENTE

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Te recomendamos que compramos los productos en el establecimiento designado.
Te recomendamos a la DIF Municipal o a Contacto DIF.

"Sin programas públicos, que se realicen por los particulares."
"Basta pedirlo al ser que Dios creó a los habitantes de el planeta".

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —
 CONTACTO DIF
01 800 3000 343



Reservados los derechos de todos los derechos. © 2018

PRODUCTOS

Arroz de grano largo	100 kg (10 Paquetes)
Arroz de grano corto	100 kg (10 Paquetes)
Arroz con leche	100 kg (10 Paquetes)
Arroz integral	100 kg (10 Paquetes)
Arroz de grano largo integral	100 kg (10 Paquetes)
Arroz de grano corto integral	100 kg (10 Paquetes)
Arroz de grano largo integral	100 kg (10 Paquetes)
Arroz de grano corto integral	100 kg (10 Paquetes)
Arroz de grano largo integral	100 kg (10 Paquetes)
Arroz de grano corto integral	100 kg (10 Paquetes)

SAF-6

31 cm

Apoyo Alimentario a Familias



**Despensa
para menores
de 6 años
SAF-6**

**DIF
Nacional**

38 cm

**DIF
Nacional**

visítanos en:



www.dif.gob.mx

27 cm

MÉXICO
ESTADOS UNIDOS MEXICANOS



MOVER MÉXICO

Subprograma Apoyo a Familias con Menores de 6 Años para Contribuir a su Acceso a la Alimentación

Número de beneficiarias para las que será calculada la despensa: 1
Número de días para los que será calculada la despensa: 30
Grupo de edad para el que fue diseñada la despensa: 2 a 5 años 11 meses

Nombre	Presentación y Cantidad de unidades por despensa
Leche esterilizada en polvo fortificada	20 latas para 240 ml
Mantequilla	2 latas de 2 kg
Mante para sopa con fibra	2 paquetes de 200 g
Ajónjolí	2 paquetes de 1 kg
Lentejas	2 paquetes de 500 g
Macarrones	2 latas de 200 g

38 cm

SINHAMBRE
EROGADA NACIONAL



JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF
JALISCO**

**NIÑEZ
flourishing**

"Una acción alimentaria de granito"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político"
"Queda prohibido su uso para fines distintos a los establecidos en el programa"

27 cm





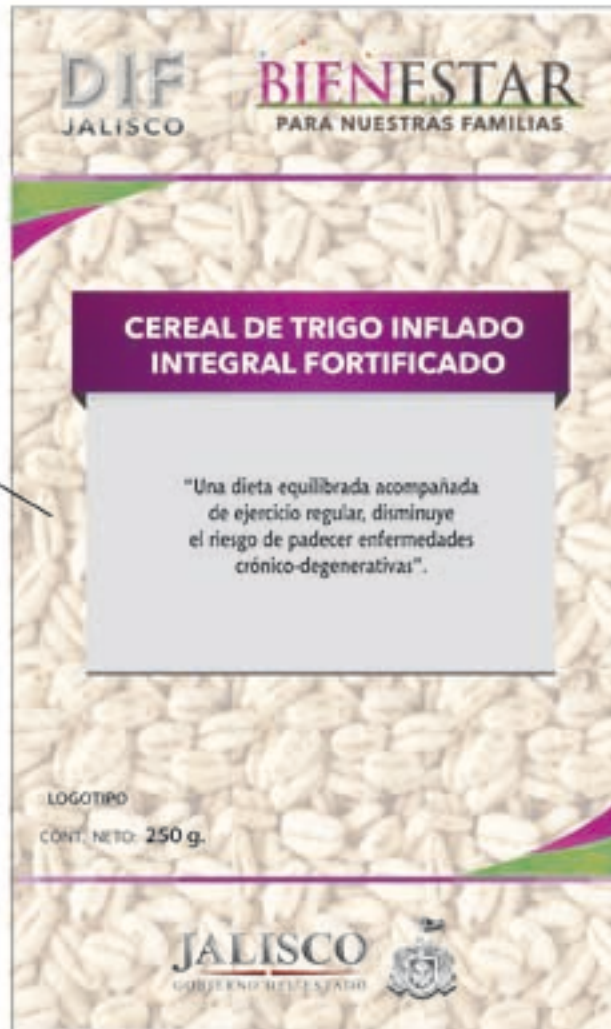
Despensas 2015



COMPLEMENTO DE DISEÑOS DE EMPAQUES

Cada uno de los productos, en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 de carácter obligatorio, deberá contener en su diseño de empaque la siguiente información en español:

Transparente



Transparente



BOBINA



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

ARROZ BLANCO

"Considera consumir
frutas y verduras diariamente,
ya que contienen
vitaminas y minerales,
necesarias para una
vida saludable".

LOGOTIPO

CONT. NETO 1 Kg.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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

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



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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

AVENA EN HOJUELAS

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: **300 g.**

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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

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



LA NATURALEZA OPERANDO POR EL EQUILIBRIO
Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

AVENA EN HOJUELAS

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 500 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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

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



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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

AVENA EN HOJUELAS

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

LOGOTIPO

CONT. NETO **1 Kg.**

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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

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



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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

GARBANZO

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: **500 g.**

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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



Registro de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFI/SSA-2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

LENTEJA CHICA

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 500 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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

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



Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFUSSA1-2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

MAÍZ BLANCO

"Come diariamente diversas frutas y verduras de diferentes colores, para protegerte contra enfermedades".

LOGOTIPO

CONT. NETO: **1 Kg.**

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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



Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFUSSA1-2010

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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

MAÍZ MORADO

“Come diariamente diversas frutas y verduras de diferentes colores, para protegerte contra enfermedades”.

LOGOTIPO

CONT. NETO: **1 Kg.**

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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



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

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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

FRIJOL

“La lactancia materna es exclusiva hasta los 6 meses de vida, para que tu bebé en la edad adulta tenga menos riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad”.

LOGOTIPO

CONT. NETO: 500 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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



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

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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

FRIJOL

"La lactancia materna es exclusiva hasta los 6 meses de vida, para que tu bebé en la edad adulta tenga menos riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad".

LOGOTIPO

CONT. NETO: 1 Kg.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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



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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

PASTA PARA SOPA

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 200 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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



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

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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

PASTA PARA SOPA CON FIBRA

“El consumo adecuado de fibra
en tu alimentación es fundamental
para prevenir y ayudar a eliminar
el estreñimiento”.

LOGOTIPO

CONT. NETO: 200 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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



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

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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL

"Una dieta alta en fibra
puede reducir el riesgo de
padecer diabetes".

LOGOTIPO

CONT. NETO: 500 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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

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



LAVAR PARA SEPARAR NO ES ENSUCIAR.
Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCF/SSA1-2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 1 Kg.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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



LABOR PARA SEPARAR NO ES BASURA
Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCF/SSA1-2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

GALLETA INTEGRAL EN FORMA DE ANIMALITO

"La galleta es un cereal
que consumido con moderación
beneficia a nuestro cuerpo, ya que
aporta energía para realizar
todas las actividades diarias".

LOGOTIPO

CONT. NETO: 450 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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



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

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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

GALLETA EN FORMA DE ANIMALITO

“La galleta es un cereal que consumido con moderación beneficia a nuestro cuerpo, ya que aporta energía para realizar todas las actividades diarias”.

LOGOTIPO

CONT. NETO: 500 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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



LA HORRA SEPWICER PRO-ESKUBA
Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**POLVO
PARA PREPARAR
GELATINA DE SABOR**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 35 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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

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



Regulador de acuerdo a la norma
NOM-001-SCFI/SSA-1-2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**FÉCULA DE MAÍZ
DE SABOR**

LOGOTIPO

CONT. NETO: **47 g.**

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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

 **REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

Resolución de acuerdo a la norma
NOM-071-SCFI/SSA1-2013

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

AZÚCAR ESTANDAR

"El azúcar es fuente de energía,
pero en exceso daña la salud, consúmela
con moderación".

LOGOTIPO

CONT. NETO: 500 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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

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



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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**CEREAL DE TRIGO INFLADO
INTEGRAL FORTIFICADO**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 250 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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

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



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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 250 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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

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



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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

CEREAL DE TRIGO INFLADO FORTIFICADO

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: **500 g.**

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



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

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



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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETA
SALADA**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 137 g.

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

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →
CONTACTO DIF
01 800 3000 343

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA1-2014

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**AVENA
INSTANTÁNEA
CON MANZANA
Y CANELA**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO 



Regulación de acuerdo a la norma NOM-001-SEMARE-2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**AVENA
INSTANTÁNEA
INTEGRAL CON
NUEZ**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →
CONTACTO DIF
01 800 3000 343

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA1-2014

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**AVENA
INSTANTÁNEA
INTEGRAL CON
PLÁTANO**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO 



Respaldo de acuerdo a la norma NOM-001-SCT/SSA-2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**AVENA
INSTANTÁNEA
INTEGRAL CON
EXTRACTO DE
VAINILLA**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Regulación de acuerdo a la norma NCA-001-SC/ISSAN/2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA DE
CEREALES
INTEGRALES
CON FRUTAS**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →
CONTACTO DIF
01 800 3000 343

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



**REDUCE
REÚSE
RECICLA**

Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA1-2014

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA INTEGRAL
CON YOGURT
CON ARÁNDANOS**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA/2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA DE
AVENA CON COCO
Y AMARANTO**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO 

 **REDUCE
REÚSE
RECICLA**
LA FUERZA DEL BIENESTAR
Resolución de acuerdo a la norma NOM-063-SCFI/SSA/2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA DE ARROZ
INFLADO CON
AVENA Y PASAS**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →
CONTACTO DIF
01 800 3000 343

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA1-2014

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA DE TRIGO
INTEGRAL CON
ARÁNDANOS**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA/2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA DE TRIGO
CON AVENA
Y NUEZ**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA/2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA TIPO
PANECILLO CON
PLÁTANO**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA/2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETA
DE GRANOLA**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA/2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETA DE
AVENA CON
CACAHUATE**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA/2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETA DE
CEBADA, AVENA,
NUEZ Y ALMENDRA**

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →
CONTACTO DIF
01 800 3000 343

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma: NOM-001-SCFI/SSA1-2014

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETA DE
TRIGO CON
AVENA Y VAINILLA**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA/2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETA INTEGRAL
DE AMARANTO
CON NUEZ**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA/2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETA DE
TRIGO CON
AVENA Y CANELA**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA/2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETA DE
MAÍZ**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



**REDUCE
REÚSE
RECICLA**

Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA/2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**CEREAL DE TRIGO
INFLADO CON
AVENA Y VAINILLA**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →
CONTACTO DIF
01 800 3000 343

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA1-2014

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**CEREAL
MULTIGRANO
CON PASAS**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 30 g.

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Resolución de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA/2010



ETIQUETA



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

ACEITE DE MAÍZ

Disminuye el consumo de grasas y azúcares en la preparación de alimentos; te ayudará a prevenir enfermedades como la Diabetes Mellitus y problemas del corazón.

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 500 mL.

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 343

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

Reglamento de etiquetado de la Norma NOM-051-SS/SEHA-2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

ACEITE DE MAÍZ

Disminuye el consumo de grasas y azúcares en la preparación de alimentos; te ayudará a prevenir enfermedades como la Diabetes Mellitus y problemas del corazón.

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

LOGOTIPO
CONT. NETO: 1 L.

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO 

 **RECYCLO**
RECYCLA
www.recycla.gob.mx
Registra de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI-2011-01-01

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

ATÚN EN AGUA

"Muy rico en proteínas de excelente calidad, su consumo ayuda a disminuir enfermedades cardiovasculares, por su alto contenido en Omega 3".

Masa Drenada: 100 g

OPINIONES Y SUGERENCIAS

 **CONTACTO**
01 800 3300 545 **DIF**



República de México y la Unión ICBM-011-ICP/ISSA/ 2010

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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
EN 800 3008 343

**CHÍCHARO CON
ZANAHORIA**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 190 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Regulación de acuerdo a la norma NOM-001-SCFI/SSA-1-2009

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

CHÍCHARO CON ZANAHORIA

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 410 g.

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Regulación de alimentos y/o bebidas NOM-051-SCFI-2014-010

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

CHILE GUAJILLO (MIRASOL)

Realiza 30 minutos de actividad física al día, te ayudará a mantener un peso saludable, vivirás más y con mejor estado de ánimo.

LOGOTIPO

CONT. NETO: 100 g.

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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶



CONTACTO DIF
01 800 3000 343



REDUCE
REUTILIZA
RÉCICLA

LA BASURA SEPARADA ES EL SABIDURÍA.

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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

CAFÉ
SOLUBLE

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 48 g.

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —
CONTACTO DIF
01 800 3000 343

JALISCO
ESTADO DEL ESTADO

REDUCE
REUSE
RECYCLE
Reciclaje de papelería y de otros: 9288-01-637888-016

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTROS FAMILIARES

SARDINA EN SALSA DE TOMATE

Cant. Neto 400 gr.

Peso Bruto 500 gr.

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —
CONTACTO DIF
01 800 3000 343



Resaltado de acuerdo con normas NOM-001-SEMARNAT-2009

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

LECHE



Ponle a tu mesa color

es ida

¡Ella tiene
come ensaladas
y frescas.



TM and © 2010 Sesame Workshop.

Información Nutricional

Tamaño de la porción	250 mL
Porciones por envase:	4
Contenido Energético	636 kJ (153 kcal)
Proteína	7.3 g
Lípidos (grasa)	7.5 g
Grasa Saturada	4.5 g
Hidratos de Carbono (carbohidratos)	12 g
Azúcares	12 g
Fibra Dietética	0 g
Sodio	128 mg
Calcio	270 mg
Vitamina A*	71.7 µg
Vitamina D	1.27 µg

*Equivalentes de retinol

Grasa de leche: 30 g/L
Proteína de leche: 30 g/L

Contiene 5 µg de Vitamina D y 330 µg equivalentes de retinol (Vitamina A)/L.

Ingredientes:
Leche Entera
Vitaminas A y D.

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

DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 343

Gracias por confiar en DIF Jalisco.

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

LECHE ENTERA

ULTRAPASTEURIZADA
ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D



Contenido
1 L

Esta leche que estás consumiendo es fuente de calcio, que te ayuda a tener huesos y dientes fuertes, proteínas que te ayudan a crecer sano, te da energía para jugar. Debes combinarla con frutas y verduras de tu localidad: cereales como tortilla de maíz, avena o amaranto, y granos como frijol y lenteja.

Después de abierto manténgase en refrigeración. Conservar en un lugar fresco y seco.

Natulec



Secretaría de Salud Jalisco



Hecho en México

PLAZA SESAMO
hábitos saludables
paratodalavida

La lechuga tiene
vitaminas. Come en
verdes y frescas.



les
vida
y bienestar

Ponle a tu
mesa color

La zanahoria tiene
vitamina A y te ayuda a
ver mejor. Cómela.



TM and © 2010 Sesame Workshop.

Información Nutricional

Tamaño de la porción: Porciones por envase:	250 mL 4
Contenido Energético:	480 kJ (114 kcal)
Proteína:	3.5 g
Lípidos (grasa):	4.0 g
Grasa Saturada:	2.8 g
Hidratos de Carbono:	12 g
Azúcares:	13 g
Fibra dietética:	0 g
Sodio:	138 mg
Calcio:	279 mg
Vitamina A*	77.7 µg
Vitamina D	1.41 µg

*Equivalentes de retinol

Grasa de leche 16 g/l
Proteína de leche 30 g/l
Contiene 5 µg de Vitamina D y 310 µg
equivalentes de retinol (Vitamina A).

Ingredientes:
Leche Semidescremada
Vitaminas A y D.

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

DENUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3600 343

Gracias por confiar en DIF Jalisco.

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

LECHE SEMIDESCREMADA

ULTRAPASTEURIZADA
ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D



Contenido Neto

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

Hecho en México

Niñez
viviendo

ESTADO DE JALISCO

SECRETARÍA DE SALUD
ESTADO DE JALISCO

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
ESTADO DE JALISCO

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
ESTADO DE JALISCO

¿Sabías que México
es el país número uno en
obesidad infantil?

La obesidad daña tu salud,
haciendo que no puedas divertirte
ni estudiar.

Cuidate, haz ejercicio y
aliméntate sanamente
comiendo frutas, verduras y
productos integrales.
Conoce el "Plato del Bien Comer",
pídeles a tus papás que soliciten
asesoría en tu DIF municipal o
centro de salud.

Después de abierto
mántenlo en refrigeración.
Conservar en un lugar
fresco y seco.

Naturel
NATUREL
LACTOSA
LACTOSA
LACTOSA

INDUSTRIAL
INDUSTRIAL
INDUSTRIAL

PLAZA SÉSAMO

hábitos
saludables
paratodalavida
una manera de comenzar una vida saludable

Pon
me

La zanahoria
tiene vitamina A y te
ayuda a ver mejor. Cómela.



es ida
viable

Ponle a tu mesa color

La lechuga tiene
vitaminas como ensaladas
y frescas.



TM and © 2010 Sesame Workshop

Información Nutricional

Tamaño de la porción:	250 mL
Porciones por envase:	4
Contenido Energético	37% R _D (aprox.)
Proteína	3.5 g
Lípidos (grasas)	1.25 g
Grasa Saturada	0.77 g
Hidratos de Carbono	
Carbohidratos	12 g
Azúcares	12 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	128 mg
Calcio	270 mg
Vitamina A*	27.5 µg
Vitamina D	1.25 µg

*Equivalentes de retinol

Grasa de leche: 5 g/l.
Proteína de leche: 30 g/l.

Contiene 5 µg de Vitamina D y 310 µg
equivalentes de retinol (Vitamina A).

Ingredientes:
Leche Descremada
Vitaminas A y D.

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

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

LECHE DESCREMADA

ULTRAPASTEURIZADA
ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D



Contenido Neto
1 L

Esta leche que estás consumiendo es fuente de calcio, que te ayuda a tener huesos y dientes fuertes, proteínas que te ayudan a crecer sano, te da energía para jugar. Debes combinarla con frutas y verduras de tu comunidad; cereales como tortilla de maíz, avena o amaranto, y granos como frijol y lenteja.

Después de abierto manténgase en refrigeración. Conservar en un lugar fresco y seco.

Natulec

PROCESADO POR
INDUSTRIAS LACTEAS DEL NOROCCIDENTE DE MEXICO S.A. DE CV
CALLE DE LOS HERMANOS SAENZ, 100
44100 TOLUCA, QRO.
MEXICO
TEL: 01 (52) 52 25 11 11 11

DERIVADOS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 343

Gracias por confiar en DIF Jalisco.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



INERZ

COMUNIDADES
FAMILIAS

CONSUMIDORES

REDUCE
RECYCLE

COMPRAR
CON CONCIENCIA

SEPARAR
LOS RESIDUOS

Hecho en México

PLAZA SESAMO

hábitos
saludables
paratodalavida

UNA MANERA DE COMER QUE AYUDA A VIVIR MEJOR

La lechuga tiene
vitaminas. Come en
verdes y frescas.



JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

ESPECIFICACIONES

PRODUCTO	PRESENTACION	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
ACEITE DE MAÍZ	500 mL	ANEXO 1A
ACEITE DE MAÍZ	1 L	ANEXO 1B
ATÚN EN AGUA, MASA DRENADA 100 g	100 g	ANEXO 1C
ARROZ BLANCO	1 Kg	ANEXO 1D
AVENA EN HOJUELAS	300 g	ANEXO 1E
AVENA EN HOJUELAS	500 g	ANEXO 1F
AVENA EN HOJUELAS	1 Kg	ANEXO 1G
CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK	190 g	ANEXO 1H
CHICHARO CON ZANAHORIA EN LATA	410 g	ANEXO 1I
CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	100 g	ANEXO 1J
CAFÉ SOLUBLE	48 g	ANEXO 1K
GARBANZO	500 g	ANEXO 1L
LENTEJA CHICA	500 g	ANEXO 1M
MAÍZ BLANCO	1 Kg	ANEXO 1N
MAÍZ MORADO	1 Kg	ANEXO 1Ñ
FRIJOL	500 g	ANEXO 1O
FRIJOL	1 Kg	ANEXO 1P
PASTA PARA SOPA	200 g	ANEXO 1Q
PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 g	ANEXO 1R
HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL	500 g	ANEXO 1S
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	ANEXO 1T
GALLETA INTEGRAL EN FORMA DE ANIMALITO	450 g	ANEXO 1U
GALLETA EN FORMA DE ANIMALITO	500 g	ANEXO 1V
SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 g	ANEXO 1W
POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE SABOR	35 g	ANEXO 1X

FECULA DE MAÍZ DE SABOR	47 g	ANEXO 1Y
AZÚCAR ESTANDAR	500 g	ANEXO 1Z
GALLETA SALADA	137 g	ANEXO 1AA
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO	250 g	ANEXO 1AB
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL	250 g	ANEXO 1AC
AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA	30 g	ANEXO 1AD
AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON NUEZ	30 g	ANEXO 1AE
AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON PLÁTANO	30 g	ANEXO 1AF
AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA	30 g	ANEXO 1AG
BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS	30 g	ANEXO 1AH
BARRA INTEGRAL CON YOGURT CON ARÁNDANOS	30 g	ANEXO 1AI
BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	30 g	ANEXO 1AJ
BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	30 g	ANEXO 1AK
BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	30 g	ANEXO 1AL
BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	30 g	ANEXO 1AM
BARRA TIPO PANECILLO CON PLATANO	30 g	ANEXO 1AN
GALLETA DE GRANOLA	30 g	ANEXO 1AÑ
GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	30 g	ANEXO 1AO
GALLETA DE CEBADA, AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	30 g	ANEXO 1AP
GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	30 g	ANEXO 1AQ
GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ	30 g	ANEXO 1AR
GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	ANEXO 1AS
GALLETA DE MAÍZ	30 g	ANEXO 1AT
CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	ANEXO 1AU
CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	30 g	ANEXO 1AV
CEREAL DE TRIGO INFLADO FORTIFICADO	500 g	ANEXO 1AW

NOMBRE DEL PRODUCTO

ACEITE DE MAÍZ 500 mL

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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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

Ácidos grasos libres (como ácido oleico): 0.05 % Máximo.

Humedad y materia volátil: 0.05 % Máximo.

Color (escala Lovibond): 35 A - 4.0 R Máximo.

Índice de peróxido: 2.0 meq/kg Máximo.

Prueba fría a 273 °K (0 °C): 5.5 horas Mínimo.

Índice de yodo: 107 cg I₂/g Mínimo - 135 cg I₂/g Máximo.

Ácidos Grasos del aceite de maíz.

Ácido láurico C12:0: 0.3 % Máximo.

Ácido mirístico C14:0: 0.3 % Máximo.

Ácido palmítico C16:0: 8.6 % Mínimo - 16.5 % Máximo.

Ácido palmitoléico C16:1: 0.5 % Máximo.

Ácido esteárico C18:0: 3.3 % Máximo.

Ácido oléico C18:1: 20.0 % Mínimo - 42.2 % Máximo.

Ácido linoléico C18:2: 34.0 % Mínimo - 65.6 % Máximo.

Ácido linolénico C18:3: 2.0 % Máximo.

3.- -CONTAMINANTES QUÍMICOS

Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo.

Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.

Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- ADITIVOS (antioxidantes)

Tocoferoles: 0.03% Máximo.

Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo.

Galato de octilo: 0.01 % Máximo.

Acido tiopropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo.

Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo.

Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo.

Resina de guayaco: 0.01 % Máximo.

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

Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud.

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

7.- REFERENCIAS

NMX-F-223-SCFI-2011.

NMX-F-030-1985.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
ACEITE DE MAÍZ 1 L

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 1 L. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 12 botellas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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

Ácidos grasos libres (como ácido oleico): 0.05 % Máximo.

Humedad y materia volátil: 0.05 % Máximo.

Color (escala Lovibond): 35 A - 4.0 R Máximo.

Índice de peróxido: 2.0 meq/kg Máximo.

Prueba fría a 273 °K (0 °C): 5.5 horas Mínimo.

Índice de yodo: 107 cg I₂/g Mínimo - 135 cg I₂/g Máximo.

Ácidos Grasos del aceite de maíz.

Ácido láurico C12:0: 0.3 % Máximo.

Ácido mirístico C14:0: 0.3 % Máximo.

Ácido palmítico C16:0: 8.6 % Mínimo - 16.5 % Máximo.

Ácido palmitoléico C16:1: 0.5 % Máximo.

Ácido esteárico C18:0: 3.3 % Máximo.

Ácido oléico C18:1: 20.0 % Mínimo - 42.2 % Máximo.

Ácido linoléico C18:2: 34.0 % Mínimo - 65.6 % Máximo.

Ácido linolénico C18:3: 2.0 % Máximo.

3.- -CONTAMINANTES QUÍMICOS

Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo.

Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.

Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- ADITIVOS (antioxidantes)

Tocoferoles: 0.03% Máximo.

Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo.

Galato de octilo: 0.01 % Máximo.

Acido tiopropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo.

Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo.

Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo.

Resina de guayaco: 0.01 % Máximo.

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

Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud.

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

7.- REFERENCIAS

NMX-F-223-SCFI-2011.

NMX-F-030-1985.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

ATÚN EN AGUA, MASA DRENADA 100 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Atún aleta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodatada. Presentación de 100 g masa drenada. 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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Claro y homogéneo.

Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. 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 parametro 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 Secretaría de Salud.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-028-SSA1-1993.

NOM-251-SSA1-2009.

NOM-084-SCFI-1994.

Información extraída de marcas comerciales.

Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.

NOMBRE DEL PRODUCTO

ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg

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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Grano entero: 92% Mínimo.

Grano quebrado: 8% Máximo.

Total de granos de arroz pulido: 100%

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

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

Longitud del grano entero: 5.4 mm Mínimo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS

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

5.- PLAGA.

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

6.- VIDA DE ANAQUEL

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

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-035-SCFI-2005.

NMX-FF-059-SCFI-2000.

NMX-F-120-1996.

CODEX STAN 198-1995.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
AVENA EN HOJUELAS 300 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avana 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. El diseño del empaque será a selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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 cascarrilla: 4 piezas en 50 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo.

Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

Coliformes fecales: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
AVENA EN HOJUELAS 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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 cascarrilla: 4 piezas en 50 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo.

Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

Coliformes fecales: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
AVENA EN HOJUELAS 1 Kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Actividad Enzimática: Negativa.

Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo.

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 11.6% Mínimo.

Cenizas: 2 % Máximo.

Extracto Etéreo: 5 % Mínimo.

Fibra cruda: 2.5 % Máximo.

Presencia de cascarilla: 4 piezas en 50 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo.

Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

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

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK 190 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 48 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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Consistencia: Tiena y firme.

Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas.

Olor: Característico del producto, exento de olores extraños.

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

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Masa drenada: 60 % Mínimo.

Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo.

pH: 5.5 - 6.5

Sólidos solubles: 12.0 % Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

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 físicoquímicas, 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.

NOMBRE DEL PRODUCTO

CHICHARO CON ZANAHORIA EN LATA DE 410 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

La presentación en LATA de 410 g con una masa drenada de 210 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón, 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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Consistencia: Tiena y firme.

Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas.

Olor: Característico del producto, exento de olores extraños.

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

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada: 60 % Mínimo.

Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo.

pH: 5.5 - 6.5

Sólidos solubles: 12.0 % Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

CHILE GUAJILLO (MIRASOL) 100 g

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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

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

Textura: Ligeramente flexible, suaves y lisos.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Peso unitario con pedúnculo: 5 g Mínimo

Humedad: 13.5 % Máximo

Tamaño

Longitud sin pedúnculo: 10 cm Mínimo

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

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

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 < 0 = a 6 pelos en 25 gramos, fragmentos de insectos < 0 = 50 en 25 gramos. Otros ≤ 1%

6.- ADITIVOS

No aplica

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

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

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

NOMBRE DEL PRODUCTO
CAFE SOLUBLE DE 48 g

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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

Consistencia: Característica del producto.

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.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Hongos y levadura: 100 ufc/g Máximo

Coliformes Totales: 50 UFC/g.Máximo

E. Coli: Negativo.

Salmonella: Negativo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No 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.

NOMBRE DEL PRODUCTO
GARBANZO 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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 ó putrefacción, sin presencia de sabores extraños..

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 14.0 % Máximo.

Mal desarrollados: 2.0 % Máximo.

Afines: 4.0 % Máximo.

Granos dañados: 2.0 % Máximo.

Variedades contrastantes: 2.0 % Máximo.

Granos con defecto: 4.0 % 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 físicoquímicas, 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

Debera estar libre de plaga viva

7.- REFERENCIAS

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-FF-038-SSA1-2002.

NMX-Y-219-1967.

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

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

Requerimiento DIF Jalisco.

Información de referencia de productos comerciales.

NOMBRE DEL PRODUCTO

LENTEJA CHICA 500 g

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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la variedad del grano.

Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.

Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños.

Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de grano dañado: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo.

Afines: 4% Máximo.

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

Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.

3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

7.- REFERENCIAS

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-FF-038-SSA1-2002.

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

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

MAIZ BLANCO 1 kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Maíz blanco, grano nacional, cosecha 2013, categoría 1era, empaçado 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 nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Blanco ligeramente crema

Aspecto: Grano entero uniforme

Textura: Lisa y firme

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

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

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 14% Máximo

Aflatoxinas: 20 µg/kg

Impurezas: 2% Máximo

Dañados por calor: 1.5% Máximo

Suma de daños: 5% Máximo

Grano quebrado: 3% Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo 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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

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

NOM-251-SSA1-2009.

Requerimiento DIF Jalisco.

NOMBRE DEL PRODUCTO

MAIZ MORADO 1 kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Maiz morado, grano nacional, cosecha 2013, categoría 1era, empaçado 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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Morado

Aspecto: Grano entero uniforme

Textura: Lisa y firme

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

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

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 14% Máximo

Aflatoxinas: 20 µg/kg

Impurezas: 2% Máximo

Dañados por calor: 1.5% Máximo

Suma de daños: 5% Máximo

Grano quebrado: 3% Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo 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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

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

NOM-251-SSA1-2009.

Requerimiento DIF Jalisco.

NOMBRE DEL PRODUCTO

FRÍJOL EN GRANO NACIONAL, CATEGORÍA PRIMERA 500 g

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 2014.

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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la variedad del grano.

Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.

Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.

Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de semillas dañadas: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo.

Afines: 4% Máximo.

Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.

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

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2002.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

FRÍJOL EN GRANO NACIONAL, CATEGORÍA PRIMERA 1 Kg

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 2014.

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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la variedad del grano.

Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.

Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.

Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de semillas dañadas: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo.

Afines: 4% Máximo.

Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.

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

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2002.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

PASTA PARA SOPA 200 g (Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aguada)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

ESPECIFICACIONES

1.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto, amarillo.

Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.5 % Máximo.

Proteína: 98 % Mínimo.

Extracto Etéreo (grasa): 0.25 % Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo.

Levaduras: 20 UFC/g Máximo.

E. Coli: Ausente.

S. Aureus: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Deberá estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2002.

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g (Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aguada)

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 las variedad requerida para preparar sopa aguada.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.-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.

Cenizas: 1.25% Máximo.

Fibra Dietetica: 4% Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

S. Aureus: Ausente.

Hongos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 150 UFC/g Máximo.

E. Coli: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-023-NORMEX-2002.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La harina preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, azúcar, sal, leche en polvo, 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 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 el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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 % Máximo.

Fibra dietética: 4 % Mínimo.

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos 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 un 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.

NOMBRE DEL PRODUCTO
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg

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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 11% Máximo.

Proteína: 8% Mínimo.

Extracto Etéreo: 4% Mínimo.

Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo.

Hierro como ión ferroso: 35 mg/kg Mínimo.

Zinc: 35 mg/Kg Mínimo.

Aflatoxinas: 12 µg/Kg máximo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo.

Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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)

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETAS INTEGRALES EN FORMA DE ANIMALITO 450 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con harina de trigo integral u otros cereales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos; en presentación de **450 g** en empaque de plipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 12 piezas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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: 6.0 % Máximo.

Proteína (N x 5.83): 8 % Mínimo.

Extracto etéreo: 11 % Mínimo.

Fibra: 6 % Mínimo.

Sodio: 600 mg/100 g.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 10 UFC/g Máximo.

4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

5.-MATERIA EXTRAÑA

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

6.-ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios DIF 2014. (pág. 47 galletas integrales).

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETAS EN FORMA DE ANIMALITO 500 g

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 plipropileno 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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Tamaño uniforme con figura de animalito.

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

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

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

Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 6.5 % Máximo.

Cenizas: 2.5 % Máximo.

Proteína: 7 % Mínimo.

Extracto etéreo: 5 % Mínimo.

pH: 7 - 9

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 10 UFC/g Máximo.

4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

5.-MATERIA EXTRAÑA

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

6.-ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

SARDINA EN SALSA DE TOMATE 425 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Sardina en salsa de tomate, con sal yodada y especias. Enlatado en presentación de **425 g** de contenido neto y una masa drenada de 300 g.

Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo será en charolas de cartón con 24 latas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico 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 ó 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 parametro 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 fragmetos 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 físicoquímicas, 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).

NOMBRE DEL PRODUCTO

POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE SABOR 35 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Polvo para preparar gelatina de sabores, elaborado con gredina pura, grado comestible con un contenido mínimo de 8% y sacarosa mínimo 60%, la cantidad suficiente para preparar un litro.

Polvo para preparar gelatina de diferentes sabores, puede contener sabor y color artificial, antioxidantes.

Envasado en bolsas de polietileno y polipropileno que resista el manejo, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto, evite su contaminación y que permita mantener intactas las propiedades del alimento. En presentación de 35 g con vida de anaquel mínima de 6 meses.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 50 piezas con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de acuerdo a la composición del producto.

Olor: Agradable, característico del sabor del producto, sin olores extraños.

Sabor: Característico del saborizante adicionado sin sabores extraños.

Aspecto: Polvo granuloso, fino, uniforme.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 2.0 % Máximo.

Proteína (N X 5.55) en base seca: 7.0% Mínimo.

Acidez, en base seca, expresada en % de ácido cítrico: 3.0% Máximo.

Cenizas: 2.0 % Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 1000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: ≤ 10 UFC/g.

Staphylococcus aureus: Negativo.

Salmonella spp (en 25 g): Negativo.

Hongos y Levaduras: Menor de 50 UFC/g

E.coli en 0.01 g: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Arsénico: 1.0 ppm Máximo

Cromo total: 10 ppm Máximo.

Metales pesados: Hierro, Cobre, Zinc y Plomo: 50 ppm Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No deberá contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

6.- ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX- F- 041-1983. Postre de Gelatina de Sabores.

NMX-F-043-NORMEX-2001. Gredina comestible, aspectos de calidad.

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.40 Postre de gelatina de sabores.)

NOMBRE DEL PRODUCTO
FÉCULA DE MAÍZ CON SABOR 47 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Polvo para preparar atole de maíz de diferentes sabores, puede contener sabor y color artificial, antioxidantes. Envasado en bolsas de polietileno y polipropileno que resista el manejo, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto, evite su contaminación y que permita mantener intactas las propiedades del alimento. En presentación de 47 g con vida de anaquel mínima de 6 meses.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 50 piezas con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del sabor.

Olor: Característico del sabor, exento de olores extraños o desagradables.

Sabor: Agradable y característico del sabor, ligeramente ácido, almidonoso, exento de sabores extraños o desagradables

Aspecto: Polvo fino, homogéneo, sin grumos y característico.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 13.0 % Máximo.

Proteína: 0.8 % Máximo.

pH (al 10%): 4.5 - 6.5

Exacto etereo: 0.8 % Máximo.

Dioxido de Azufre: 80 ppm Máximo.

Viscosidad *scott 13 g/280mL: 80 Mínimo.

Aflatoxinas: 15.0 mg/Kg.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: < 10 UFC/g.

Hongos y Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

E.coli: Negativo.

S. Aureus: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.5 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 los permitidos por 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

NOM- 247-SSA1-2008

NMX-F-382-1986

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.38 polvo para preparar fecula de maíz)

NOMBRE DEL PRODUCTO
AZÚCAR ESTÁNDAR 500 g.

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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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.

Dioxido de azufre: 20 ppm maximo

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.

Arsenico: 1 ppm Máximo.

Particulas metalicas: 10 ppm Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plastico, 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 físicoquímicas, 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.

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA SALADA 137 g

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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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 FÍSICO-QUÍMICAS

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 mg/kg Máximo.

Sodio: 1000 mg por cada 100 g de galleta salada.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos 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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un 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

NOMBRE DEL PRODUCTO

CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO 250 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado con el 80% del EAR de Hierro, vitamina B12, y el 40% de B1 y B6 por cada 50 g. 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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: 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.

Hierro: 7.44 mg/porción Mínimo.

Vitamina B1: 0.35 mg/porción Mínimo.

Vitamina B6: 0.48 mg/porción Mínimo.

Vitamina B12: 1.44 mcg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.

E. Coli: <3 NMP/g.

S. Aureus: <10 UFC/g.

Salmonella: Negativo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

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

ANEXO 1AC

NOMBRE DEL PRODUCTO

CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL 250 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Proteína: 4.7% Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.

E. Coli: <3 NMP/g.

S. Aureus: <10 UFC/g.

Salmonella: Negativo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades 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.

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido de la mezcla de hojuela de avena, azúcar goma y sabor, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Envasada en sobres de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El empaque colectivo es en caja con 220 paquetes.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 300 UFC/g Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Envasada en sobres de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El empaque colectivo es en caja con 220 paquetes.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS 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.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 8 % Mínimo.

Grasas: 35% Máximo del total de las calorías.

Fibra dietética: 1.8 g/30 g Mínimo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg/30 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 300 UFC/g Mínimo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON PLATANO 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Envasada en sobres de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El empaque colectivo es en caja con 220 paquetes.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Crema.

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

Olor: A cereal y plátano.

Sabor: A cereal y plátano.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 9 % Mínimo.

Grasas: 35% Máximo del total de las calorías.

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

Fibra dietética: 1.8 g/30 g Mínimo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg / 30 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 300 UFC/g Mínimo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

ANEXO 1AG

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA 30g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

El empaque colectivo es en caja con 400 paquetes.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Crema.

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

Olor: A cereal y vainilla.

Sabor: A cereal y vainilla.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 8 % Mínimo.

Grasas: 35% Máximo del total de las calorías.

Fibra dietética: 1.8 g / 30 g Mínimo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg / 30 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.

E. coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con cereales integrales elaborado con avena, trigo, arroz, papaya, arándano, miel de abeja y azúcar, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de **30 g.**
Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información 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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.
Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.
Olor: Característico del producto.
Sabor: Dulce, característico del producto.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.0 % Máximo.
Proteína: 5% Mínimo.
Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías
Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.
Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción
Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.
Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías
Sodio: 180 mg Máximo por porción
Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.
Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.
Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.
NMX-F-006-1983.
NOM-251-SSA1-2009.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno).
Información de referencia de productos comerciales.
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA INTEGRAL CON YOGURT Y ARÁNDANOS 30 g.

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 con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.0 % Máximo.

Proteína: 5% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no 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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto que se obtiene de la mezcla de hojuelas de avena, coco, pasas, amaranto inflado, azúcares, miel de abeja, entre otros, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

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

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información 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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.0 % Máximo.

Proteína: 5% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto que se obtiene de la mezcla de arroz inflado, pasas, salvado de trigo, azúcares, miel de abeja, entre otros, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

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

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información 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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.0 % Máximo.

Proteína: 5% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con harina integral de trigo, arándanos, además de otros ingredientes opcionales y aditivos, sometidos a un proceso de amasado o batido, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

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

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información 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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8.0 % Máximo.

Proteína: 6 % Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/g. Máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.
Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.
Olor: Característico del producto.
Sabor: Dulce, característico del producto.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.
NMX-F-006-1983.
NOM-251-SSA1-2009.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno).
Información de referencia de productos comerciales.
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar, Tamaño por porción de 30 g
Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8.0 % Máximo.

Proteína: 6 % Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/g. Máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO
GALLETA DE GRANOLA 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

Unied States Departament of agriculture.

National Agricultural Library -

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta integral elaborada con harina de trigo, avena, pasta de cacahuete, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA DE CEBADA, AVENA, NUEZ Y ALMENDRA 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, cebada, avena con trozos de nuez y almendra, sabor a nuez además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta integral elaborada con harina de trigo, avena, canela, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, amaranto, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg Máximo por porción.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta elaborada con harina integral de trigo, avena, vainilla, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán.

Ingesta Diaria Recomendada de Energía, Proteínas, Vitaminas y Minerales para la Población Mexicana 1997.

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA DE MAÍZ 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Galleta integral elaborada con harina de maíz, trigo, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: 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.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Cereal inflado y hojuelas.

Color: Café con beige.

Olor: A cereales endulzados

Sabor: A cereales endulzados sabor vainilla.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 8% Mínimo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Sodio: 180 mg/por porción Máximo.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Hongos y Levaduras: 300 UFC/g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

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

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

CEREAL MULTIGRANO CON PASAS 30g .

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información 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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Formas diversas con una capa brillante.

Color: Dorado uniforme sin bordes quemados por exceso de horneado.

Olor: A crema con caramelo

Sabor: Dulce a crema con caramelo

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8% Máximo.

Proteína: 1.8 %/ 30 g Mínimo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg/por porción Máximo.

Grasas: 35% Máximo del total de las calorías.

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

Fibra dietética: 1.8 g/30 g Mínimo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

CEREAL DE TRIGO INFLADO FORTIFICADO 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado con el 80% del EAR de Hierro, vitamina B12, y el 40% de B1 y B6 por cada 50 g. Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 500 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 selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: 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.

Hierro: 7.44 mg/porción Mínimo.

Vitamina B1: 0.35 mg/porción Mínimo.

Vitamina B6: 0.48 mg/porción Mínimo.

Vitamina B12: 1.44 mcg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.

E. Coli: <3 NMP/g.

S. Aureus: <10 UFC/g.

Salmonella: Negativo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

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

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 ___/2014 relativa a la adquisición **de “Alimentos para el Programa de despensas, desayunos escolares y su embalaje y distribución 2015”** (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, que no se encuentra en ninguno de los supuestos del art. 18, de la LEY y que los datos asentados con anterioridad son correctos y que no me ha sido revocado el poder, por lo que en caso de falsear los mismos me conformo con que se me apliquen las medidas disciplinarias tanto a mi, como a mi representada, en los términos de la LEY, incluyendo la descalificación de la Licitación en el que participo y que se cancele el registro de mi representada del padrón de proveedores del Gobierno del Estado”.
- 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 aseguramiento 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 03 tres años como proveedor de armado y distribución de Despensas Integradas de Alimentos y Desayunos Escolares para programas de Asistencia Social.
- Original y/o copia certificada de carta poder debidamente notariada.
- Original y fotocopia de los estados financieros dictaminados por contador público registrado ante la S.H.C.P. de los ejercicios 2010 y 2011, así como declaración anual del I.S.R. 2012 en los cuales se deberá acreditar obligatoriamente un capital contable de por lo menos el 20% de su propuesta económica ofertada por el participante.
- 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.

NOTAS:

- 1.- Los originales o copias certificadas una vez cotejadas serán devueltos a los PARTICIPANTES, quedando en poder de la CONVOCANTE únicamente las fotocopias para integrar el expediente de la licitación.
- 2.- Para facilitar la revisión de los documentos, se recomienda entregarlos en dos carpetas, en una deberán estar los originales y en otra las copias. Los originales que no se puedan perforar, deberán ir dentro de micas para estas carpetas.
- 3.- Los PARTICIPANTES que se hayan acreditado satisfactoriamente, recibirán un pase para poder participar en la etapa correspondiente a la entrega de los sobres, con la propuesta técnica y la económica respectivamente.

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:	
<i>Para Personas Jurídicas:</i>	
Número de Escritura Pública: <i>(en la que consta su Acta Constitutiva y sus modificaciones* si las hubiera)</i>	
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.	
<i>Para Personas Físicas:</i>	
Número de folio de la Credencial de Elector:	

P O D E R	<p><i>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):</i></p> <p>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:</p>
----------------------------------	--

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 6
PROPUESTA TÉCNICA
COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
P R E S E N T E

PARTIDA	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	VOLUMEN
1	DESPENSA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR	4 PRODUCTOS	300,120
2	DESPENSA PAAD	10 PRODUCTOS	923,220
3	DESPENSA PAAD ZONA INDIGENA	13 PRODUCTOS	18,000
4	DESPENSA TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	12 PRODUCTOS	3,660
5	DESPENSA TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF	12 PRODUCTOS	4,250
6	DESPENSA TRABAJO SOCIAL SICATS	12 PRODUCTOS	750
7	DESPENSA PROTECCIÓN CIVIL	12 PRODUCTOS	1,800
8	DESAYUNO FRÍO	1 PRODUCTO	12'865,708
9	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE	10 PRODUCTOS	245,964
10	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA	9 PRODUCTOS	20,280
11	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA	15 PRODUCTOS	9,476
12	DESPENSA VIVEDIFERENTE	9 PRODUCTOS	84,000

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 08

CALENDARIO DE ENTREGAS



ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 DEL ANEXO 1
 300,120 DESPENSAS NUTRICION EXTRAESCOLAR
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
BOLANOS	07-ene-15	150	22-ene-15	150	09-feb-15	150	02-mar-15	150	13-abr-15	150	05-may-15	150	01-jun-15	150	01-jul-15	150	03-ago-15	150	01-sep-15	150	05-oct-15	150	03-nov-15	150
COLOTLAN	07-ene-15	200	22-ene-15	200	09-feb-15	200	02-mar-15	200	13-abr-15	200	06-may-15	200	01-jun-15	200	01-jul-15	200	03-ago-15	200	01-sep-15	200	05-oct-15	200	03-nov-15	200
CHIHUAHUAC	07-ene-15	93	22-ene-15	93	09-feb-15	93	02-mar-15	93	13-abr-15	93	06-may-15	93	01-jun-15	93	01-jul-15	93	03-ago-15	93	01-sep-15	93	05-oct-15	93	03-nov-15	93
HUEHUACAR	07-ene-15	112	22-ene-15	112	09-feb-15	112	02-mar-15	112	13-abr-15	112	06-may-15	112	01-jun-15	112	01-jul-15	112	03-ago-15	112	01-sep-15	112	05-oct-15	112	03-nov-15	112
HUEHUILLA EL ALTO	07-ene-15	361	22-ene-15	361	09-feb-15	361	02-mar-15	361	13-abr-15	361	06-may-15	361	01-jun-15	361	01-jul-15	361	03-ago-15	361	01-sep-15	361	05-oct-15	361	03-nov-15	361
MÉZQUITIC	07-ene-15	150	22-ene-15	150	09-feb-15	150	02-mar-15	150	13-abr-15	150	06-may-15	150	01-jun-15	150	01-jul-15	150	03-ago-15	150	01-sep-15	150	05-oct-15	150	03-nov-15	150
SAN MARTÍN DE B.	07-ene-15	125	22-ene-15	125	09-feb-15	125	02-mar-15	125	13-abr-15	125	06-may-15	125	01-jun-15	125	01-jul-15	125	03-ago-15	125	01-sep-15	125	05-oct-15	125	03-nov-15	125
SANTA MARÍA DE LOS ANGELES	07-ene-15	50	22-ene-15	50	09-feb-15	50	02-mar-15	50	13-abr-15	50	06-may-15	50	01-jun-15	50	01-jul-15	50	03-ago-15	50	01-sep-15	50	05-oct-15	50	03-nov-15	50
TOTALCHÉ	07-ene-15	73	22-ene-15	73	09-feb-15	73	02-mar-15	73	13-abr-15	73	06-may-15	73	01-jun-15	73	01-jul-15	73	03-ago-15	73	01-sep-15	73	05-oct-15	73	03-nov-15	73
VILLA GUERRERO	07-ene-15	150	22-ene-15	150	09-feb-15	150	02-mar-15	150	13-abr-15	150	06-may-15	150	01-jun-15	150	01-jul-15	150	03-ago-15	150	01-sep-15	150	05-oct-15	1,463	03-nov-15	1,463
TOTAL REGION 01		1,463		1,463		1,463		1,463		1,463														
ENCARNACION DE DIAZ	08-ene-15	80	23-ene-15	80	10-feb-15	80	03-mar-15	80	14-abr-15	80	07-may-15	80	02-jun-15	80	02-jul-15	80	04-ago-15	80	02-sep-15	80	06-oct-15	80	04-nov-15	80
LAGOS DE MORENO	08-ene-15	80	23-ene-15	80	10-feb-15	80	03-mar-15	80	14-abr-15	80	07-may-15	80	02-jun-15	80	02-jul-15	80	04-ago-15	80	02-sep-15	80	06-oct-15	80	04-nov-15	80
QUELOS	08-ene-15	150	23-ene-15	150	10-feb-15	150	03-mar-15	150	14-abr-15	150	07-may-15	150	02-jun-15	150	02-jul-15	150	04-ago-15	150	02-sep-15	150	06-oct-15	150	04-nov-15	150
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-ene-15	46	23-ene-15	46	10-feb-15	46	03-mar-15	46	14-abr-15	46	07-may-15	46	02-jun-15	46	02-jul-15	46	04-ago-15	46	02-sep-15	46	06-oct-15	46	04-nov-15	46
SAN JUAN DE LOS RIOS	08-ene-15	40	23-ene-15	40	10-feb-15	40	03-mar-15	40	14-abr-15	40	07-may-15	40	02-jun-15	40	02-jul-15	40	04-ago-15	40	02-sep-15	40	06-oct-15	40	04-nov-15	40
TOTALCHÉ	08-ene-15	150	23-ene-15	150	10-feb-15	150	03-mar-15	150	14-abr-15	150	07-may-15	150	02-jun-15	150	02-jul-15	150	04-ago-15	150	02-sep-15	150	06-oct-15	150	04-nov-15	150
UNION DE SAN ANTONIO	08-ene-15	200	23-ene-15	200	10-feb-15	200	03-mar-15	200	14-abr-15	200	07-may-15	200	02-jun-15	200	02-jul-15	200	04-ago-15	200	02-sep-15	200	06-oct-15	200	04-nov-15	200
VILLA HIDALGO	08-ene-15	100	23-ene-15	100	10-feb-15	100	03-mar-15	100	14-abr-15	100	07-may-15	100	02-jun-15	100	02-jul-15	100	04-ago-15	100	02-sep-15	100	06-oct-15	100	04-nov-15	100
TOTAL REGION 02		1,224		1,224		1,224		1,224		1,224														
ACATLÁN	09-ene-15	100	26-ene-15	100	11-feb-15	100	04-mar-15	100	15-abr-15	100	08-may-15	100	03-jun-15	100	03-jul-15	100	05-ago-15	100	03-sep-15	100	07-oct-15	100	05-nov-15	100
ARANDAS	09-ene-15	600	26-ene-15	600	11-feb-15	600	04-mar-15	600	15-abr-15	600	08-may-15	600	03-jun-15	600	03-jul-15	600	05-ago-15	600	03-sep-15	600	07-oct-15	600	05-nov-15	600
JALOSTITLAN	09-ene-15	182	26-ene-15	182	11-feb-15	182	04-mar-15	182	15-abr-15	182	08-may-15	182	03-jun-15	182	03-jul-15	182	05-ago-15	182	03-sep-15	182	07-oct-15	182	05-nov-15	182
JEJUTÁN	09-ene-15	400	26-ene-15	400	11-feb-15	400	04-mar-15	400	15-abr-15	400	08-may-15	400	03-jun-15	400	03-jul-15	400	05-ago-15	400	03-sep-15	400	07-oct-15	400	05-nov-15	400
QUAYHUI	09-ene-15	80	26-ene-15	80	11-feb-15	80	04-mar-15	80	15-abr-15	80	08-may-15	80	03-jun-15	80	03-jul-15	80	05-ago-15	80	03-sep-15	80	07-oct-15	80	05-nov-15	80
SAN JUAN	09-ene-15	430	26-ene-15	430	11-feb-15	430	04-mar-15	430	15-abr-15	430	08-may-15	430	03-jun-15	430	03-jul-15	430	05-ago-15	430	03-sep-15	430	07-oct-15	430	05-nov-15	430
SAN MIGUEL EL ALTO	09-ene-15	466	26-ene-15	466	11-feb-15	466	04-mar-15	466	15-abr-15	466	08-may-15	466	03-jun-15	466	03-jul-15	466	05-ago-15	466	03-sep-15	466	07-oct-15	466	05-nov-15	466
TEPATITLAN DE MORELOS	09-ene-15	455	26-ene-15	455	11-feb-15	455	04-mar-15	455	15-abr-15	455	08-may-15	455	03-jun-15	455	03-jul-15	455	05-ago-15	455	03-sep-15	455	07-oct-15	455	05-nov-15	455
VALLE DE GUADALUPE	09-ene-15	70	26-ene-15	70	11-feb-15	70	04-mar-15	70	15-abr-15	70	08-may-15	70	03-jun-15	70	03-jul-15	70	05-ago-15	70	03-sep-15	70	07-oct-15	70	05-nov-15	70
VILLA ORRISON (CARABAS)	09-ene-15	60	26-ene-15	60	11-feb-15	60	04-mar-15	60	15-abr-15	60	08-may-15	60	03-jun-15	60	03-jul-15	60	05-ago-15	60	03-sep-15	60	07-oct-15	60	05-nov-15	60
VARALICALA	09-ene-15	100	26-ene-15	100	11-feb-15	100	04-mar-15	100	15-abr-15	100	08-may-15	100	03-jun-15	100	03-jul-15	100	05-ago-15	100	03-sep-15	100	07-oct-15	100	05-nov-15	100
SAN IGNACIO CERRO GORDO	09-ene-15	253	26-ene-15	253	11-feb-15	253	04-mar-15	253	15-abr-15	253	08-may-15	253	03-jun-15	253	03-jul-15	253	05-ago-15	253	03-sep-15	253	07-oct-15	253	05-nov-15	253
TOTAL REGION 03		3,194		3,194		3,194		3,194		3,194														
ATOTONILCO EL ALTO	12-ene-15	250	27-ene-15	250	12-feb-15	250	05-mar-15	250	16-abr-15	250	11-may-15	250	04-jun-15	250	06-jul-15	250	06-ago-15	250	04-sep-15	250	08-oct-15	250	06-nov-15	250
AVOTLAN	12-ene-15	150	27-ene-15	150	12-feb-15	150	05-mar-15	150	16-abr-15	150	11-may-15	150	04-jun-15	150	06-jul-15	150	06-ago-15	150	04-sep-15	150	08-oct-15	150	06-nov-15	150
LA BARCA	12-ene-15	400	27-ene-15	400	12-feb-15	400	05-mar-15	400	16-abr-15	400	11-may-15	400	04-jun-15	400	06-jul-15	400	06-ago-15	400	04-sep-15	400	08-oct-15	400	06-nov-15	400
CHAPALA	12-ene-15	250	27-ene-15	250	12-feb-15	250	05-mar-15	250	16-abr-15	250	11-may-15	250	04-jun-15	250	06-jul-15	250	06-ago-15	250	04-sep-15	250	08-oct-15	250	06-nov-15	250
FOFOGLANDO	12-ene-15	100	27-ene-15	100	12-feb-15	100	05-mar-15	100	16-abr-15	100	11-may-15	100	04-jun-15	100	06-jul-15	100	06-ago-15	100	04-sep-15	100	08-oct-15	100	06-nov-15	100
JAMAY	12-ene-15	237	27-ene-15	237	12-feb-15	237	05-mar-15	237	16-abr-15	237	11-may-15	237	04-jun-15	237	06-jul-15	237	06-ago-15	237	04-sep-15	237	08-oct-15	237	06-nov-15	237
JOCOTEPEC	12-ene-15	500	27-ene-15	500	12-feb-15	500	05-mar-15	500	16-abr-15	500	11-may-15	500	04-jun-15	500	06-jul-15	500	06-ago-15	500	04-sep-15	500	08-oct-15	500	06-nov-15	500
OCOTLÁN	12-ene-15	313	27-ene-15	313	12-feb-15	313	05-mar-15	313	16-abr-15	313	11-may-15	313	04-jun-15	313	06-jul-15	313	06-ago-15	313	04-sep-15	313	08-oct-15	313	06-nov-15	313
PANQUIAN	12-ene-15	450	27-ene-15	450	12-feb-15	450	05-mar-15	450	16-abr-15	450	11-may-15	450	04-jun-15	450	06-jul-15	450	06-ago-15	450	04-sep-15	450	08-oct-15	450	06-nov-15	450
TEAPAN EL ALTO	12-ene-15	350	27-ene-15	350	12-feb-15	350	05-mar-15	350	16-abr-15	350	11-may-15	350	04-jun-15	350	06-jul-15	350	06-ago-15	350	04-sep-15	350	08-oct-15	350	06-nov-15	350
TOTALTAN	12-ene-15	200	27-ene-15	200	12-feb-15																			

AVITLA	19-ene-15	370	04-feb-15	370	19-feb-15	370	12-mar-15	370	23-abr-15	370	19-may-15	370	11-jun-15	370	13-jul-15	370	13-ago-15	370	11-sep-15	370	16-oct-15	370	13-nov-15	370
CHAUFLA	19-ene-15	40	04-feb-15	40	19-feb-15	40	12-mar-15	40	23-abr-15	40	19-may-15	40	11-jun-15	40	13-jul-15	40	13-ago-15	40	11-sep-15	40	16-oct-15	40	13-nov-15	40
GUICHIRINGO	19-ene-15	100	04-feb-15	100	19-feb-15	100	12-mar-15	100	23-abr-15	100	19-may-15	100	11-jun-15	100	13-jul-15	100	13-ago-15	100	11-sep-15	100	16-oct-15	100	13-nov-15	100
MASCOTA	19-ene-15	132	04-feb-15	132	19-feb-15	132	12-mar-15	132	23-abr-15	132	19-may-15	132	11-jun-15	132	13-jul-15	132	13-ago-15	132	11-sep-15	132	16-oct-15	132	13-nov-15	132
MIXTLAN	19-ene-15	54	04-feb-15	54	19-feb-15	54	12-mar-15	54	23-abr-15	54	19-may-15	54	11-jun-15	54	13-jul-15	54	13-ago-15	54	11-sep-15	54	16-oct-15	54	13-nov-15	54
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	19-ene-15	120	04-feb-15	120	19-feb-15	120	12-mar-15	120	23-abr-15	120	19-may-15	120	11-jun-15	120	13-jul-15	120	13-ago-15	120	11-sep-15	120	16-oct-15	120	13-nov-15	120
TALPA DE ALLENDE	19-ene-15	140	04-feb-15	140	19-feb-15	140	12-mar-15	140	23-abr-15	140	19-may-15	140	11-jun-15	140	13-jul-15	140	13-ago-15	140	11-sep-15	140	16-oct-15	140	13-nov-15	140
TOTAL REGION 10		1,001		1,001		1,001		1,001		1,001		1,001		1,001		1,001		1,001		1,001		1,001		1,001
ANJUALCO DE MERCADO	20-ene-15	150	05-feb-15	150	20-feb-15	150	13-mar-15	150	24-abr-15	150	20-may-15	150	12-jun-15	150	14-jul-15	150	14-ago-15	150	14-sep-15	150	19-oct-15	150	17-nov-15	150
AMATITAN	20-ene-15	80	05-feb-15	80	20-feb-15	80	13-mar-15	80	24-abr-15	80	20-may-15	80	12-jun-15	80	14-jul-15	80	14-ago-15	80	14-sep-15	80	19-oct-15	80	17-nov-15	80
AMERICA	20-ene-15	120	05-feb-15	120	20-feb-15	120	13-mar-15	120	24-abr-15	120	20-may-15	120	12-jun-15	120	14-jul-15	120	14-ago-15	120	14-sep-15	120	19-oct-15	120	17-nov-15	120
ANTONIO ESCOBEDO	20-ene-15	100	05-feb-15	100	20-feb-15	100	13-mar-15	100	24-abr-15	100	20-may-15	100	12-jun-15	100	14-jul-15	100	14-ago-15	100	14-sep-15	100	19-oct-15	100	17-nov-15	100
ARENAL	20-ene-15	100	05-feb-15	100	20-feb-15	100	13-mar-15	100	24-abr-15	100	20-may-15	100	12-jun-15	100	14-jul-15	100	14-ago-15	100	14-sep-15	100	19-oct-15	100	17-nov-15	100
COCUILA	20-ene-15	200	05-feb-15	200	20-feb-15	200	13-mar-15	200	24-abr-15	200	20-may-15	200	12-jun-15	200	14-jul-15	200	14-ago-15	200	14-sep-15	200	19-oct-15	200	17-nov-15	200
ETZATLAN	20-ene-15	70	05-feb-15	70	20-feb-15	70	13-mar-15	70	24-abr-15	70	20-may-15	70	12-jun-15	70	14-jul-15	70	14-ago-15	70	14-sep-15	70	19-oct-15	70	17-nov-15	70
HOSIOTIPACUILLO	20-ene-15	100	05-feb-15	100	20-feb-15	100	13-mar-15	100	24-abr-15	100	20-may-15	100	12-jun-15	100	14-jul-15	100	14-ago-15	100	14-sep-15	100	19-oct-15	100	17-nov-15	100
MAGDALENA	20-ene-15	200	05-feb-15	200	20-feb-15	200	13-mar-15	200	24-abr-15	200	20-may-15	200	12-jun-15	200	14-jul-15	200	14-ago-15	200	14-sep-15	200	19-oct-15	200	17-nov-15	200
SAN MARCOS	20-ene-15	100	05-feb-15	100	20-feb-15	100	13-mar-15	100	24-abr-15	100	20-may-15	100	12-jun-15	100	14-jul-15	100	14-ago-15	100	14-sep-15	100	19-oct-15	100	17-nov-15	100
SAN MARTIN HIDALGO	20-ene-15	200	05-feb-15	200	20-feb-15	200	13-mar-15	200	24-abr-15	200	20-may-15	200	12-jun-15	200	14-jul-15	200	14-ago-15	200	14-sep-15	200	19-oct-15	200	17-nov-15	200
FALA	20-ene-15	50	05-feb-15	50	20-feb-15	50	13-mar-15	50	24-abr-15	50	20-may-15	50	12-jun-15	50	14-jul-15	50	14-ago-15	50	14-sep-15	50	19-oct-15	50	17-nov-15	50
TEOUILA	20-ene-15	250	05-feb-15	250	20-feb-15	250	13-mar-15	250	24-abr-15	250	20-may-15	250	12-jun-15	250	14-jul-15	250	14-ago-15	250	14-sep-15	250	19-oct-15	250	17-nov-15	250
TEUCHITLAN	20-ene-15	190	05-feb-15	190	20-feb-15	190	13-mar-15	190	24-abr-15	190	20-may-15	190	12-jun-15	190	14-jul-15	190	14-ago-15	190	14-sep-15	190	19-oct-15	190	17-nov-15	190
TOTAL REGION 11		1,940		1,940		1,940		1,940		1,940		1,940		1,940		1,940		1,940		1,940		1,940		1,940
ACATLAN DE JUAREZ	21-ene-15	449	06-feb-15	449	23-feb-15	449	17-mar-15	449	27-abr-15	449	21-may-15	449	15-jun-15	449	15-jul-15	449	17-ago-15	449	15-sep-15	449	20-oct-15	449	18-nov-15	449
QUIROJO	21-ene-15	200	06-feb-15	200	23-feb-15	200	17-mar-15	200	27-abr-15	200	21-may-15	200	15-jun-15	200	15-jul-15	200	17-ago-15	200	15-sep-15	200	20-oct-15	200	18-nov-15	200
XTILAHUACAN DE LOS M.	21-ene-15	300	06-feb-15	300	23-feb-15	300	17-mar-15	300	27-abr-15	300	21-may-15	300	15-jun-15	300	15-jul-15	300	17-ago-15	300	15-sep-15	300	20-oct-15	300	18-nov-15	300
XTILAHUACAN DEL R.	21-ene-15	200	06-feb-15	200	23-feb-15	200	17-mar-15	200	27-abr-15	200	21-may-15	200	15-jun-15	200	15-jul-15	200	17-ago-15	200	15-sep-15	200	20-oct-15	200	18-nov-15	200
EL SAUTO	21-ene-15	195	06-feb-15	195	23-feb-15	195	17-mar-15	195	27-abr-15	195	21-may-15	195	15-jun-15	195	15-jul-15	195	17-ago-15	195	15-sep-15	195	20-oct-15	195	18-nov-15	195
SAN CRISTOBAL DE LA B.	21-ene-15	100	06-feb-15	100	23-feb-15	100	17-mar-15	100	27-abr-15	100	21-may-15	100	15-jun-15	100	15-jul-15	100	17-ago-15	100	15-sep-15	100	20-oct-15	100	18-nov-15	100
TLAJAMULCO	21-ene-15	200	06-feb-15	200	23-feb-15	200	17-mar-15	200	27-abr-15	200	21-may-15	200	15-jun-15	200	15-jul-15	200	17-ago-15	200	15-sep-15	200	20-oct-15	200	18-nov-15	200
VILLA CORONA	21-ene-15	300	06-feb-15	300	23-feb-15	300	17-mar-15	300	27-abr-15	300	21-may-15	300	15-jun-15	300	15-jul-15	300	17-ago-15	300	15-sep-15	300	20-oct-15	300	18-nov-15	300
ZAROTLANEJO	21-ene-15	52	06-feb-15	52	23-feb-15	52	17-mar-15	52	27-abr-15	52	21-may-15	52	15-jun-15	52	15-jul-15	52	17-ago-15	52	15-sep-15	52	20-oct-15	52	18-nov-15	52
TUINUCATLAN	21-ene-15	56	06-feb-15	56	23-feb-15	56	17-mar-15	56	27-abr-15	56	21-may-15	56	15-jun-15	56	15-jul-15	56	17-ago-15	56	15-sep-15	56	20-oct-15	56	18-nov-15	56
TOTAL REGION 12		2,062		2,062		2,062		2,062		2,062		2,062		2,062		2,062		2,062		2,062		2,062		2,062
GUADALAJARA	07-ene-15	1000	22-ene-15	1000	09-feb-15	1000	02-mar-15	1000	13-abr-15	1000	06-may-15	1000	01-jun-15	1000	01-jul-15	1000	03-ago-15	1000	01-sep-15	1000	05-oct-15	1000	03-nov-15	1000
TLAQUEPAQUE	08-ene-15	900	23-ene-15	900	10-feb-15	900	03-mar-15	900	14-abr-15	900	07-may-15	900	02-jun-15	900	02-jul-15	900	04-ago-15	900	02-sep-15	900	06-oct-15	900	04-nov-15	900
YONALIA	09-ene-15	450	24-ene-15	450	11-feb-15	450	04-mar-15	450	15-abr-15	450	08-may-15	450	03-jun-15	450	03-jul-15	450	05-ago-15	450	03-sep-15	450	07-oct-15	450	05-nov-15	450
ZAROPAN	07-ene-15	462	22-ene-15	462	09-feb-15	462	02-mar-15	462	13-abr-15	462	06-may-15	462	01-jun-15	462	01-jul-15	462	03-ago-15	462	01-sep-15	462	05-oct-15	462	03-nov-15	462
TOTAL REGION 12.1		2,813		2,813		2,813		2,813		2,813		2,813		2,813		2,813		2,813		2,813		2,813		2,813
<small>Sub-TOTAL</small>		24,482		24,482		24,482		24,482		24,482		24,482		24,482		24,482		24,482		24,482		24,482		24,482

MUNICIPIO		ZONA INDIGENA																							
		ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
MEZQUITIC	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	
OCOTA DE LA SIERRA	Del 7 al 14 de enero	53	Del 26 al 30 de enero	53	Del 9 al 13 de febrero	53	Del 2 al 6 de marzo	53	Del 13 al 17 de abril	53	Del 6 al 12 de mayo	53	Del 1 al 5 de junio	53	Del 6 al 10 de julio	53	Del 3 al 7 de agosto	53	Del 1 al 4 de septiembre	53	Del 5 al 9 de octubre	53	Del 3 al 6 de noviembre	53	
NUEVA COLONIA	Del 7 al 14 de enero	80	Del 26 al 30 de enero	80	Del 9 al 13 de febrero	80	Del 2 al 6 de marzo	80	Del 13 al 17 de abril	80	Del 6 al 12 de mayo	80	Del 1 al 5 de junio	80	Del 6 al 10 de julio	80	Del 3 al 7 de agosto	80	Del 1 al 4 de septiembre	80	Del 5 al 9 de octubre	80	Del 3 al 6 de noviembre	80	
PUEBLO NUEVO	Del 7 al 14 de enero	50	Del 26 al 30 de enero	50	Del 9 al 13 de febrero	50	Del 2 al 6 de marzo	50	Del 13 al 17 de abril	50	Del 6 al 12 de mayo	50	Del 1 al 5 de junio	50	Del 6 al 10 de julio	50	Del 3 al 7 de agosto	50	Del 1 al 4 de septiembre	50	Del 5 al 9 de octubre	50	Del 3 al 6 de noviembre	50	
TAPIAS	Del 7 al 14 de enero	44	Del 26 al 30 de enero	44	Del 9 al 13 de febrero	44	Del 2 al 6 de marzo	44	Del 13 al 17 de abril	44	Del 6 al 12 de mayo	44	Del 1 al 5 de junio	44	Del 6 al 10 de julio	44	Del 3 al 7 de agosto	44	Del 1 al 4 de septiembre	44	Del 5 al 9 de octubre	44	Del 3 al 6 de noviembre	44	
TECOLOTE	Del 7 al 14 de enero	50	Del 26 al 30 de enero	50	Del 9 al 13 de febrero	50	Del 2 al 6 de marzo	50	Del 13 al 17 de abril	50	Del 6 al 12 de mayo	50	Del 1 al 5 de junio	50	Del 6 al 10 de julio	50	Del 3 al 7 de agosto	50	Del 1 al 4 de septiembre	50	Del 5 al 9 de octubre	50	Del 3 al 6 de noviembre	50	
SAN ANDRES COHAMATIYA	Del 7 al 14 de enero	150	Del 26 al 30 de enero	150	Del 9 al 13 de febrero	150	Del 2 al 6 de marzo	150	Del 13 al 17 de abril	150	Del 6 al 12 de mayo	150	Del 1 al 5 de junio	150	Del 6 al 10 de julio	150	Del 3 al 7 de agosto	150	Del 1 al 4 de septiembre	150	Del 5 al 9 de octubre	150	Del 3 al 6 de noviembre	150	
SAN SEBASTIAN TEPONAHUATLAN	Del 7 al 14 de enero	50	Del 26 al 30 de enero	50	Del 9 al 13 de febrero	50	Del 2 al 6 de marzo	50	Del 13 al 17 de abril	50	Del 6 al 12 de mayo	50	Del 1 al 5 de junio	50	Del 6 al 10 de julio	50	Del 3 al 7 de agosto	50	Del 1 al 4 de septiembre	50	Del 5 al 9 de octubre	50	Del 3 al 6 de noviembre	50	
TOTAL	477	477	<																						



ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 2 DEL ANEXO 1
 923,220 DESPENSAS PAAD
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
BOLANOS	07-ene-15	243	22-ene-15	243	09-feb-15	243	02-mar-15	243	13-abr-15	243	06-may-15	243	01-jun-15	243	01-jul-15	243	03-ago-15	243	01-sep-15	243	05-oct-15	243	03-nov-15	243
CHIMALTITAN	07-ene-15	130	22-ene-15	130	02-mar-15	130	13-abr-15	130	01-jun-15	130	06-may-15	130	01-jun-15	130	01-jul-15	130	03-ago-15	130	01-sep-15	130	05-oct-15	130	03-nov-15	130
COLOTLAN	07-ene-15	574	22-ene-15	574	09-feb-15	574	02-mar-15	574	13-abr-15	574	06-may-15	574	01-jun-15	574	01-jul-15	574	03-ago-15	574	01-sep-15	574	05-oct-15	574	03-nov-15	574
HUEJUCAR	07-ene-15	415	22-ene-15	415	09-feb-15	415	02-mar-15	415	13-abr-15	415	06-may-15	415	01-jun-15	415	01-jul-15	415	03-ago-15	415	01-sep-15	415	05-oct-15	415	03-nov-15	415
HUEJUQUILLA EL ALTO	07-ene-15	408	22-ene-15	408	09-feb-15	408	02-mar-15	408	13-abr-15	408	06-may-15	408	01-jun-15	408	01-jul-15	408	03-ago-15	408	01-sep-15	408	05-oct-15	408	03-nov-15	408
MEZQUITIC	07-ene-15	336	22-ene-15	336	09-feb-15	336	02-mar-15	336	13-abr-15	336	06-may-15	336	01-jun-15	336	01-jul-15	336	03-ago-15	336	01-sep-15	336	05-oct-15	336	03-nov-15	336
SAN MARTIN DE B.	07-ene-15	268	22-ene-15	268	09-feb-15	268	02-mar-15	268	13-abr-15	268	06-may-15	268	01-jun-15	268	01-jul-15	268	03-ago-15	268	01-sep-15	268	05-oct-15	268	03-nov-15	268
SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-ene-15	270	22-ene-15	270	09-feb-15	270	02-mar-15	270	13-abr-15	270	06-may-15	270	01-jun-15	270	01-jul-15	270	03-ago-15	270	01-sep-15	270	05-oct-15	270	03-nov-15	270
TOTATICHÉ	07-ene-15	310	22-ene-15	310	09-feb-15	310	02-mar-15	310	13-abr-15	310	06-may-15	310	01-jun-15	310	01-jul-15	310	03-ago-15	310	01-sep-15	310	05-oct-15	310	03-nov-15	310
VILLA GUERRERO	07-ene-15	400	22-ene-15	400	09-feb-15	400	02-mar-15	400	13-abr-15	400	06-may-15	400	01-jun-15	400	01-jul-15	400	03-ago-15	400	01-sep-15	400	05-oct-15	400	03-nov-15	400
TOTAL REGION 01		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354
ENCARNACION DE DIAZ	08-ene-15	828	23-ene-15	828	10-feb-15	828	03-mar-15	828	14-abr-15	828	07-may-15	828	02-jun-15	828	02-jul-15	828	04-ago-15	828	02-sep-15	828	06-oct-15	828	04-nov-15	828
LAGOS DE MORENO	08-ene-15	710	23-ene-15	710	10-feb-15	710	03-mar-15	710	14-abr-15	710	07-may-15	710	02-jun-15	710	02-jul-15	710	04-ago-15	710	02-sep-15	710	06-oct-15	710	04-nov-15	710
OJUELOS	08-ene-15	539	23-ene-15	539	10-feb-15	539	03-mar-15	539	14-abr-15	539	07-may-15	539	02-jun-15	539	02-jul-15	539	04-ago-15	539	02-sep-15	539	06-oct-15	539	04-nov-15	539
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-ene-15	273	23-ene-15	273	10-feb-15	273	03-mar-15	273	14-abr-15	273	07-may-15	273	02-jun-15	273	02-jul-15	273	04-ago-15	273	02-sep-15	273	06-oct-15	273	04-nov-15	273
SAN JUAN DE LOS LAGOS	08-ene-15	796	23-ene-15	796	10-feb-15	796	03-mar-15	796	14-abr-15	796	07-may-15	796	02-jun-15	796	02-jul-15	796	04-ago-15	796	02-sep-15	796	06-oct-15	796	04-nov-15	796
TEOCATICHÉ	08-ene-15	354	23-ene-15	354	10-feb-15	354	03-mar-15	354	14-abr-15	354	07-may-15	354	02-jun-15	354	02-jul-15	354	04-ago-15	354	02-sep-15	354	06-oct-15	354	04-nov-15	354
UNION DE SAN ANTONIO	08-ene-15	674	23-ene-15	674	10-feb-15	674	03-mar-15	674	14-abr-15	674	07-may-15	674	02-jun-15	674	02-jul-15	674	04-ago-15	674	02-sep-15	674	06-oct-15	674	04-nov-15	674
VILLA HIDALGO	08-ene-15	400	23-ene-15	400	10-feb-15	400	03-mar-15	400	14-abr-15	400	07-may-15	400	02-jun-15	400	02-jul-15	400	04-ago-15	400	02-sep-15	400	06-oct-15	400	04-nov-15	400
TOTAL REGION 02		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574
ACATIC	09-ene-15	334	26-ene-15	334	11-feb-15	334	04-mar-15	334	15-abr-15	334	08-may-15	334	03-jun-15	334	03-jul-15	334	05-ago-15	334	03-sep-15	334	07-oct-15	334	05-nov-15	334
ARANDAS	09-ene-15	725	26-ene-15	725	11-feb-15	725	04-mar-15	725	15-abr-15	725	08-may-15	725	03-jun-15	725	03-jul-15	725	05-ago-15	725	03-sep-15	725	07-oct-15	725	05-nov-15	725
JALOSITLAN	09-ene-15	410	26-ene-15	410	11-feb-15	410	04-mar-15	410	15-abr-15	410	08-may-15	410	03-jun-15	410	03-jul-15	410	05-ago-15	410	03-sep-15	410	07-oct-15	410	05-nov-15	410
JESUS MARIA	09-ene-15	572	26-ene-15	572	11-feb-15	572	04-mar-15	572	15-abr-15	572	08-may-15	572	03-jun-15	572	03-jul-15	572	05-ago-15	572	03-sep-15	572	07-oct-15	572	05-nov-15	572
MEXTICACAN	09-ene-15	300	26-ene-15	300	11-feb-15	300	04-mar-15	300	15-abr-15	300	08-may-15	300	03-jun-15	300	03-jul-15	300	05-ago-15	300	03-sep-15	300	07-oct-15	300	05-nov-15	300
SAN IGNACIO CERRO GORDO	09-ene-15	433	26-ene-15	433	11-feb-15	433	04-mar-15	433	15-abr-15	433	08-may-15	433	03-jun-15	433	03-jul-15	433	05-ago-15	433	03-sep-15	433	07-oct-15	433	05-nov-15	433
SAN JULIAN	09-ene-15	881	26-ene-15	881	11-feb-15	881	04-mar-15	881	15-abr-15	881	08-may-15	881	03-jun-15	881	03-jul-15	881	05-ago-15	881	03-sep-15	881	07-oct-15	881	05-nov-15	881
SAN MIGUEL EL ALTO	09-ene-15	822	26-ene-15	822	11-feb-15	822	04-mar-15	822	15-abr-15	822	08-may-15	822	03-jun-15	822	03-jul-15	822	05-ago-15	822	03-sep-15	822	07-oct-15	822	05-nov-15	822
TEPATITLAN DE MORELOS	09-ene-15	945	26-ene-15	945	11-feb-15	945	04-mar-15	945	15-abr-15	945	08-may-15	945	03-jun-15	945	03-jul-15	945	05-ago-15	945	03-sep-15	945	07-oct-15	945	05-nov-15	945
VALLE DE GUADALUPE	09-ene-15	252	26-ene-15	252	11-feb-15	252	04-mar-15	252	15-abr-15	252	08-may-15	252	03-jun-15	252	03-jul-15	252	05-ago-15	252	03-sep-15	252	07-oct-15	252	05-nov-15	252
VILLA OBREGON (CANADAS)	09-ene-15	131	26-ene-15	131	11-feb-15	131	04-mar-15	131	15-abr-15	131	08-may-15	131	03-jun-15	131	03-jul-15	131	05-ago-15	131	03-sep-15	131	07-oct-15	131	05-nov-15	131
YAHUALICA	09-ene-15	270	26-ene-15	270	11-feb-15	270	04-mar-15	270	15-abr-15	270	08-may-15	270	03-jun-15	270	03-jul-15	270	05-ago-15	270	03-sep-15	270	07-oct-15	270	05-nov-15	270
TOTAL REGION 03		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075
ATOTONILCO EL ALTO	12-ene-15	537	27-ene-15	537	12-feb-15	537	05-mar-15	537	16-abr-15	537	11-may-15	537	04-jun-05	537	06-jul-15	537	06-ago-15	537	04-sep-15	537	08-oct-15	537	06-nov-15	537
AYOTLAN	12-ene-15	684	27-ene-15	684	12-feb-15	684	05-mar-15	684	16-abr-15	684	11-may-15	684	04-jun-05	684	06-jul-15	684	06-ago-15	684	04-sep-15	684	08-oct-15	684	06-nov-15	684
CHAPALA	12-ene-15	829	27-ene-15	829	12-feb-15	829	05-mar-15	829	16-abr-15	829	11-may-15	829	04-jun-05	829	06-jul-15	829	06-ago-15	829	04-sep-15	829	08-oct-15	829	06-nov-15	829
DEGOLLADO	12-ene-15	642	27-ene-15	642	12-feb-15	642	05-mar-15	642	16-abr-15	642	11-may-15	642	04-jun-05	642	06-jul-15	642	06-ago-15	642	04-sep-15	642	08-oct-15	642	06-nov-15	642
JAMAY	12-ene-15	558	27-ene-15	558	12-feb-15	558	05-mar-15	558	16-abr-15	558	11-may-15	558	04-jun-05	558	06-jul-15	558	06-ago-15	558	04-sep-15	558	08-oct-15	558	06-nov-15	558
JOCOTEPEC	12-ene-15	710	27-ene-15	710	12-feb-15	710	05-mar-15	710	16-abr-15	710	11-may-15	710	04-jun-05	710	06-jul-15	710	06-ago-15	710	04-sep-15	710	08-oct-15	710	06-nov-15	710
LA BARCA	12-ene-15	615	27-ene-15	615	12-feb-15	615	05-mar-15	615	16-abr-15	615	11-may-15	615	04-jun-05	615	06-jul-15	615	06-ago-15	615	04-sep-15	615	08-oct-15	615	06-nov-15	615
OCCOTLAN	12-ene-15	446	27-ene-15	446	12-feb-15	446	05-mar-15	446	16-abr-15	446	11-may-15	446	04-jun-05	446	06-jul-15	446	06-ago-15	446	04-sep-15	446	08-oct-15	446	06-nov-15	446
POCITLAN	12-ene-15	837	27-ene-15	837	12-feb-15	837	05-mar-15	837	16-abr-15	837	11-may-15	837	04-jun-05	837	06-jul-15	837	06-ago-15	837	04-sep-15	837	08-oct-15	837	06-nov-15	837
TIZAPAN EL ALTO	12-ene-15																							

ZACOALCO DE TORRES	14-ene-15	511	29-ene-15	511	16-feb-15	511	09-mar-15	511	20-abr-15	511	13-may-15	511	08-jun-15	511	08-jul-15	511	10-ago-15	511	08-sep-15	511	13-oct-15	511	10-nov-15	511
ZAPOTILTLIC	14-ene-15	650	29-ene-15	650	16-feb-15	650	09-mar-15	650	20-abr-15	650	13-may-15	650	08-jun-15	650	08-jul-15	650	10-ago-15	650	08-sep-15	650	13-oct-15	650	10-nov-15	650
ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-ene-15	281	29-ene-15	281	16-feb-15	281	09-mar-15	281	20-abr-15	281	13-may-15	281	08-jun-15	281	08-jul-15	281	10-ago-15	281	08-sep-15	281	13-oct-15	281	10-nov-15	281
ZAPOTLAN EL GRANDE	14-ene-15	864	29-ene-15	864	16-feb-15	864	09-mar-15	864	20-abr-15	864	13-may-15	864	08-jun-15	864	08-jul-15	864	10-ago-15	864	08-sep-15	864	13-oct-15	864	10-nov-15	864
TOTAL REGION 06		7,135		7,135		7,135		7,135		7,135		7,135		7,135		7,135		7,135		7,135		7,135		7,135
ATENGO	15-ene-15	169	30-ene-15	169	17-feb-15	169	10-mar-15	169	21-abr-15	169	14-may-15	169	09-jun-15	169	09-jul-15	169	11-ago-15	169	09-sep-15	169	14-oct-15	169	11-oct-15	169
CHIQUISTILAN	15-ene-15	343	30-ene-15	343	17-feb-15	343	10-mar-15	343	21-abr-15	343	14-may-15	343	09-jun-15	343	09-jul-15	343	11-ago-15	343	09-sep-15	343	14-oct-15	343	11-oct-15	343
EJUTLA	15-ene-15	108	30-ene-15	108	17-feb-15	108	10-mar-15	108	21-abr-15	108	14-may-15	108	09-jun-15	108	09-jul-15	108	11-ago-15	108	09-sep-15	108	14-oct-15	108	11-oct-15	108
EL GRULLO	15-ene-15	110	30-ene-15	110	17-feb-15	110	10-mar-15	110	21-abr-15	110	14-may-15	110	09-jun-15	110	09-jul-15	110	11-ago-15	110	09-sep-15	110	14-oct-15	110	11-oct-15	110
EL LIMON	15-ene-15	390	30-ene-15	390	17-feb-15	390	10-mar-15	390	21-abr-15	390	14-may-15	390	09-jun-15	390	09-jul-15	390	11-ago-15	390	09-sep-15	390	14-oct-15	390	11-oct-15	390
JUCHITLAN	15-ene-15	250	30-ene-15	250	17-feb-15	250	10-mar-15	250	21-abr-15	250	14-may-15	250	09-jun-15	250	09-jul-15	250	11-ago-15	250	09-sep-15	250	14-oct-15	250	11-oct-15	250
TECOLOTLAN	15-ene-15	320	30-ene-15	320	17-feb-15	320	10-mar-15	320	21-abr-15	320	14-may-15	320	09-jun-15	320	09-jul-15	320	11-ago-15	320	09-sep-15	320	14-oct-15	320	11-oct-15	320
TENAMAXTLAN	15-ene-15	220	30-ene-15	220	17-feb-15	220	10-mar-15	220	21-abr-15	220	14-may-15	220	09-jun-15	220	09-jul-15	220	11-ago-15	220	09-sep-15	220	14-oct-15	220	11-oct-15	220
TONAYA	15-ene-15	267	30-ene-15	267	17-feb-15	267	10-mar-15	267	21-abr-15	267	14-may-15	267	09-jun-15	267	09-jul-15	267	11-ago-15	267	09-sep-15	267	14-oct-15	267	11-oct-15	267
TUXCACUESCO	15-ene-15	235	30-ene-15	235	17-feb-15	235	10-mar-15	235	21-abr-15	235	14-may-15	235	09-jun-15	235	09-jul-15	235	11-ago-15	235	09-sep-15	235	14-oct-15	235	11-oct-15	235
UNION DE TULA	15-ene-15	265	30-ene-15	265	17-feb-15	265	10-mar-15	265	21-abr-15	265	14-may-15	265	09-jun-15	265	09-jul-15	265	11-ago-15	265	09-sep-15	265	14-oct-15	265	11-oct-15	265
TOTAL REGION 07		2,677		2,677		2,677		2,677		2,677		2,677		2,677		2,677		2,677		2,677		2,677		2,677
AUTLAN DE NAVARRO	16-ene-15	796	03-feb-15	796	18-feb-15	796	11-mar-15	796	22-abr-15	796	18-may-15	796	10-jun-15	796	10-jul-15	796	12-ago-15	796	10-sep-15	796	15-oct-15	796	12-nov-15	796
CASIMIRO CASTILLO	16-ene-15	692	03-feb-15	692	18-feb-15	692	11-mar-15	692	22-abr-15	692	18-may-15	692	10-jun-15	692	10-jul-15	692	12-ago-15	692	10-sep-15	692	15-oct-15	692	12-nov-15	692
CHIUAUTLAN	16-ene-15	810	03-feb-15	810	18-feb-15	810	11-mar-15	810	22-abr-15	810	18-may-15	810	10-jun-15	810	10-jul-15	810	12-ago-15	810	10-sep-15	810	15-oct-15	810	12-nov-15	810
CUAUTITLAN	16-ene-15	524	03-feb-15	524	18-feb-15	524	11-mar-15	524	22-abr-15	524	18-may-15	524	10-jun-15	524	10-jul-15	524	12-ago-15	524	10-sep-15	524	15-oct-15	524	12-nov-15	524
LA HUERTA	16-ene-15	832	03-feb-15	832	18-feb-15	832	11-mar-15	832	22-abr-15	832	18-may-15	832	10-jun-15	832	10-jul-15	832	12-ago-15	832	10-sep-15	832	15-oct-15	832	12-nov-15	832
VILLA PURIFICACION	16-ene-15	926	03-feb-15	926	18-feb-15	926	11-mar-15	926	22-abr-15	926	18-may-15	926	10-jun-15	926	10-jul-15	926	12-ago-15	926	10-sep-15	926	15-oct-15	926	12-nov-15	926
TOTAL REGION 08		4,580		4,580		4,580		4,580		4,580		4,580		4,580		4,580		4,580		4,580		4,580		4,580
CABO CORRIENTES	16-ene-15	514	03-feb-15	514	18-feb-15	514	11-mar-15	514	22-abr-15	514	18-may-15	514	10-jun-15	514	10-jul-15	514	12-ago-15	514	10-sep-15	514	15-oct-15	514	12-nov-15	514
PUERTO VALLARTA	16-ene-15	1,400	03-feb-15	1,400	18-feb-15	1,400	11-mar-15	1,400	22-abr-15	1,400	18-may-15	1,400	10-jun-15	1,400	10-jul-15	1,400	12-ago-15	1,400	10-sep-15	1,400	15-oct-15	1,400	12-nov-15	1,400
UNION DE TULA	16-ene-15	660	03-feb-15	660	18-feb-15	660	11-mar-15	660	22-abr-15	660	18-may-15	660	10-jun-15	660	10-jul-15	660	12-ago-15	660	10-sep-15	660	15-oct-15	660	12-nov-15	660
TOTAL REGION 09		2,574		2,574		2,574		2,574		2,574		2,574		2,574		2,574		2,574		2,574		2,574		2,574
ATENGUILLO	19-ene-15	119	04-feb-15	119	19-feb-15	119	12-mar-15	119	23-abr-15	119	19-may-15	119	11-jun-15	119	13-jul-15	119	13-ago-15	119	11-sep-15	119	16-oct-15	119	13-nov-15	119
AYUTLA	19-ene-15	656	04-feb-15	656	19-feb-15	656	12-mar-15	656	23-abr-15	656	19-may-15	656	11-jun-15	656	13-jul-15	656	13-ago-15	656	11-sep-15	656	16-oct-15	656	13-nov-15	656
CUAUTLA	19-ene-15	81	04-feb-15	81	19-feb-15	81	12-mar-15	81	23-abr-15	81	19-may-15	81	11-jun-15	81	13-jul-15	81	13-ago-15	81	11-sep-15	81	16-oct-15	81	13-nov-15	81
GUACHINANGO	19-ene-15	75	04-feb-15	75	19-feb-15	75	12-mar-15	75	23-abr-15	75	19-may-15	75	11-jun-15	75	13-jul-15	75	13-ago-15	75	11-sep-15	75	16-oct-15	75	13-nov-15	75
MASCOATA	19-ene-15	225	04-feb-15	225	19-feb-15	225	12-mar-15	225	23-abr-15	225	19-may-15	225	11-jun-15	225	13-jul-15	225	13-ago-15	225	11-sep-15	225	16-oct-15	225	13-nov-15	225
MIXTLAN	19-ene-15	97	04-feb-15	97	19-feb-15	97	12-mar-15	97	23-abr-15	97	19-may-15	97	11-jun-15	97	13-jul-15	97	13-ago-15	97	11-sep-15	97	16-oct-15	97	13-nov-15	97
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	19-ene-15	57	04-feb-15	57	19-feb-15	57	12-mar-15	57	23-abr-15	57	19-may-15	57	11-jun-15	57	13-jul-15	57	13-ago-15	57	11-sep-15	57	16-oct-15	57	13-nov-15	57
TALPA DE ALLENDE	19-ene-15	456	04-feb-15	456	19-feb-15	456	12-mar-15	456	23-abr-15	456	19-may-15	456	11-jun-15	456	13-jul-15	456	13-ago-15	456	11-sep-15	456	16-oct-15	456	13-nov-15	456
TOTAL REGION 10		1,766		1,766		1,766		1,766		1,766		1,766		1,766		1,766		1,766		1,766		1,766		1,766
AHUALULCO DE MERCADO	20-ene-15	458	05-feb-15	458	20-feb-15	458	13-mar-15	458	24-abr-15	458	20-may-15	458	12-jun-15	458	14-jul-15	458	14-ago-15	458	14-sep-15	458	19-oct-15	458	17-nov-15	458
AMATITAN	20-ene-15	456	05-feb-15	456	20-feb-15	456	13-mar-15	456	24-abr-15	456	20-may-15	456	12-jun-15	456	14-jul-15	456	14-ago-15	456	14-sep-15	456	19-oct-15	456	17-nov-15	456
AMECA	20-ene-15	728	05-feb-15	728	20-feb-15	728	13-mar-15	728	24-abr-15	728	20-may-15	728	12-jun-15	728	14-jul-15	728	14-ago-15	728	14-sep-15	728	19-oct-15	728	17-nov-15	728
ANTONIO ESCOBEDO	20-ene-15	371	05-feb-15	371	20-feb-15	371	13-mar-15	371	24-abr-15	371	20-may-15	371	12-jun-15	371	14-jul-15	371	14-ago-15	371	14-sep-15	371	19-oct-15	371	17-nov-15	371
ARENAL	20-ene-15	556	05-feb-15	556	20-feb-15	556	13-mar-15	556	24-abr-15	556	20-may-15	556	12-jun-15	556	14-jul-15	556	14-ago-15	556	14-sep-15	556	19-oct-15	556	17-nov-15	556
COCULA	20-ene-15	642	05-feb-15	642	20-feb-15	642	13-mar-15	642	24-abr-15	642	20-may-15	642	12-jun-15	642	14-jul-15	642	14-ago-15	642	14-sep-15	642	19-oct-15	642	17-nov-15	642
ETZATLAN	20-ene-15	446	05-feb-15	446	20-feb-15	446	13-mar-15	446	24-abr-15	446	20-may-15	446	12-jun-15	446	14-jul-15	446	14-ago-15	446	14-sep-15	446	19-oct-15	446	17-nov-15	446
HOSTOTIPAQUILLO	20-ene-15	438	05-feb-15	438	20-feb-15	438	13-mar-15	438	24-abr-15	438	20-may-15	438	12-jun-15	438	14-jul-15	438	14-ago-15	438	14-sep-15	438	19-oct-15	438	17-nov-15	438
MAGDALENA	20-ene-15	574	05-feb-15	574	20-feb-15	574	13-mar-15	574	24-abr-15	574	20-may-15	574	12-jun-15	574	14-jul-15	574	14-ago-15	574	14-sep-15	574	19-oct-15	574	17-nov-15	574
SAN MARCOS	20-ene-15	238	05-feb-15	238	20-feb-15	238	13-mar-15	238	24-abr-15	238	20-may-15	238	12-jun-15	238	14-jul-15	238	14-ago-15	238	14-sep-15	238	19-oct-15	238	17-nov-15	238
SAN MARTIN HIDALGO	20-ene-15	400	05-feb-15	400	20-feb-15	400	13-mar-15	400	24-abr-15	400	20-may-15	400	12-jun-15	400	14-jul-15	400	14-ago-15	400	14-sep-15	400	19-oct-15	400	17-nov-15	400
TALA	20-ene-15	796	05-feb-15	796	20-feb-15	796	13-mar-15	796	24-abr-15	796	20-may-15	796	12-jun-15	796	14-jul-15	796	14-ago-15	796	14-sep-15	796	19-oct-15	796	17-nov-15	796
TEQUILA	20-ene-15	514	05-feb-15	514																				



ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 3 DEL ANEXO 1
 18,000 DESPENSAS PAAD ZONA INDIGENA
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS MEZQUITIC	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	
NUEVA COLONIA	Del 7 al 14 de enero	100	Del 26 al 30 de enero	100	Del 9 al 13 de febrero	100	Del 2 al 6 de marzo	100	Del 13 al 17 de abril	100	Del 6 al 12 de mayo	100	Del 1 al 5 de Junio	100	Del 6 al 10 de Julio	100	Del 3 al 7 de Agosto	100	Del 1 al 4 de septiembre	100	Del 5 al 9 de Octubre	100	Del 3 al 6 de Noviembre	100	
PUEBLO NUEVO	Del 7 al 14 de enero	110	Del 26 al 30 de enero	110	Del 9 al 13 de febrero	110	Del 2 al 6 de marzo	110	Del 13 al 17 de abril	110	Del 6 al 12 de mayo	110	Del 1 al 5 de Junio	110	Del 6 al 10 de Julio	110	Del 3 al 7 de Agosto	110	Del 1 al 4 de septiembre	110	Del 5 al 9 de Octubre	110	Del 3 al 6 de Noviembre	110	
TAPIAS	Del 7 al 14 de enero	135	Del 26 al 30 de enero	135	Del 9 al 13 de febrero	135	Del 2 al 6 de marzo	135	Del 13 al 17 de abril	135	Del 6 al 12 de mayo	135	Del 1 al 5 de Junio	135	Del 6 al 10 de Julio	135	Del 3 al 7 de Agosto	135	Del 1 al 4 de septiembre	135	Del 5 al 9 de Octubre	135	Del 3 al 6 de Noviembre	135	
TECOLOTE	Del 7 al 14 de enero	219	Del 26 al 30 de enero	219	Del 9 al 13 de febrero	219	Del 2 al 6 de marzo	219	Del 13 al 17 de abril	219	Del 6 al 12 de mayo	219	Del 1 al 5 de Junio	219	Del 6 al 10 de Julio	219	Del 3 al 7 de Agosto	219	Del 1 al 4 de septiembre	219	Del 5 al 9 de Octubre	219	Del 3 al 6 de Noviembre	219	
SAN ANDRES COHAMIATA	Del 7 al 14 de enero	218	Del 26 al 30 de enero	218	Del 9 al 13 de febrero	218	Del 2 al 6 de marzo	218	Del 13 al 17 de abril	218	Del 6 al 12 de mayo	218	Del 1 al 5 de Junio	218	Del 6 al 10 de Julio	218	Del 3 al 7 de Agosto	218	Del 1 al 4 de septiembre	218	Del 5 al 9 de Octubre	218	Del 3 al 6 de Noviembre	218	
OCOTA DE LA SIERRA	Del 7 al 14 de enero	70	Del 26 al 30 de enero	70	Del 9 al 13 de febrero	70	Del 2 al 6 de marzo	70	Del 13 al 17 de abril	70	Del 6 al 12 de mayo	70	Del 1 al 5 de Junio	70	Del 6 al 10 de Julio	70	Del 3 al 7 de Agosto	70	Del 1 al 4 de septiembre	70	Del 5 al 9 de Octubre	70	Del 3 al 6 de Noviembre	70	
SAN SEBASTIAN TEPONAHUACTLAN	Del 7 al 14 de enero	100	Del 26 al 30 de enero	100	Del 9 al 13 de febrero	100	Del 2 al 6 de marzo	100	Del 13 al 17 de abril	100	Del 6 al 12 de mayo	100	Del 1 al 5 de Junio	100	Del 6 al 10 de Julio	100	Del 3 al 7 de Agosto	100	Del 1 al 4 de septiembre	100	Del 5 al 9 de Octubre	100	Del 3 al 6 de Noviembre	100	
TOTAL PARCIAL		952		952		952		952		952		952		952		952		952		952		952		952	
MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		
BOLAÑOS	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	
TUXPAN DE BOLAÑOS	Del 7 al 14 de enero	548	Del 26 al 30 de enero	548	Del 9 al 13 de febrero	548	Del 2 al 6 de marzo	548	Del 13 al 17 de abril	548	Del 6 al 12 de mayo	548	Del 1 al 5 de Junio	548	Del 6 al 10 de Julio	548	Del 3 al 7 de Agosto	548	Del 1 al 4 de septiembre	548	Del 5 al 9 de Octubre	548	Del 3 al 6 de Noviembre	548	
SUB-TOTAL		548		548		548		548		548		548		548		548		548		548		548		548	
TOTAL		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500	
TOTAL ANUAL		18,000																							



ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 4 DEL ANEXO 1
 3,660 DESPENSAS PARA TRABAJO SOCIAL OPERATIVO
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
ALMACEN GENERAL SISTEMA DIF JALISCO	07-ene-15	305	03-feb-15	305	02-mar-15	305	13-abr-15	305	04-may-15	305	01-jun-15	305	01-jul-15	305	04-ago-15	305	01-sep-15	305	01-oct-15	305	03-nov-15	305	01-dic-15	305

TOTAL ANUAL 3,660



ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 5 DEL ANEXO 1
4,250 DESPENSAS PARA TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	ABRIL		JUNIO	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
ALMACEN GENERAL SISTEMA DIF JALISCO	13-abr-15	2125	01-jun-15	2125

TOTAL ANUAL 4,250



ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 6 DEL ANEXO 1

750 DESPENSAS PARA TRABAJO SOCIAL SICATS

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	MAYO	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
ALMACEN GENERAL SISTEMA DIF JALISCO	04-may-15	750



ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 7 DEL ANEXO 1

1,800 DESPENSAS PROTECCIÓN CIVIL

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	ABRIL		SEPTIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
ALMACEN GENERAL SISTEMA DIF JALISCO	13-abr-15	900	04-sep-15	900

TOTAL ANUAL

1,800



ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 8 DEL ANEXO 1
 12'865,708 PRODUCTOS PARA DESAYUNO FRIO
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	Días Hábiles 17		Días Hábiles 18		Días Hábiles 18		Días Hábiles 14		Días Hábiles 17		Días Hábiles 21		Días Hábiles 10		Días Hábiles 11		Días Hábiles 20		Días Hábiles 21		Días Hábiles 19		Días Hábiles 14		
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA
BOLAÑOS	07-ene-15	0	22-ene-15	0	09-feb-15	0	02-mar-15	0	13-abr-15	0	06-may-15	0	01-jun-15	0	01-jul-15	0	03-ago-15	0	01-sep-15	0	05-oct-15	0	03-nov-15	0	
COLOTLAN	07-ene-15	0	22-ene-15	0	09-feb-15	0	02-mar-15	0	13-abr-15	0	06-may-15	0	01-jun-15	0	01-jul-15	0	03-ago-15	0	01-sep-15	0	05-oct-15	0	03-nov-15	0	
CHIMALTITAN	07-ene-15	0	22-ene-15	0	09-feb-15	0	02-mar-15	0	13-abr-15	0	06-may-15	0	01-jun-15	0	01-jul-15	0	03-ago-15	0	01-sep-15	0	05-oct-15	0	03-nov-15	0	
HUEJUCHAR	07-ene-15	4252	22-ene-15	4500	09-feb-15	4500	02-mar-15	3500	13-abr-15	4252	06-may-15	5252	01-jun-15	2500	01-jul-15	2752	03-ago-15	5000	01-sep-15	5252	05-oct-15	4752	03-nov-15	3500	
HUEJUQUILLA EL ALTO	07-ene-15	10472	22-ene-15	11088	09-feb-15	11088	02-mar-15	8624	13-abr-15	10472	06-may-15	12936	01-jun-15	6160	01-jul-15	6776	03-ago-15	12320	01-sep-15	12936	05-oct-15	11704	03-nov-15	8624	
MEZQUITIC	07-ene-15	0	22-ene-15	0	09-feb-15	0	02-mar-15	0	13-abr-15	0	06-may-15	0	01-jun-15	0	01-jul-15	0	03-ago-15	0	01-sep-15	0	05-oct-15	0	03-nov-15	0	
SAN MARTIN DE B.	07-ene-15	0	22-ene-15	0	09-feb-15	0	02-mar-15	0	13-abr-15	0	06-may-15	0	01-jun-15	0	01-jul-15	0	03-ago-15	0	01-sep-15	0	05-oct-15	0	03-nov-15	0	
SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-ene-15	0	22-ene-15	0	09-feb-15	0	02-mar-15	0	13-abr-15	0	06-may-15	0	01-jun-15	0	01-jul-15	0	03-ago-15	0	01-sep-15	0	05-oct-15	0	03-nov-15	0	
TOTATICHÉ	07-ene-15	2500	22-ene-15	2648	09-feb-15	2648	02-mar-15	2060	13-abr-15	2500	06-may-15	3088	01-jun-15	1472	01-jul-15	1620	03-ago-15	2940	01-sep-15	3088	05-oct-15	2796	03-nov-15	2060	
VILLA GUERRERO	07-ene-15	3572	22-ene-15	3780	09-feb-15	3780	02-mar-15	2940	13-abr-15	3572	06-may-15	4412	01-jun-15	2100	01-jul-15	2312	03-ago-15	4200	01-sep-15	4412	05-oct-15	3992	03-nov-15	2940	
TOTAL REGION 01		20,796		22,016		22,016		17,124		20,796		25,688		12,232		13,460		24,460		25,688		23,244		17,124	
ENCARNACION DE DIAZ	08-ene-15	0	23-ene-15	0	10-feb-15	0	03-mar-15	0	14-abr-15	0	07-may-15	0	02-jun-15	0	02-jul-15	0	04-ago-15	0	02-sep-15	0	06-oct-15	0	04-nov-15	0	
LAGOS DE MORENO	08-ene-15	5628	23-ene-15	5960	10-feb-15	5960	03-mar-15	4636	14-abr-15	5628	07-may-15	6952	02-jun-15	3312	02-jul-15	3644	04-ago-15	6620	02-sep-15	6952	06-oct-15	6292	04-nov-15	4636	
OJUELOS	08-ene-15	9912	23-ene-15	10496	10-feb-15	10496	03-mar-15	8164	14-abr-15	9912	07-may-15	12244	02-jun-15	5832	02-jul-15	6416	04-ago-15	11660	02-sep-15	12244	06-oct-15	11080	04-nov-15	8164	
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-ene-15	2636	23-ene-15	2792	10-feb-15	2792	03-mar-15	2172	14-abr-15	2636	07-may-15	3256	02-jun-15	1552	02-jul-15	1708	04-ago-15	3100	02-sep-15	3256	06-oct-15	2948	04-nov-15	2172	
TEOCALITCHE	08-ene-15	6360	23-ene-15	6732	10-feb-15	6732	03-mar-15	5236	14-abr-15	6360	07-may-15	7856	02-jun-15	3740	02-jul-15	4116	04-ago-15	7480	02-sep-15	7856	06-oct-15	7108	04-nov-15	5236	
UNION DE SAN ANTONIO	08-ene-15	8892	23-ene-15	9416	10-feb-15	9416	03-mar-15	7324	14-abr-15	8892	07-may-15	10984	02-jun-15	5232	02-jul-15	5756	04-ago-15	10460	02-sep-15	10984	06-oct-15	9940	04-nov-15	7324	
UNION DE SAN ANTONIO	08-ene-15	13008	23-ene-15	13772	10-feb-15	13772	03-mar-15	10712	14-abr-15	13008	07-may-15	16068	02-jun-15	7652	02-jul-15	8416	04-ago-15	15300	02-sep-15	16068	06-oct-15	14536	04-nov-15	10712	
VILLA HIDALGO	08-ene-15	4540	23-ene-15	4808	10-feb-15	4808	03-mar-15	3740	14-abr-15	4540	07-may-15	5608	02-jun-15	2672	02-jul-15	2940	04-ago-15	5340	02-sep-15	5608	06-oct-15	5076	04-nov-15	3740	
TOTAL REGION 02		50,976		53,976		53,976		41,984		50,976		62,968		29,992		32,996		59,960		62,968		56,980		41,984	
ACATIC	09-ene-15	7956	26-ene-15	8424	11-feb-15	8424	04-mar-15	6552	15-abr-15	7956	08-may-15	9828	03-jun-15	4680	03-jul-15	5148	05-ago-15	9360	03-sep-15	9828	07-oct-15	8892	05-nov-15	6552	
ARANDAS	09-ene-15	7940	26-ene-15	8408	11-feb-15	8408	04-mar-15	6540	15-abr-15	7940	08-may-15	9808	03-jun-15	4672	03-jul-15	5140	05-ago-15	9340	03-sep-15	9808	07-oct-15	8876	05-nov-15	6540	
JALOSTITAN	09-ene-15	8008	26-ene-15	8480	11-feb-15	8480	04-mar-15	6596	15-abr-15	8008	08-may-15	9892	03-jun-15	4712	03-jul-15	5184	05-ago-15	9420	03-sep-15	9892	07-oct-15	8952	05-nov-15	6596	
JESUS MARIA	09-ene-15	5424	26-ene-15	5744	11-feb-15	5744	04-mar-15	4468	15-abr-15	5424	08-may-15	6700	03-jun-15	3192	03-jul-15	3512	05-ago-15	6380	03-sep-15	6700	07-oct-15	6064	05-nov-15	4468	
MEXTICACAN	09-ene-15	3944	26-ene-15	4176	11-feb-15	4176	04-mar-15	3248	15-abr-15	3944	08-may-15	4872	03-jun-15	2320	03-jul-15	2552	05-ago-15	4640	03-sep-15	4872	07-oct-15	4408	05-nov-15	3248	
SAN JULIAN	09-ene-15	7364	26-ene-15	7796	11-feb-15	7796	04-mar-15	6064	15-abr-15	7364	08-may-15	9096	03-jun-15	4332	03-jul-15	4764	05-ago-15	8660	03-sep-15	9096	07-oct-15	8228	05-nov-15	6064	
SAN MIGUEL EL ALTO	09-ene-15	2976	26-ene-15	3152	11-feb-15	3152	04-mar-15	2452	15-abr-15	2976	08-may-15	3676	03-jun-15	1752	03-jul-15	1928	05-ago-15	3500	03-sep-15	3676	07-oct-15	3328	05-nov-15	2452	
TEPATITLAN DE MORELOS	09-ene-15	4080	26-ene-15	4320	11-feb-15	4320	04-mar-15	3400	15-abr-15	4080	08-may-15	5040	03-jun-15	2400	03-jul-15	2640	05-ago-15	4800	03-sep-15	5040	07-oct-15	4560	05-nov-15	3400	
VALLE DE GUADALUPE	09-ene-15	17156	26-ene-15	18164	11-feb-15	18164	04-mar-15	13128	15-abr-15	17156	08-may-15	21192	03-jun-15	10092	03-jul-15	11100	05-ago-15	20180	03-sep-15	21192	07-oct-15	19172	05-nov-15	14128	
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	09-ene-15	1940	26-ene-15	2052	11-feb-15	2052	04-mar-15	1596	15-abr-15	1940	08-may-15	2396	03-jun-15	1140	03-jul-15	1256	05-ago-15	2280	03-sep-15	2396	07-oct-15	2168	05-nov-15	1596	
YAHUALICA	09-ene-15	5764	26-ene-15	6104	11-feb-15	6104	04-mar-15	4748	15-abr-15	5764	08-may-15	7120	03-jun-15	3392	03-jul-15	3732	05-ago-15	6780	03-sep-15	7120	07-oct-15	6444	05-nov-15	4748	
SAN IGNACIO CERRO GORDO	09-ene-15	6580	26-ene-15	6968	11-feb-15	6968	04-mar-15	5420	15-abr-15	6580	08-may-15	8128	03-jun-15	3872	03-jul-15	4260	05-ago-15	7740	03-sep-15	8128	07-oct-15	7356	05-nov-15	5420	
TOTAL REGION 03		79,132		83,788		83,788		65,172		79,132		97,748		46,556		51,216		93,080		97,748		88,448		65,172	
ATOTONILCO EL ALTO	12-ene-15	0	27-ene-15	0	12-feb-15	0	05-mar-15	0	16-abr-15	0	11-may-15	0	04-jun-15	0	06-jul-15	0	06-ago-15	0	04-sep-15	0	08-oct-15	0	06-nov-15	0	
AYOTLAN	12-ene-15	12156	27-ene-15	12872	12-feb-15	12872	05-mar-15	10012	16-abr-15	12156	11-may-15	15016	04-jun-15	7152	06-jul-15	7868	06-ago-15	14300	04-sep-15	15016	08-oct-15	13588	06-nov-15	10012	
LA BARCA	12-ene-15	11052	27-ene-15	11700	12-feb-15	11700	05-mar-15	9100	16-abr-15	11052	11-may-15	13652	04-jun-15	6500	06-jul-15	7152	06-ago-15	13000	04-sep-15	13652	08-oct-15	12352	06-nov-15	9100	
CHAPALA	12-ene-15	0	27-ene-15	0	12-feb-15	0	05-mar-15	0	16-abr-15	0	11-may-15	0	04-jun-15	0	06-jul-15	0	06-ago-15	0	04-sep-15	0	08-oct-15	0	06-nov-15	0	
DEGOLLADO	12-ene-15	8520	27-ene-15	9020	12-feb-15	9020	05-mar-15	7016	16-abr-15	8520	11-may-15	10524	04-jun-15	5012	06-jul-15	5512	06-ago-15	10020	04-sep-15	10524	08-oct-15	9520	06-nov-15	7016	
JAMAY	12-ene-15	9588	27-ene-15	10152	12-feb-15	10152	05-mar-15	7896	16-abr-15	9588	11-may-15	11844	04-jun-15	5640	06-jul-15	6204	06-ago-15	11280	04-sep-15	11844	08-oct-15	10716	06-nov-15	7896	
JOCOTEPEC	12-ene-15	22120	27-ene-15	23420	12-feb-15	23420	05-mar-15	18216	16-abr-15	22120	11-may-15	27324	04-jun-15	13012	06-jul-15	14312	06-ago-15	26020	04-sep-15	27324	08-oct-15	24720	06-nov-15	18216	
OCOTLAN	12-ene-15	0	27-ene-15	0	12-feb-15	0	05-mar-15	0	16-abr-15	0	11-may-15	0	04-jun-15	0	06-jul-15	0	06-ago-15	0	04-sep-15	0	08-oct-15	0	06-nov-15	0	
PONCITLAN	12-ene-15	0	27-ene-15	0	12-feb-15	0	05-mar-15	0	16-abr-15	0	11-may-15	0	04-jun-15	0	06-jul-15	0	06-ago-15	0	04-sep-15	0	08-oct-15	0	06-nov-15	0	
TIZAPAN EL ALTO	12-ene-15	4760	27-ene-15	5040	12-feb-15	5040	05-mar-15	3920	16-abr-15	4760	11-may-15	5880	04-jun-15	2800	06-jul-15	3080	06-ago-15	5600	04-sep-15	5880	08-oct-15	5320	06-nov-15	3920	
TOTOTLAN	12-ene-15	0	27-ene-15	0	12-feb-15	0	05-mar-15	0	16-abr-15	0	11-may-15	0	04-jun-15	0	06-jul-15	0	06-ago-15	0	04-sep-15	0	08-oct-15	0	06-nov-15	0	
TAPUCUECA	12-ene-15	3876	27-ene-15	4104	12-feb-15	4104	05-mar-15	3192	16-abr-15	3876	11-may-15	4788	04-jun-15	2280	06-jul-15	2508	06-ago-15	4560	04-sep-15	478					

SAN GABRIEL	14-ene-15	3436	29-ene-15	3636	16-feb-15	3636	09-mar-15	2828	20-abr-15	3436	13-may-15	4244	08-jun-15	2020	08-jul-15	2224	10-ago-15	4040	08-sep-15	4244	13-oct-15	3840	10-nov-15	2828
ZACOALCO DE TORRES	14-ene-15	0	29-ene-15	0	16-feb-15	0	09-mar-15	0	20-abr-15	0	13-may-15	0	08-jun-15	0	08-jul-15	0	10-ago-15	0	08-sep-15	0	13-oct-15	0	10-nov-15	0
ZAPOTILIC	14-ene-15	2720	29-ene-15	2880	16-feb-15	2880	09-mar-15	2240	20-abr-15	2720	13-may-15	3360	08-jun-15	1600	08-jul-15	1760	10-ago-15	3200	08-sep-15	3360	13-oct-15	3040	10-nov-15	2240
ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-ene-15	17000	29-ene-15	18000	16-feb-15	18000	09-mar-15	14000	20-abr-15	17000	13-may-15	21000	08-jun-15	10000	08-jul-15	11000	10-ago-15	20000	08-sep-15	21000	13-oct-15	19000	10-nov-15	14000
TOTAL REGION 06		65,368		69,200		69,200		53,824		65,368		80,744		38,448		42,300		76,880		80,744		73,052		53,824
ATENGUILLO	15-ene-15	1448	30-ene-15	1532	17-feb-15	1532	10-mar-15	1192	21-abr-15	1448	14-may-15	1788	09-jun-15	852	09-jul-15	936	11-ago-15	1700	09-sep-15	1788	14-oct-15	1616	11-oct-15	1192
CHIQUILISTLAN	15-ene-15	4488	30-ene-15	4752	17-feb-15	4752	10-mar-15	3696	21-abr-15	4488	14-may-15	5544	09-jun-15	2640	09-jul-15	2904	11-ago-15	5280	09-sep-15	5544	14-oct-15	5016	11-oct-15	3696
EIJTLA	15-ene-15	0	30-ene-15	0	17-feb-15	0	10-mar-15	0	21-abr-15	0	14-may-15	0	09-jun-15	0	09-jul-15	0	11-ago-15	0	09-sep-15	0	14-oct-15	0	11-oct-15	0
EL GRULLO	15-ene-15	7480	30-ene-15	7920	17-feb-15	7920	10-mar-15	6160	21-abr-15	7480	14-may-15	9240	09-jun-15	4400	09-jul-15	4840	11-ago-15	8800	09-sep-15	9240	14-oct-15	8360	11-oct-15	6160
EL LIMON	15-ene-15	0	30-ene-15	0	17-feb-15	0	10-mar-15	0	21-abr-15	0	14-may-15	0	09-jun-15	0	09-jul-15	0	11-ago-15	0	09-sep-15	0	14-oct-15	0	11-oct-15	0
JUCHITLAN	15-ene-15	0	30-ene-15	0	17-feb-15	0	10-mar-15	0	21-abr-15	0	14-may-15	0	09-jun-15	0	09-jul-15	0	11-ago-15	0	09-sep-15	0	14-oct-15	0	11-oct-15	0
TECOLOTLAN	15-ene-15	5952	30-ene-15	6300	17-feb-15	6300	10-mar-15	4900	21-abr-15	5952	14-may-15	7352	09-jun-15	3500	09-jul-15	3852	11-ago-15	7000	09-sep-15	7352	14-oct-15	6652	11-oct-15	4900
TENAMAXTLAN	15-ene-15	3656	30-ene-15	3872	17-feb-15	3872	10-mar-15	3012	21-abr-15	3656	14-may-15	4516	09-jun-15	2152	09-jul-15	2368	11-ago-15	4300	09-sep-15	4516	14-oct-15	4088	11-oct-15	3012
TONAYÁ	15-ene-15	0	30-ene-15	0	17-feb-15	0	10-mar-15	0	21-abr-15	0	14-may-15	0	09-jun-15	0	09-jul-15	0	11-ago-15	0	09-sep-15	0	14-oct-15	0	11-oct-15	0
TUXCACUESCO	15-ene-15	1020	30-ene-15	1080	17-feb-15	1080	10-mar-15	840	21-abr-15	1020	14-may-15	1260	09-jun-15	600	09-jul-15	660	11-ago-15	1200	09-sep-15	1260	14-oct-15	1140	11-oct-15	840
UNION DE TULA	15-ene-15	6664	30-ene-15	7056	17-feb-15	7056	10-mar-15	5488	21-abr-15	6664	14-may-15	8232	09-jun-15	3920	09-jul-15	4312	11-ago-15	7840	09-sep-15	8232	14-oct-15	7448	11-oct-15	5488
TOTAL REGION 07		30,708		32,512		32,512		25,288		30,708		37,932		18,064		19,872		36,120		37,932		34,320		25,288
AUTLAN DE NAVARRO	16-ene-15	16100	03-feb-15	17048	18-feb-15	17048	11-mar-15	13260	22-abr-15	16100	18-may-15	19888	10-jun-15	9472	10-jul-15	10420	12-ago-15	18940	10-sep-15	19888	15-oct-15	17996	12-nov-15	13260
CASIMIRO CASTILLO	16-ene-15	7924	03-feb-15	8388	18-feb-15	8388	11-mar-15	6524	22-abr-15	7924	18-may-15	9788	10-jun-15	4660	10-jul-15	5128	12-ago-15	9320	10-sep-15	9788	15-oct-15	8856	12-nov-15	6524
CHIUTLAN	16-ene-15	6360	03-feb-15	6732	18-feb-15	6732	11-mar-15	5236	22-abr-15	6360	18-may-15	7856	10-jun-15	3740	10-jul-15	4116	12-ago-15	7480	10-sep-15	7856	15-oct-15	7108	12-nov-15	5236
CUAUTITLAN	16-ene-15	0	03-feb-15	0	18-feb-15	0	11-mar-15	0	22-abr-15	0	18-may-15	0	10-jun-15	0	10-jul-15	0	12-ago-15	0	10-sep-15	0	15-oct-15	0	12-nov-15	0
LA HUERTA	16-ene-15	8452	03-feb-15	8948	18-feb-15	8948	11-mar-15	6960	22-abr-15	8452	18-may-15	10440	10-jun-15	4972	10-jul-15	5468	12-ago-15	9940	10-sep-15	10440	15-oct-15	9444	12-nov-15	6960
VILLA PURIFICACION	16-ene-15	3128	03-feb-15	3312	18-feb-15	3312	11-mar-15	2576	22-abr-15	3128	18-may-15	3864	10-jun-15	1840	10-jul-15	2024	12-ago-15	3680	10-sep-15	3864	15-oct-15	3496	12-nov-15	2576
TOTAL REGION 08		41,964		44,428		44,428		34,556		41,964		51,836		24,684		27,156		49,360		51,836		46,900		34,556
CABO CORRIENTES	16-ene-15	0	03-feb-15	0	18-feb-15	0	11-mar-15	0	22-abr-15	0	18-may-15	0	10-jun-15	0	10-jul-15	0	12-ago-15	0	10-sep-15	0	15-oct-15	0	12-nov-15	0
PUERTO VALLARTA	16-ene-15	36364	03-feb-15	38504	18-feb-15	38504	11-mar-15	29948	22-abr-15	36364	18-may-15	44920	10-jun-15	21392	10-jul-15	23532	12-ago-15	42780	10-sep-15	44920	15-oct-15	40644	12-nov-15	29948
TOMTALAN	16-ene-15	19416	03-feb-15	20556	18-feb-15	20556	11-mar-15	15988	22-abr-15	19416	18-may-15	23984	10-jun-15	11420	10-jul-15	12564	12-ago-15	22840	10-sep-15	23984	15-oct-15	21700	12-nov-15	15988
TOTAL REGION 09		55,780		59,600		59,600		45,936		55,780		68,904		32,812		36,096		65,620		68,904		62,344		45,936
ATENGUILLO	19-ene-15	2704	04-feb-15	2864	19-feb-15	2864	12-mar-15	2228	23-abr-15	2704	19-may-15	3340	11-jun-15	1592	13-jul-15	1752	13-ago-15	3180	11-sep-15	3340	16-oct-15	3024	13-nov-15	2228
AYUTLA	19-ene-15	0	04-feb-15	0	19-feb-15	0	12-mar-15	0	23-abr-15	0	19-may-15	0	11-jun-15	0	13-jul-15	0	13-ago-15	0	11-sep-15	0	16-oct-15	0	13-nov-15	0
CUAUTLA	19-ene-15	0	04-feb-15	0	19-feb-15	0	12-mar-15	0	23-abr-15	0	19-may-15	0	11-jun-15	0	13-jul-15	0	13-ago-15	0	11-sep-15	0	16-oct-15	0	13-nov-15	0
GUACHINANGO	19-ene-15	0	04-feb-15	0	19-feb-15	0	12-mar-15	0	23-abr-15	0	19-may-15	0	11-jun-15	0	13-jul-15	0	13-ago-15	0	11-sep-15	0	16-oct-15	0	13-nov-15	0
MASCOTA	19-ene-15	2380	04-feb-15	2520	19-feb-15	2520	12-mar-15	1960	23-abr-15	2380	19-may-15	2940	11-jun-15	1400	13-jul-15	1540	13-ago-15	2800	11-sep-15	2940	16-oct-15	2660	13-nov-15	1960
MIXTLAN	19-ene-15	0	04-feb-15	0	19-feb-15	0	12-mar-15	0	23-abr-15	0	19-may-15	0	11-jun-15	0	13-jul-15	0	13-ago-15	0	11-sep-15	0	16-oct-15	0	13-nov-15	0
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	19-ene-15	2348	04-feb-15	2484	19-feb-15	2484	12-mar-15	1932	23-abr-15	2348	19-may-15	2900	11-jun-15	1380	13-jul-15	1520	13-ago-15	2760	11-sep-15	2900	16-oct-15	2624	13-nov-15	1932
TALPA DE ALLENDE	19-ene-15	8792	04-feb-15	9308	19-feb-15	9308	12-mar-15	7240	23-abr-15	8792	19-may-15	10860	11-jun-15	5172	13-jul-15	5688	13-ago-15	10340	11-sep-15	10860	16-oct-15	9824	13-nov-15	7240
TOTAL REGION 10		16,224		17,176		17,176		13,360		16,224		20,040		9,544		10,500		19,080		20,040		18,132		13,360
AHUALULCO DE MERCADO	20-ene-15	2212	05-feb-15	2340	20-feb-15	2340	13-mar-15	1820	24-abr-15	2212	20-may-15	2732	12-jun-15	1300	14-jul-15	1432	14-ago-15	2600	14-sep-15	2732	19-oct-15	2472	17-nov-15	1820
AMATITAN	20-ene-15	0	05-feb-15	0	20-feb-15	0	13-mar-15	0	24-abr-15	0	20-may-15	0	12-jun-15	0	14-jul-15	0	14-ago-15	0	14-sep-15	0	19-oct-15	0	17-nov-15	0
AMECA	20-ene-15	34204	05-feb-15	36216	20-feb-15	36216	13-mar-15	28168	24-abr-15	34204	20-may-15	42252	12-jun-15	20120	14-jul-15	22132	14-ago-15	40240	14-sep-15	42252	19-oct-15	38228	17-nov-15	28168
ANTONIO ESCOBEDO	20-ene-15	1140	05-feb-15	1208	20-feb-15	1208	13-mar-15	940	24-abr-15	1140	20-may-15	1408	12-jun-15	672	14-jul-15	740	14-ago-15	1340	14-sep-15	1408	19-oct-15	1276	17-nov-15	940
ARENAL	20-ene-15	3520	05-feb-15	3728	20-feb-15	3728	13-mar-15	2900	24-abr-15	3520	20-may-15	4348	12-jun-15	2072	14-jul-15	2280	14-ago-15	4140	14-sep-15	4348	19-oct-15	3936	17-nov-15	2900
COCUILA	20-ene-15	0	05-feb-15	0	20-feb-15	0	13-mar-15	0	24-abr-15	0	20-may-15	0	12-jun-15	0	14-jul-15	0	14-ago-15	0	14-sep-15	0	19-oct-15	0	17-nov-15	0
ETZATLAN	20-ene-15	5884	05-feb-15	6228	20-feb-15	6228	13-mar-15	4844	24-abr-15	5884	20-may-15	7268	12-jun-15	3460	14-jul-15	3808	14-ago-15	6920	14-sep-15	7268	19-oct-15	6576	17-nov-15	4844
HOSTOTIPAQUILLO	20-ene-15	0	05-feb-15	0	20-feb-15	0	13-mar-15	0	24-abr-15	0	20-may-15	0	12-jun-15	0	14-jul-15	0	14-ago-15	0	14-sep-15	0	19-oct-15	0	17-nov-15	0
MAGDALENA	20-ene-15	1600	05-feb-15	1692	20-feb-15	1692	13-mar-15	1316	24-abr-15	1600	20-may-15	1976	12-jun-15	940	14-jul-15	1036	14-ago-15	1880	14-sep-15	1976	19-oct-15	1788	17-nov-15	1316
SAN MARCOS	20-ene-15	0	05-feb-15	0	20-feb-15	0	13-mar-15	0	24-abr-15	0	20-may-15	0	12-jun-15	0	14-jul-15	0	14-ago-15	0	14-sep-15	0	19-oct-15	0	17-nov-15	0
SAN MARTIN HIDALGO	20-ene-15	0	05-feb-15	0	20-feb-15	0	13-mar-15	0	24-abr-15	0	20-may-15	0	12-jun-15	0	14-jul-15	0	14-ago-15	0	14-sep-15	0	19-oct-15	0	17-nov-15	0
TALA	20-ene-15	0	05-feb-15	0	20-feb-15	0	13-mar-15	0	24-abr-15	0	20-may-15	0	12-jun-15	0	14-jul-15	0	14-ago-15	0	14-sep-15	0	19-oct-15	0	17-nov-15	0

2	GALLETA DE GRANOLA	2	GALLETA DE GRANOLA	2	GALLETA DE GRANOLA	2	GALLETA DE GRANOLA	2	GALLETA DE GRANOLA	2	GALLETA DE GRANOLA
	AVENA INSTANTANEA CON EXTRACTO DE VAINILLA	3	AVENA INSTANTANEA CON EXTRACTO DE VAINILLA	3	AVENA INSTANTANEA CON EXTRACTO DE VAINILLA	3	AVENA INSTANTANEA CON EXTRACTO DE VAINILLA	3	AVENA INSTANTANEA CON EXTRACTO DE VAINILLA	3	AVENA INSTANTANEA CON EXTRACTO DE VAINILLA
4	CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	4	CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	4	CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	4	CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	4	CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	4	CEREAL MULTIGRANO CON PASAS
5	GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	5	GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	5	GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	5	GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	5	GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	5	GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE
6	BARRA INTEGRAL CON YOGURT CON ARÁNDANOS	6	BARRA INTEGRAL CON YOGURT CON ARÁNDANOS	6	BARRA INTEGRAL CON YOGURT CON ARÁNDANOS	6	BARRA INTEGRAL CON YOGURT CON ARÁNDANOS	6	BARRA INTEGRAL CON YOGURT CON ARÁNDANOS	6	BARRA INTEGRAL CON YOGURT CON ARÁNDANOS
7	AVENA INSTANTANEA CON PLÁTANO	7	AVENA INSTANTANEA CON PLÁTANO	7	AVENA INSTANTANEA CON PLÁTANO	7	AVENA INSTANTANEA CON PLÁTANO	7	AVENA INSTANTANEA CON PLÁTANO	7	AVENA INSTANTANEA CON PLÁTANO
8	GALLETA DE CEBADA AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	8	GALLETA DE CEBADA AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	8	GALLETA DE CEBADA AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	8	GALLETA DE CEBADA AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	8	GALLETA DE CEBADA AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	8	GALLETA DE CEBADA AVENA, NUEZ Y ALMENDRA
9	CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	9	CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	9	CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	9	CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	9	CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	9	CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA
10	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	10	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	10	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	10	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	10	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	10	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS
	BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	11	BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	11	BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	11	BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	11	BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	11	BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO
	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	12	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	12	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	12	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	12	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	12	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA
	AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ	13	AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ	13	AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ	13	AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ	13	AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ	13	AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ
	GALLETA DE MAÍZ	14	GALLETA DE MAÍZ	14	GALLETA DE MAÍZ	14	GALLETA DE MAÍZ	14	GALLETA DE MAÍZ	14	GALLETA DE MAÍZ
	BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	15	BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	15	BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	15	BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	15	BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	15	BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS
	BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	16	BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	16	BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	16	BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	16	BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	16	BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ
	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	17	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	17	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	17	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	17	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	17	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA
	AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA	18	AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA	18	AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA	18	AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA	18	AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA	18	AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA
	BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO	19	BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO	19	BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO	19	BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO	19	BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO	19	BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO
	GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ	20	GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ	20	GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ	20	GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ	20	GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ	20	GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ
	BARRA DE CERALES INTEGRALES CON FRUTAS	1	BARRA DE CERALES INTEGRALES CON FRUTAS	1	BARRA DE CERALES INTEGRALES CON FRUTAS	1	BARRA DE CERALES INTEGRALES CON FRUTAS	1	BARRA DE CERALES INTEGRALES CON FRUTAS	1	BARRA DE CERALES INTEGRALES CON FRUTAS

Nota. El total de raciones a entregar por municipio se repartira en cantidades equitativas al numero de dias habiles en base al menu correspondiente, en caso de resultar fracción la diferencia se cargara al ultimo menu.

ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 9 DEL ANEXO 1
 245,964 DESPENSAS DESAYUNO CALIENTE
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
BOLAÑOS	07-ene-15	86	22-ene-15	86	09-feb-15	86	02-mar-15	43	13-abr-15	86	06-may-15	86	01-jun-15	43	01-jul-15	43	03-ago-15	86	01-sep-15	86	05-oct-15	86	03-nov-15	43
COLOTLAN	07-ene-15	128	22-ene-15	128	09-feb-15	128	02-mar-15	64	13-abr-15	128	06-may-15	128	01-jun-15	64	01-jul-15	64	03-ago-15	128	01-sep-15	128	05-oct-15	128	03-nov-15	64
CHIMALMITAN	07-ene-15	413	22-ene-15	413	09-feb-15	413	02-mar-15	207	13-abr-15	413	06-may-15	413	01-jun-15	207	01-jul-15	207	03-ago-15	413	01-sep-15	413	05-oct-15	413	03-nov-15	207
HUEJUCAR	07-ene-15	117	22-ene-15	117	09-feb-15	117	02-mar-15	59	13-abr-15	117	06-may-15	117	01-jun-15	59	01-jul-15	59	03-ago-15	117	01-sep-15	117	05-oct-15	117	03-nov-15	59
HUEJUQUILLA EL ALTO	07-ene-15	168	22-ene-15	168	09-feb-15	168	02-mar-15	84	13-abr-15	168	06-may-15	168	01-jun-15	84	01-jul-15	84	03-ago-15	168	01-sep-15	168	05-oct-15	168	03-nov-15	84
MEZQUITIC	07-ene-15	179	22-ene-15	179	09-feb-15	179	02-mar-15	90	13-abr-15	179	06-may-15	179	01-jun-15	90	01-jul-15	90	03-ago-15	179	01-sep-15	179	05-oct-15	179	03-nov-15	90
SAN MARTIN DE B.	07-ene-15	85	22-ene-15	85	09-feb-15	85	02-mar-15	43	13-abr-15	85	06-may-15	85	01-jun-15	43	01-jul-15	43	03-ago-15	85	01-sep-15	85	05-oct-15	85	03-nov-15	43
SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-ene-15	118	22-ene-15	118	09-feb-15	118	02-mar-15	59	13-abr-15	118	06-may-15	118	01-jun-15	59	01-jul-15	59	03-ago-15	118	01-sep-15	118	05-oct-15	118	03-nov-15	59
TOTATICHÉ	07-ene-15	28	22-ene-15	28	09-feb-15	28	02-mar-15	14	13-abr-15	28	06-may-15	28	01-jun-15	14	01-jul-15	14	03-ago-15	28	01-sep-15	28	05-oct-15	28	03-nov-15	14
VILLA GUERRERO	07-ene-15	82	22-ene-15	82	09-feb-15	82	02-mar-15	41	13-abr-15	82	06-may-15	82	01-jun-15	41	01-jul-15	41	03-ago-15	82	01-sep-15	82	05-oct-15	82	03-nov-15	41
TOTAL REGION 01		1,404		1,404		1,404		704		1,404		1,404		704		704		1,404		1,404		1,404		704
ENCARNACION DE DIAZ	08-ene-15	177	23-ene-15	177	10-feb-15	177	03-mar-15	89	14-abr-15	177	07-may-15	177	02-jun-15	89	02-jul-15	89	04-ago-15	177	02-sep-15	177	06-oct-15	177	04-nov-15	89
LAGOS DE MORENO	08-ene-15	242	23-ene-15	242	10-feb-15	242	03-mar-15	121	14-abr-15	242	07-may-15	242	02-jun-15	121	02-jul-15	121	04-ago-15	242	02-sep-15	242	06-oct-15	242	04-nov-15	121
OJUELOS	08-ene-15	63	23-ene-15	63	10-feb-15	63	03-mar-15	32	14-abr-15	63	07-may-15	63	02-jun-15	32	02-jul-15	32	04-ago-15	63	02-sep-15	63	06-oct-15	63	04-nov-15	32
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-ene-15	71	23-ene-15	71	10-feb-15	71	03-mar-15	36	14-abr-15	71	07-may-15	71	02-jun-15	36	02-jul-15	36	04-ago-15	71	02-sep-15	71	06-oct-15	71	04-nov-15	36
SAN JUAN DE LOS LAGOS	08-ene-15	222	23-ene-15	222	10-feb-15	222	03-mar-15	111	14-abr-15	222	07-may-15	222	02-jun-15	111	02-jul-15	111	04-ago-15	222	02-sep-15	222	06-oct-15	222	04-nov-15	111
TEOCALITCHE	08-ene-15	267	23-ene-15	267	10-feb-15	267	03-mar-15	134	14-abr-15	267	07-may-15	267	02-jun-15	134	02-jul-15	134	04-ago-15	267	02-sep-15	267	06-oct-15	267	04-nov-15	134
UNION DE SAN ANTONIO	08-ene-15	206	23-ene-15	206	10-feb-15	206	03-mar-15	103	14-abr-15	206	07-may-15	206	02-jun-15	103	02-jul-15	103	04-ago-15	206	02-sep-15	206	06-oct-15	206	04-nov-15	103
VILLA HIDALGO	08-ene-15	43	23-ene-15	43	10-feb-15	43	03-mar-15	22	14-abr-15	43	07-may-15	43	02-jun-15	22	02-jul-15	22	04-ago-15	43	02-sep-15	43	06-oct-15	43	04-nov-15	22
TOTAL REGION 02		1,291		1,291		1,291		648		1,291		1,291		648		648		1,291		1,291		1,291		648
ACATIC	09-ene-15	132	26-ene-15	132	11-feb-15	132	04-mar-15	66	15-abr-15	132	08-may-15	132	03-jun-15	66	03-jul-15	66	05-ago-15	132	03-sep-15	132	07-oct-15	132	05-nov-15	66
ARANDAS	09-ene-15	268	26-ene-15	268	11-feb-15	268	04-mar-15	134	15-abr-15	268	08-may-15	268	03-jun-15	134	03-jul-15	134	05-ago-15	268	03-sep-15	268	07-oct-15	268	05-nov-15	134
JALOSTITLAN	09-ene-15	126	26-ene-15	126	11-feb-15	126	04-mar-15	63	15-abr-15	126	08-may-15	126	03-jun-15	63	03-jul-15	63	05-ago-15	126	03-sep-15	126	07-oct-15	126	05-nov-15	63
IESUS MARIA	09-ene-15	267	26-ene-15	267	11-feb-15	267	04-mar-15	134	15-abr-15	267	08-may-15	267	03-jun-15	134	03-jul-15	134	05-ago-15	267	03-sep-15	267	07-oct-15	267	05-nov-15	134
MEXTICACAN	09-ene-15	83	26-ene-15	83	11-feb-15	83	04-mar-15	42	15-abr-15	83	08-may-15	83	03-jun-15	42	03-jul-15	42	05-ago-15	83	03-sep-15	83	07-oct-15	83	05-nov-15	42
SAN JULIAN	09-ene-15	72	26-ene-15	72	11-feb-15	72	04-mar-15	36	15-abr-15	72	08-may-15	72	03-jun-15	36	03-jul-15	36	05-ago-15	72	03-sep-15	72	07-oct-15	72	05-nov-15	36
SAN MIGUEL EL ALTO	09-ene-15	217	26-ene-15	217	11-feb-15	217	04-mar-15	109	15-abr-15	217	08-may-15	217	03-jun-15	109	03-jul-15	109	05-ago-15	217	03-sep-15	217	07-oct-15	217	05-nov-15	109
TEPATITLAN DE MORELOS	09-ene-15	180	26-ene-15	180	11-feb-15	180	04-mar-15	90	15-abr-15	180	08-may-15	180	03-jun-15	90	03-jul-15	90	05-ago-15	180	03-sep-15	180	07-oct-15	180	05-nov-15	90
VALLE DE GUADALUPE	09-ene-15	240	26-ene-15	240	11-feb-15	240	04-mar-15	120	15-abr-15	240	08-may-15	240	03-jun-15	120	03-jul-15	120	05-ago-15	240	03-sep-15	240	07-oct-15	240	05-nov-15	120
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	09-ene-15	68	26-ene-15	68	11-feb-15	68	04-mar-15	34	15-abr-15	68	08-may-15	68	03-jun-15	34	03-jul-15	34	05-ago-15	68	03-sep-15	68	07-oct-15	68	05-nov-15	34
YAHUALICA	09-ene-15	3	26-ene-15	3	11-feb-15	3	04-mar-15	2	15-abr-15	3	08-may-15	3	03-jun-15	2	03-jul-15	2	05-ago-15	3	03-sep-15	3	07-oct-15	3	05-nov-15	2
SAN IGNACIO CERRO GORDO	09-ene-15	91	26-ene-15	91	11-feb-15	91	04-mar-15	46	15-abr-15	91	08-may-15	91	03-jun-15	46	03-jul-15	46	05-ago-15	91	03-sep-15	91	07-oct-15	91	05-nov-15	46
TOTAL REGION 03		1,747		1,747		1,747		876		1,747		1,747		876		876		1,747		1,747		1,747		876
ATOTONILCO EL ALTO	12-ene-15	418	27-ene-15	418	12-feb-15	418	05-mar-15	209	16-abr-15	418	11-may-15	418	04-jun-15	209	06-jul-15	209	06-ago-15	418	04-sep-15	418	08-oct-15	418	06-nov-15	209
AYOTLAN	12-ene-15	120	27-ene-15	120	12-feb-15	120	05-mar-15	60	16-abr-15	120	11-may-15	120	04-jun-15	60	06-jul-15	60	06-ago-15	120	04-sep-15	120	08-oct-15	120	06-nov-15	60
LA BARCA	12-ene-15	247	27-ene-15	247	12-feb-15	247	05-mar-15	124	16-abr-15	247	11-may-15	247	04-jun-15	124	06-jul-15	124	06-ago-15	247	04-sep-15	247	08-oct-15	247	06-nov-15	124
CHAPALA	12-ene-15	400	27-ene-15	400	12-feb-15	400	05-mar-15	200	16-abr-15	400	11-may-15	400	04-jun-15	200	06-jul-15	200	06-ago-15	400	04-sep-15	400	08-oct-15	400	06-nov-15	200
DEGOLLADO	12-ene-15	69	27-ene-15	69	12-feb-15	69	05-mar-15	35	16-abr-15	69	11-may-15	69	04-jun-15	35	06-jul-15	35	06-ago-15	69	04-sep-15	69	08-oct-15	69	06-nov-15	35
JAMAY	12-ene-15	370	27-ene-15	370	12-feb-15	370	05-mar-15	185	16-abr-15	370	11-may-15	370	04-jun-15	185	06-jul-15	185	06-ago-15	370	04-sep-15	370	08-oct-15	370	06-nov-15	185
JOCOTEPEC	12-ene-15	248	27-ene-15	248	12-feb-15	248	05-mar-15	124	16-abr-15	248	11-may-15	248	04-jun-15	124	06-jul-15	124	06-ago-15	248	04-sep-15	248	08-oct-15	248	06-nov-15	124
OCOTLAN	12-ene-15	696	27-ene-15	696	12-feb-15	696	05-mar-15	348	16-abr-15	696	11-may-15	696	04-jun-15	348	06-jul-15	348	06-ago-15	696	04-sep-15	696	08-oct-15	696	06-nov-15	348
PONCILIAN	12-ene-15	572	27-ene-15	572	12-feb-15	572	05-mar-15	286	16-abr-15	572	11-may-15	572	04-jun-15	286	06-jul-15	286	06-ago-15	572	04-sep-15	572	08-oct-15	572	06-nov-15	286
TIZAPAN EL ALTO	12-ene-15	522	27-ene-15	522	12-feb-15	522	05-mar-15	261	16-abr-15	522</														

TONILA	14-ene-15	250	29-ene-15	250	16-feb-15	250	09-mar-15	125	20-abr-15	250	13-may-15	250	08-jun-15	125	08-jul-15	125	10-ago-15	250	08-sep-15	250	13-oct-15	250	10-nov-15	125
TUXPAN	14-ene-15	117	29-ene-15	117	16-feb-15	117	09-mar-15	59	20-abr-15	117	13-may-15	117	08-jun-15	59	08-jul-15	59	10-ago-15	117	08-sep-15	117	13-oct-15	117	10-nov-15	59
SAN GABRIEL	14-ene-15	197	29-ene-15	197	16-feb-15	197	09-mar-15	99	20-abr-15	197	13-may-15	197	08-jun-15	99	08-jul-15	99	10-ago-15	197	08-sep-15	197	13-oct-15	197	10-nov-15	99
ZACALCO DE TORRES	14-ene-15	187	29-ene-15	187	16-feb-15	187	09-mar-15	94	20-abr-15	187	13-may-15	187	08-jun-15	94	08-jul-15	94	10-ago-15	187	08-sep-15	187	13-oct-15	187	10-nov-15	94
ZAPOTILIC	14-ene-15	606	29-ene-15	606	16-feb-15	606	09-mar-15	303	20-abr-15	606	13-may-15	606	08-jun-15	303	08-jul-15	303	10-ago-15	606	08-sep-15	606	13-oct-15	606	10-nov-15	303
ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-ene-15	180	29-ene-15	180	16-feb-15	180	09-mar-15	90	20-abr-15	180	13-may-15	180	08-jun-15	90	08-jul-15	90	10-ago-15	180	08-sep-15	180	13-oct-15	180	10-nov-15	90
TOTAL REGION 06		3,101		3,101		3,101		1,554		3,101		3,101		1,554		3,101		3,101		3,101		3,101		1,554
ATENGO	15-ene-15	94	30-ene-15	94	17-feb-15	94	10-mar-15	47	21-abr-15	94	14-may-15	94	09-jun-15	47	09-jul-15	47	11-ago-15	94	09-sep-15	94	14-oct-15	94	11-oct-15	47
CHIQUELUSTLAN	15-ene-15	78	30-ene-15	78	17-feb-15	78	10-mar-15	39	21-abr-15	78	14-may-15	78	09-jun-15	39	09-jul-15	39	11-ago-15	78	09-sep-15	78	14-oct-15	78	11-oct-15	39
EJUTLA	15-ene-15	60	30-ene-15	60	17-feb-15	60	10-mar-15	30	21-abr-15	60	14-may-15	60	09-jun-15	30	09-jul-15	30	11-ago-15	60	09-sep-15	60	14-oct-15	60	11-oct-15	30
EL GRULLO	15-ene-15	188	30-ene-15	188	17-feb-15	188	10-mar-15	94	21-abr-15	188	14-may-15	188	09-jun-15	94	09-jul-15	94	11-ago-15	188	09-sep-15	188	14-oct-15	188	11-oct-15	94
EL LIMON	15-ene-15	150	30-ene-15	150	17-feb-15	150	10-mar-15	75	21-abr-15	150	14-may-15	150	09-jun-15	75	09-jul-15	75	11-ago-15	150	09-sep-15	150	14-oct-15	150	11-oct-15	75
JUCHITLAN	15-ene-15	159	30-ene-15	159	17-feb-15	159	10-mar-15	80	21-abr-15	159	14-may-15	159	09-jun-15	80	09-jul-15	80	11-ago-15	159	09-sep-15	159	14-oct-15	159	11-oct-15	80
TECOLOTLAN	15-ene-15	217	30-ene-15	217	17-feb-15	217	10-mar-15	109	21-abr-15	217	14-may-15	217	09-jun-15	109	09-jul-15	109	11-ago-15	217	09-sep-15	217	14-oct-15	217	11-oct-15	109
TENAMAXTLAN	15-ene-15	81	30-ene-15	81	17-feb-15	81	10-mar-15	41	21-abr-15	81	14-may-15	81	09-jun-15	41	09-jul-15	41	11-ago-15	81	09-sep-15	81	14-oct-15	81	11-oct-15	41
TONAYA	15-ene-15	219	30-ene-15	219	17-feb-15	219	10-mar-15	110	21-abr-15	219	14-may-15	219	09-jun-15	110	09-jul-15	110	11-ago-15	219	09-sep-15	219	14-oct-15	219	11-oct-15	110
TUXCACUESCO	15-ene-15	62	30-ene-15	62	17-feb-15	62	10-mar-15	31	21-abr-15	62	14-may-15	62	09-jun-15	31	09-jul-15	31	11-ago-15	62	09-sep-15	62	14-oct-15	62	11-oct-15	31
UNION DE TULA	15-ene-15	163	30-ene-15	163	17-feb-15	163	10-mar-15	82	21-abr-15	163	14-may-15	163	09-jun-15	82	09-jul-15	82	11-ago-15	163	09-sep-15	163	14-oct-15	163	11-oct-15	82
TOTAL REGION 07		1,471		1,471		1,471		738		1,471		1,471		738		1,471		1,471		1,471		1,471		738
AUTLAN DE NAVARRO	16-ene-15	432	03-feb-15	432	18-feb-15	432	11-mar-15	216	22-abr-15	432	18-may-15	432	10-jun-15	216	10-jul-15	216	12-ago-15	432	10-sep-15	432	15-oct-15	432	12-nov-15	216
CASIMIRO CASTILLO	16-ene-15	353	03-feb-15	353	18-feb-15	353	11-mar-15	177	22-abr-15	353	18-may-15	353	10-jun-15	177	10-jul-15	177	12-ago-15	353	10-sep-15	353	15-oct-15	353	12-nov-15	177
CHUATLAN	16-ene-15	264	03-feb-15	264	18-feb-15	264	11-mar-15	132	22-abr-15	264	18-may-15	264	10-jun-15	132	10-jul-15	132	12-ago-15	264	10-sep-15	264	15-oct-15	264	12-nov-15	132
CUAUTITLAN	16-ene-15	661	03-feb-15	661	18-feb-15	661	11-mar-15	331	22-abr-15	661	18-may-15	661	10-jun-15	331	10-jul-15	331	12-ago-15	661	10-sep-15	661	15-oct-15	661	12-nov-15	331
LA HUERTA	16-ene-15	216	03-feb-15	216	18-feb-15	216	11-mar-15	108	22-abr-15	216	18-may-15	216	10-jun-15	108	10-jul-15	108	12-ago-15	216	10-sep-15	216	15-oct-15	216	12-nov-15	108
VILLA PURIFICACION	16-ene-15	309	03-feb-15	309	18-feb-15	309	11-mar-15	155	22-abr-15	309	18-may-15	309	10-jun-15	155	10-jul-15	155	12-ago-15	309	10-sep-15	309	15-oct-15	309	12-nov-15	155
TOTAL REGION 08		2,235		2,235		2,235		1,119		2,235		2,235		1,119		2,235		2,235		2,235		2,235		1,119
CARO CORRIENTES	16-ene-15	223	03-feb-15	223	18-feb-15	223	11-mar-15	112	22-abr-15	223	18-may-15	223	10-jun-15	112	10-jul-15	112	12-ago-15	223	10-sep-15	223	15-oct-15	223	12-nov-15	112
PUERTO VALLARTA	16-ene-15	132	03-feb-15	132	18-feb-15	132	11-mar-15	66	22-abr-15	132	18-may-15	132	10-jun-15	66	10-jul-15	66	12-ago-15	132	10-sep-15	132	15-oct-15	132	12-nov-15	66
TOMATLAN	16-ene-15	678	03-feb-15	678	18-feb-15	678	11-mar-15	339	22-abr-15	678	18-may-15	678	10-jun-15	339	10-jul-15	339	12-ago-15	678	10-sep-15	678	15-oct-15	678	12-nov-15	339
TOTAL REGION 09		1,033		1,033		1,033		517		1,033		1,033		517		1,033		1,033		1,033		1,033		517
ATENGUILLO	19-ene-15	48	04-feb-15	48	19-feb-15	48	12-mar-15	24	23-abr-15	48	19-may-15	48	11-jun-15	24	13-jul-15	24	13-ago-15	48	11-sep-15	48	16-oct-15	48	13-nov-15	24
AUTUTLA	19-ene-15	270	04-feb-15	270	19-feb-15	270	12-mar-15	135	23-abr-15	270	19-may-15	270	11-jun-15	135	13-jul-15	135	13-ago-15	270	11-sep-15	270	16-oct-15	270	13-nov-15	135
CUAUTLA	19-ene-15	64	04-feb-15	64	19-feb-15	64	12-mar-15	32	23-abr-15	64	19-may-15	64	11-jun-15	32	13-jul-15	32	13-ago-15	64	11-sep-15	64	16-oct-15	64	13-nov-15	32
GUACHINANGO	19-ene-15	89	04-feb-15	89	19-feb-15	89	12-mar-15	45	23-abr-15	89	19-may-15	89	11-jun-15	45	13-jul-15	45	13-ago-15	89	11-sep-15	89	16-oct-15	89	13-nov-15	45
MASCOTA	19-ene-15	129	04-feb-15	129	19-feb-15	129	12-mar-15	65	23-abr-15	129	19-may-15	129	11-jun-15	65	13-jul-15	65	13-ago-15	129	11-sep-15	129	16-oct-15	129	13-nov-15	65
MIXTLAN	19-ene-15	94	04-feb-15	94	19-feb-15	94	12-mar-15	47	23-abr-15	94	19-may-15	94	11-jun-15	47	13-jul-15	47	13-ago-15	94	11-sep-15	94	16-oct-15	94	13-nov-15	47
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	19-ene-15	146	04-feb-15	146	19-feb-15	146	12-mar-15	73	23-abr-15	146	19-may-15	146	11-jun-15	73	13-jul-15	73	13-ago-15	146	11-sep-15	146	16-oct-15	146	13-nov-15	73
TALPA DE ALLENDE	19-ene-15	163	04-feb-15	163	19-feb-15	163	12-mar-15	82	23-abr-15	163	19-may-15	163	11-jun-15	82	13-jul-15	82	13-ago-15	163	11-sep-15	163	16-oct-15	163	13-nov-15	82
TOTAL REGION 10		1,003		1,003		1,003		503		1,003		1,003		503		1,003		1,003		1,003		1,003		503
AHUALULCO DE MERCADO	20-ene-15	194	05-feb-15	194	20-feb-15	194	13-mar-15	97	24-abr-15	194	20-may-15	194	12-jun-15	97	14-jul-15	97	14-ago-15	194	14-sep-15	194	19-oct-15	194	17-nov-15	97
AMATITAN	20-ene-15	182	05-feb-15	182	20-feb-15	182	13-mar-15	91	24-abr-15	182	20-may-15	182	12-jun-15	91	14-jul-15	91	14-ago-15	182	14-sep-15	182	19-oct-15	182	17-nov-15	91
AMECA	20-ene-15	298	05-feb-15	298	20-feb-15	298	13-mar-15	149	24-abr-15	298	20-may-15	298	12-jun-15	149	14-jul-15	149	14-ago-15	298	14-sep-15	298	19-oct-15	298	17-nov-15	149
ANTONIO ESCOBEDO	20-ene-15	115	05-feb-15	115	20-feb-15	115	13-mar-15	58	24-abr-15	115	20-may-15	115	12-jun-15	58	14-jul-15	58	14-ago-15	115	14-sep-15	115	19-oct-15	115	17-nov-15	58
ARENAL	20-ene-15	104	05-feb-15	104	20-feb-15	104	13-mar-15	52	24-abr-15	104	20-may-15	104	12-jun-15	52	14-jul-15	52	14-ago-15	104	14-sep-15	104	19-oct-15	104	17-nov-15	52
COCULA	20-ene-15	480	05-feb-15	480	20-feb-15	480	13-mar-15	240	24-abr-15	480	20-may-15	480	12-jun-15	240	14-jul-15	240	14-ago-15	480	14-sep-15	480	19-oct-15	480	17-nov-15	240
ETZATLAN	20-ene-15	214	05-feb-15	214	20-feb-15	214	13-mar-15	107	24-abr-15	214	20-may-15	214	12-jun-15	107	14-jul-15	107	14-ago-15	214	14-sep-15	214	19-oct-15	214	17-nov-15	107
HOSTOTPAQUILLO	20-ene-15	144	05-feb-15	144	20-feb-15	144	13-mar-15	72	24-abr-15	144	20-may-15	144	12-jun-15	72	14-jul-15	72	14-ago-15	144	14-sep-15	144	19-oct-15	144	17-nov-15	72
MAGDALENA	20-ene-15	269	05-feb-15	269	20-feb-15	269	13-mar-15	135	24-abr-15	269	20-may-15	269	12-jun-15	135	14-jul-15	135	14-ago-15	269	14-sep-15	269	19-oct-15	269	17-nov-15	135
SAN MARCOS	20-ene-15	102	05-feb-15	102	20-feb-15	102	13-mar-15	51	24-abr-15	102	20-may-15	102	12-jun-15	51	14-jul-15	51	14-ago-15	102	14-sep-15	102	19-oct-15	102	17-nov-15	51
SAN MARTIN HIDALGO	20-ene-15	452	05-feb-15	452	20-feb-15	452	13-mar-15	226	24-abr-15	452	20-may-15	452	12-jun-15	226	14-jul-15	226	14-ago-15	452	14-sep-15	452	19-oct-15	452		



ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 11 DEL ANEXO 1
 9,476 DESPENSAS DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS MEZQUITIC	FECHA ENERO	DESP. TIPO 3	FECHA FEBRERO	DESP. TIPO 3	FECHA MARZO	DESP. TIPO 3	FECHA ABRIL	DESP. TIPO 3	FECHA MAYO	DESP. TIPO 3	FECHA JUNIO	DESP. TIPO 3	FECHA JULIO	DESP. TIPO 3	FECHA AGOSTO	DESP. TIPO 3	FECHA SEPTIEMBRE	DESP. TIPO 3	FECHA OCTUBRE	DESP. TIPO 3	FECHA NOVIEMBRE	DESP. TIPO 3	FECHA DICIEMBRE	DESP. TIPO 3
OCOTA DE LA SIERRA	Del 7 al 14 de enero	79	Del 26 al 30 de ener	79	Del 9 al 13 de febrer	79	Del 2 al 6 de marzo	40	Del 13 al 17 de abril	79	Del 6 al 12 de mayo	79	Del 1 al 5 de Junio	40	Del 6 al 10 de Julio	40	Del 3 al 7 de Agosto	79	Del 1 al 4 de septiemb	79	Del 5 al 9 de Octubre	79	Del 3 al 6 de Noviembre	40
NUEVA COLONIA	Del 7 al 14 de enero	21	Del 26 al 30 de ener	21	Del 9 al 13 de febrer	21	Del 2 al 6 de marzo	11	Del 13 al 17 de abril	21	Del 6 al 12 de mayo	21	Del 1 al 5 de Junio	11	Del 6 al 10 de Julio	11	Del 3 al 7 de Agosto	21	Del 1 al 4 de septiemb	21	Del 5 al 9 de Octubre	21	Del 3 al 6 de Noviembre	11
PUEBLO NUEVO	Del 7 al 14 de enero	49	Del 26 al 30 de ener	49	Del 9 al 13 de febrer	49	Del 2 al 6 de marzo	25	Del 13 al 17 de abril	49	Del 6 al 12 de mayo	49	Del 1 al 5 de Junio	25	Del 6 al 10 de Julio	25	Del 3 al 7 de Agosto	49	Del 1 al 4 de septiemb	49	Del 5 al 9 de Octubre	49	Del 3 al 6 de Noviembre	25
TAPIAS	Del 7 al 14 de enero	67	Del 26 al 30 de ener	67	Del 9 al 13 de febrer	67	Del 2 al 6 de marzo	34	Del 13 al 17 de abril	67	Del 6 al 12 de mayo	67	Del 1 al 5 de Junio	34	Del 6 al 10 de Julio	34	Del 3 al 7 de Agosto	67	Del 1 al 4 de septiemb	67	Del 5 al 9 de Octubre	67	Del 3 al 6 de Noviembre	34
TECOLOTE	Del 7 al 14 de enero	105	Del 26 al 30 de ener	105	Del 9 al 13 de febrer	105	Del 2 al 6 de marzo	53	Del 13 al 17 de abril	105	Del 6 al 12 de mayo	105	Del 1 al 5 de Junio	53	Del 6 al 10 de Julio	53	Del 3 al 7 de Agosto	105	Del 1 al 4 de septiemb	105	Del 5 al 9 de Octubre	105	Del 3 al 6 de Noviembre	53
SAN ANDRES COHAMIAATA	Del 7 al 14 de enero	205	Del 26 al 30 de ener	205	Del 9 al 13 de febrer	205	Del 2 al 6 de marzo	103	Del 13 al 17 de abril	205	Del 6 al 12 de mayo	205	Del 1 al 5 de Junio	103	Del 6 al 10 de Julio	103	Del 3 al 7 de Agosto	205	Del 1 al 4 de septiemb	205	Del 5 al 9 de Octubre	205	Del 3 al 6 de Noviembre	103
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	Del 7 al 14 de enero	145	Del 26 al 30 de ener	145	Del 9 al 13 de febrer	145	Del 2 al 6 de marzo	73	Del 13 al 17 de abril	145	Del 6 al 12 de mayo	145	Del 1 al 5 de Junio	73	Del 6 al 10 de Julio	73	Del 3 al 7 de Agosto	145	Del 1 al 4 de septiemb	145	Del 5 al 9 de Octubre	145	Del 3 al 6 de Noviembre	73
TOTAL		671		671		671		339		671		671		339		339		671		671		671		339
MUNICIPIOS BOLAÑOS	FECHA ENERO	DESP. TIPO 3	FECHA FEBRERO	DESP. TIPO 3	FECHA MARZO	DESP. TIPO 3	FECHA ABRIL	DESP. TIPO 3	FECHA MAYO	DESP. TIPO 3	FECHA JUNIO	DESP. TIPO 3	FECHA ABRIL	DESP. TIPO 3	FECHA AGOSTO	DESP. TIPO 3	FECHA SEPTIEMBRE	DESP. TIPO 3	FECHA OCTUBRE	DESP. TIPO 3	FECHA NOVIEMBRE	DESP. TIPO 3	FECHA DICIEMBRE	DESP. TIPO 3
TUXPAN DE BOLAÑOS	Del 7 al 14 de enero	260	Del 26 al 30 de ener	260	Del 9 al 13 de febrer	260	Del 2 al 6 de marzo	130	Del 13 al 17 de abril	260	Del 6 al 12 de mayo	260	Del 1 al 5 de Junio	130	Del 6 al 10 de Julio	130	Del 3 al 7 de Agosto	260	Del 1 al 4 de septiemb	260	Del 5 al 9 de Octubre	260	Del 3 al 6 de Noviembre	130
TOTAL		260		260		260		130		260		260		130		130		260		260		260		130
MUNICIPIOS VILLA GUERRERO	FECHA ENERO	DESP. TIPO 3	FECHA FEBRERO	DESP. TIPO 3	FECHA MARZO	DESP. TIPO 3	FECHA ABRIL	DESP. TIPO 3	FECHA MAYO	DESP. TIPO 3	FECHA JUNIO	DESP. TIPO 3	FECHA ABRIL	DESP. TIPO 3	FECHA AGOSTO	DESP. TIPO 3	FECHA SEPTIEMBRE	DESP. TIPO 3	FECHA OCTUBRE	DESP. TIPO 3	FECHA NOVIEMBRE	DESP. TIPO 3	FECHA DICIEMBRE	DESP. TIPO 3
VILLA GUERRERO	Del 7 al 14 de enero	15	Del 26 al 30 de ener	15	Del 9 al 13 de febrer	15	Del 2 al 6 de marzo	8	Del 13 al 17 de abril	15	Del 6 al 12 de mayo	15	Del 1 al 5 de Junio	8	Del 6 al 10 de Julio	8	Del 3 al 7 de Agosto	15	Del 1 al 4 de septiemb	15	Del 5 al 9 de Octubre	15	Del 3 al 6 de Noviembre	8
TOTAL		15		15		15		8		15		15		8		8		15		15		15		8
TOTAL ANUAL		946		946		946		477		946		946		477		477		946		946		946		477

NOTA: LO QUE SE ENTREGARA A ZONA INDIGENA (MUNICIPIOS MEZQUITIC Y BOLAÑOS)
 SERA SIN COSTO, ASI COMO VILLAGUERRERO QUE SE ENTREGARA EN LA CABECERA MUNICIPAL DE VILLAGUERRERO

ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 12 DEL ANEXO 1
84,000 DESPENSAS VIVEDIFerente
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

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	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE												
REGION 01																											
Colotlán	SMDIF Bravo esquina Guillermo Prieto, Centro C.P. 46200	Juanita Sandoval promotora	14999921549	44	7-ene-15	44	02-feb-15	44	02-mar-15	44	30-mar-15	44	28-abr-15	44	01-jun-15	44	29-jun-15	44	03-ago-15	44	31-ago-15	44	28-sep-15	44	26-oct-15	44	16-nov-15
Santa María de los Ángeles	SMDIF Antonio Valdez #5 centro C.P. 46240	Deisy Fabiola García Rodríguez Directora.	14999921810	109	7-ene-15	109	02-feb-15	109	02-mar-15	109	30-mar-15	109	28-abr-15	109	01-jun-15	109	29-jun-15	109	03-ago-15	109	31-ago-15	109	28-sep-15	109	26-oct-15	109	16-nov-15
Huejúcar	SMDIF Plaza Principal #31 Centro C.P. 46260	Gilberto De Santiago de la Torre director, Ma del Rosario Sánchez Jiménez, Directora.	14579470136	40	7-ene-15	40	02-feb-15	40	02-mar-15	40	30-mar-15	40	28-abr-15	40	01-jun-15	40	29-jun-15	40	03-ago-15	40	31-ago-15	40	28-sep-15	40	26-oct-15	40	16-nov-15
San Martín de Bolaños	SMDIF Hospital #13 C.P. 46350	Adriana Gpe. Robles Ibarra, Directora.	14379525610	5	7-ene-15	5	02-feb-15	5	02-mar-15	5	30-mar-15	5	28-abr-15	5	01-jun-15	5	29-jun-15	5	03-ago-15	5	31-ago-15	5	28-sep-15	5	26-oct-15	5	16-nov-15
Mezquicic	SMDIF Josefa Ortiz de Domínguez #3 C.P. 46040	Adriana Gpe. Robles Ibarra, Directora.	14579810095	46	7-ene-15	46	02-feb-15	46	02-mar-15	46	30-mar-15	46	28-abr-15	46	01-jun-15	46	29-jun-15	46	03-ago-15	46	31-ago-15	46	28-sep-15	46	26-oct-15	46	16-nov-15
Tuxpan de Bolaños				109	7-ene-15	109	02-feb-15	109	02-mar-15	109	30-mar-15	109	28-abr-15	109	01-jun-15	109	29-jun-15	109	03-ago-15	109	31-ago-15	109	28-sep-15	109	26-oct-15	109	16-nov-15
Totatiche	SMDIF Jalisco #9 CENTRO	Maira del Rosario Valdez Valdez, Directora	14379640111	31	7-ene-15	31	02-feb-15	31	02-mar-15	31	30-mar-15	31	28-abr-15	31	01-jun-15	31	29-jun-15	31	03-ago-15	31	31-ago-15	31	28-sep-15	31	26-oct-15	31	16-nov-15
Villa Guerrero	SMDIF Lopez Rayon S/N Centro C. P. 46100	Ilda Yuret Martínez Martínez	14379645480	73	7-ene-15	73	02-feb-15	73	02-mar-15	73	30-mar-15	73	28-abr-15	73	01-jun-15	73	29-jun-15	73	03-ago-15	73	31-ago-15	73	28-sep-15	73	26-oct-15	73	16-nov-15
SUBTOTAL				457		457		457		457		457		457		457		457		457		457		457		457	
REGION 02																											
Lagos de Moreno	DIF Municipal "Cuesta Blanca" López Cotilla S/N, Col Cuesta Blanca.	Marcela Barrera	044 4741062123	150	08-ene-15	150	03-feb-15	150	03-mar-15	150	31-mar-15	150	29-abr-15	150	02-jun-15	150	30-jun-15	150	04-ago-15	150	01-sep-15	150	29-sep-15	150	27-oct-15	150	17-nov-15
Ojuelos	DIF Municipal Abasolo Esquina la Paz	Juana María Hernández Armendariz	454 74 10 58 992 casa.	165	08-ene-15	165	03-feb-15	165	03-mar-15	165	31-mar-15	165	29-abr-15	165	02-jun-15	165	30-jun-15	165	04-ago-15	165	01-sep-15	165	29-sep-15	165	27-oct-15	165	17-nov-15
Teocaltiche	DIF Municipal Jalisco No. 202	Adrián Saludado Jáuregui	01346787725 7.	201	08-ene-15	201	03-feb-15	201	03-mar-15	201	31-mar-15	201	29-abr-15	201	02-jun-15	201	30-jun-15	201	04-ago-15	201	01-sep-15	201	29-sep-15	201	27-oct-15	201	17-nov-15
San Juan de los Lagos	DIF Municipal Zaragoza No. 142	Mayer Johana Alatorre Diaz	04539578588 Cel.:	63	08-ene-15	63	03-feb-15	63	03-mar-15	63	31-mar-15	63	29-abr-15	63	02-jun-15	63	30-jun-15	63	04-ago-15	63	01-sep-15	63	29-sep-15	63	27-oct-15	63	17-nov-15
San Diego de Alejandría	DIF Municipal Av. Jalisco No. 202.	María Rocha García	04539578810 Cel.:	76	08-ene-15	76	03-feb-15	76	03-mar-15	76	31-mar-15	76	29-abr-15	76	02-jun-15	76	30-jun-15	76	04-ago-15	76	01-sep-15	76	29-sep-15	76	27-oct-15	76	17-nov-15
SUBTOTAL				655		655		655		655		655		655		655		655		655		655		655		655	
REGION 3																											
Tepatitlán de Morelos	DIF Municipal Morelos 340	Rosalba Gutiérrez de Loza María Celia García Villalpando	01378-717071	67	08-ene-15	67	04-feb-15	67	04-mar-15	67	01-abr-15	67	30-abr-15	67	03-jun-15	67	01-jul-15	67	05-ago-15	67	02-sep-15	67	30-sep-15	67	28-oct-15	67	18-nov-15
Arandas	DIF Municipal Obregón No. 51	Verónica Susana Quiñez Promotora	045 348 105 6	65	08-ene-15	65	04-feb-15	65	04-mar-15	65	01-abr-15	65	30-abr-15	65	03-jun-15	65	01-jul-15	65	05-ago-15	65	02-sep-15	65	30-sep-15	65	28-oct-15	65	18-nov-15
Mexitacacán	DIF Municipal Aquiles Serdán N	Aracely García Directora del	13447020044	43	08-ene-15	43	04-feb-15	43	04-mar-15	43	01-abr-15	43	30-abr-15	43	03-jun-15	43	01-jul-15	43	05-ago-15	43	02-sep-15	43	30-sep-15	43	28-oct-15	43	18-nov-15
San Ignacio Cerro	DIF Municipal López mateos No	Ma. Carmen Juárez Vázquez	13487160065	89	08-ene-15	89	04-feb-15	89	04-mar-15	89	01-abr-15	89	30-abr-15	89	03-jun-15	89	01-jul-15	89	05-ago-15	89	02-sep-15	89	30-sep-15	89	28-oct-15	89	18-nov-15
Valle de Guadalupe	DIF Municipal Hermenegildo Galeana No. 285.	Mirán Andárey Cel. 045 3441011533	01347714072 4.	61	08-ene-15	61	04-feb-15	61	04-mar-15	61	01-abr-15	61	30-abr-15	61	03-jun-15	61	01-jul-15	61	05-ago-15	61	02-sep-15	61	30-sep-15	61	28-oct-15	61	18-nov-15
Yahualica de Gonzales Gallo	DIF Municipal mariano Jiménez esquina Vicente	Liliana Reuzaga Alba	14310430070	15	08-ene-15	15	04-feb-15	15	04-mar-15	15	01-abr-15	15	30-abr-15	15	03-jun-15	15	01-jul-15	15	05-ago-15	15	02-sep-15	15	30-sep-15	15	28-oct-15	15	18-nov-15
Cañadas de Obregon	DIF Municipal isabel Valdivia n 42	Omira Ramirez mercado	1317460655	57	08-ene-15	57	04-feb-15	57	04-mar-15	57	01-abr-15	57	30-abr-15	57	03-jun-15	57	01-jul-15	57	05-ago-15	57	02-sep-15	57	30-sep-15	57	28-oct-15	57	18-nov-15
Jalostotitlán	DIF Municipal Ramon Corona 178	Concepcion Gutierrez	1317460655	30	08-ene-15	30	04-feb-15	30	04-mar-15	30	01-abr-15	30	30-abr-15	30	03-jun-15	30	01-jul-15	30	05-ago-15	30	02-sep-15	30	30-sep-15	30	28-oct-15	30	18-nov-15
Acatic	DIF Municipal Juan de la Barrera n 5		13787150522	64	08-ene-15	64	04-feb-15	64	04-mar-15	64	01-abr-15	64	30-abr-15	64	03-jun-15	64	01-jul-15	64	05-ago-15	64	02-sep-15	64	30-sep-15	64	28-oct-15	64	18-nov-15
SUBTOTAL				491		491		491		491		491		491		491		491		491		491		491		491	
REGION 04																											
Atonilco el Alto	Domicilio del DIF municipal: Dr. Fernando de Alba sin Número, Col. Centro Atonilco	Mtra.: Margarita Damián Mercado	Tel. Oficina: 01391917106	37	09-ene-15	37	05-feb-15	37	05-mar-15	37	02-abr-15	37	04-may-15	37	04-jun-15	37	02-jul-15	37	06-ago-15	37	03-sep-15	37	01-oct-15	37	29-oct-15	37	19-nov-15
Ayotlán	Domicilio del DIF municipal: Revolución No. 11, entre Hidalgo y González Gallo	Directora Lic. Guadalupe Yusell Navarro Rico	Tel. Oficina: 01345918130 0 Nextel 15522123	84	09-ene-15	84	05-feb-15	84	05-mar-15	84	02-abr-15	84	04-may-15	84	04-jun-15	84	02-jul-15	84	06-ago-15	84	03-sep-15	84	01-oct-15	84	29-oct-15	84	19-nov-15
La Barca	Domicilio del DIF municipal: Calz. Raymundo Vázquez herrera # 611 entre Corredora v.b. Domínguez	Promotor : Cesar Ricardo Soto	Tel. Oficina: 01393 93 50664 Cel.3939380	36	09-ene-15	36	05-feb-15	36	05-mar-15	36	02-abr-15	36	04-may-15	36	04-jun-15	36	02-jul-15	36	06-ago-15	36	03-sep-15	36	01-oct-15	36	29-oct-15	36	19-nov-15
Poncitlán	Domicilio del DIF municipal: Miguel Blanco No. 75	Promotora: Margarita Vera Hernández Directora	Tel. oficina: 01391921027	91	09-ene-15	91	05-feb-15	91	05-mar-15	91	02-abr-15	91	04-may-15	91	04-jun-15	91	02-jul-15	91	06-ago-15	91	03-sep-15	91	01-oct-15	91	29-oct-15	91	19-nov-15
Zapotlán del Rey	Domicilio del DIF municipal: 5 de Mayo no. 55, entre Delgado y Motezuma.	Maria de Jesús Hernández Ramirez	Tel. oficina: 01391921172 0	23	09-ene-15	23	05-feb-15	23	05-mar-15	23	02-abr-15	23	04-may-15	23	04-jun-15	23	02-jul-15	23	06-ago-15	23	03-sep-15	23	01-oct-15	23	29-oct-15	23	19-nov-15
Tototlán	Domicilio del DIF municipal: Morelos No. 2010 Oriente.	Ma. De Jesús Zúñiga Álvarez.	Tel. oficina: 01391916068	37	09-ene-15	37	05-feb-15	37	05-mar-15	37	02-abr-15	37	04-may-15	37	04-jun-15	37	02-jul-15	37	06-ago-15	37	03-sep-15	37	01-oct-15	37	29-oct-15	37	19-nov-15
Chapala	Domicilio del DIF municipal: Degollado No. 327, entre 5 de Mayo y Vicente Guerrero.	Promotora: Luz del Carmen Gallegos Pedrosa.	Tel. Oficina: 01376765334 9	33	09-ene-15	33	05-feb-15	33	05-mar-15	33	02-abr-15	33	04-may-15	33	04-jun-15	33	02-jul-15	33	06-ago-15	33	03-sep-15	33	01-oct-15	33	29-oct-15	33	19-nov-15
Tizapan el Alto	DIF Municipal Prolongación 28 de enero No. 29	Directora L.E.P. Maribel Jovita Saavedra Romero	Tel. Oficina: 01376768146	30	09-ene-15	30	05-feb-15	30	05-mar-15	30	02-abr-15	30	04-may-15	30	04-jun-15	30	02-jul-15	30	06-ago-15	30	03-sep-15	30	01-oct-15	30	29-oct-15	30	19-nov-15
SUBTOTAL				371		371		371		371		371		371		371		371		371		371		371		371	
REGION 05																											
Tamazula	Nigromante 102 DIF Municipal	Blanca Estela López, Magda Silva	3584161770	118	12-ene-15	118	06-feb-15	118	06-mar-15	118	03-abr-15	118	05-may-15	118	05-jun-15	118	03-jul-15	118	07-ago-15	118	04-sep-15	118	02-oct-15	118	30-oct-15	118	20-nov-15
Jilotlán de los Dolores	Revolución # 31 DIF Mpal.	Ramiro Cuevas Berná	01 424 57 40 099	127	12-ene-15	127	06-feb-15	127	06-mar-15	127	03-abr-15	127	05-may-15	127	05-jun-15	127	03-jul-15	127	07-ago-15	127	04-sep-15	127	02-oct-15	127	30-oct-15	127	20-nov-15
Mazamitla	Cuitlahuac # 10 DIF Municipal	Adriana Lopez Arrollo	13825380660	96	12-ene-15	96	06-feb-15	96	06-mar-15	96	03-abr-15	96	05-may-15	96	05-jun-15	96	03-jul-15	96	07-ago-15	96	04-sep-15	96	02-oct-15	96	30-oct-15	96	20-nov-15

Pihuamo	Ricardo Flores Magon #1	Ma. De los Angeles Deniz Barajas	1312396143	27	12-ene-15	27	06-feb-15	27	06-mar-15	27	03-abr-15	27	05-may-15	27	05-jun-15	27	03-jul-15	27	07-ago-15	27	04-sep-15	27	02-oct-15	27	30-oct-15	27	20-nov-15
Tecalitlan	Degollado #45	Guadalupe Chavez hernandez	3714181198	75	12-ene-15	75	06-feb-15	75	06-mar-15	75	03-abr-15	75	05-may-15	75	05-jun-15	75	03-jul-15	75	07-ago-15	75	04-sep-15	75	02-oct-15	75	30-oct-15	75	20-nov-15
SUBTOTAL				443		443		443		443		443		443		443		443		443		443		443		443	
REGION 06																											
Tuxpan	Centro de dia, calle Yolanda Castellanos s/n	Silvia Sanchez	3714174657--3418788113	127	13-ene-15	127	09-feb-15	127	09-mar-15	127	04-abr-15	127	06-may-15	127	08-jun-15	127	06-jul-15	127	10-ago-15	127	07-sep-15	127	05-oct-15	127	03-nov-15	127	23-nov-15
Zapotitlán de Vadillo	Juan Ortega 14 DIF Mpal	María E. Pamplona ramos	3411221891 y	132	13-ene-15	132	09-feb-15	132	09-mar-15	132	04-abr-15	132	06-may-15	132	08-jun-15	132	06-jul-15	132	10-ago-15	132	07-sep-15	132	05-oct-15	132	03-nov-15	132	23-nov-15
Atemajac de Brizuela	Xicotencatl #415 a espalde de unidad deportiva salida a tapalapa DIF Municipal	Lilia Leon Madrigal	cel 33 39 56 23 92	21	13-ene-15	21	09-feb-15	21	09-mar-15	21	04-abr-15	21	06-may-15	21	08-jun-15	21	06-jul-15	21	10-ago-15	21	07-sep-15	21	05-oct-15	21	03-nov-15	21	23-nov-15
San Gabriel Comunidad Apango	Centro SUPERA , Iturbide 21	María Hernandez Teresa Orduñez	3424222523 y 01342422230	110	13-ene-15	110	09-feb-15	110	09-mar-15	110	04-abr-15	110	06-may-15	110	08-jun-15	110	06-jul-15	110	10-ago-15	110	07-sep-15	110	05-oct-15	110	03-nov-15	110	23-nov-15
Gomez farías	Vicente guerrero #92 centro dif municipal	María del refugio Chavez C.	3414330578	114	13-ene-15	114	09-feb-15	114	09-mar-15	114	04-abr-15	114	06-may-15	114	08-jun-15	114	06-jul-15	114	10-ago-15	114	07-sep-15	114	05-oct-15	114	03-nov-15	114	23-nov-15
Zapotiltic	Zaragoza #195 centro dif municipal	María g. Jimenez Villalvazo	3414141989	30	13-ene-15	30	09-feb-15	30	09-mar-15	30	04-abr-15	30	06-may-15	30	08-jun-15	30	06-jul-15	30	10-ago-15	30	07-sep-15	30	05-oct-15	30	03-nov-15	30	23-nov-15
Tapalpa	Morelos 22 centro dif municipal	María de la Defensa Daniel Basilio	13434320630	125	13-ene-15	125	09-feb-15	125	09-mar-15	125	04-abr-15	125	06-may-15	125	08-jun-15	125	06-jul-15	125	10-ago-15	125	07-sep-15	125	05-oct-15	125	03-nov-15	125	23-nov-15
Toiliman	Hidalgo 20 dif municipal	Hector Ruiz Guadalupe	13434320206	168	13-ene-15	168	09-feb-15	168	09-mar-15	168	04-abr-15	168	06-may-15	168	08-jun-15	168	06-jul-15	168	10-ago-15	168	07-sep-15	168	05-oct-15	168	03-nov-15	168	23-nov-15
Sayula	Sde febrero #58 dif municipal	Teresa Ibañez Orduñez	13424222523	98	13-ene-15	98	09-feb-15	98	09-mar-15	98	04-abr-15	98	06-may-15	98	08-jun-15	98	06-jul-15	98	10-ago-15	98	07-sep-15	98	05-oct-15	98	03-nov-15	98	23-nov-15
teocuatlan de c.	Prolongacion general Neri 154 dif municipal	Adriana Orozco Lomei	13724280401	65	13-ene-15	65	09-feb-15	65	09-mar-15	65	04-abr-15	65	06-may-15	65	08-jun-15	65	06-jul-15	65	10-ago-15	65	07-sep-15	65	05-oct-15	65	03-nov-15	65	23-nov-15
Amacueca	Ayuntamiento 6 dif municipal	María Yolanda Vargas Rojas	3724240450	16	13-ene-15	16	09-feb-15	16	09-mar-15	16	04-abr-15	16	06-may-15	16	08-jun-15	16	06-jul-15	16	10-ago-15	16	07-sep-15	16	05-oct-15	16	03-nov-15	16	23-nov-15
Atoyac	Moctezuma 7 dif municipal	Rosa Cabrera Ramirez	13724102162	59	13-ene-15	59	09-feb-15	59	09-mar-15	59	04-abr-15	59	06-may-15	59	08-jun-15	59	06-jul-15	59	10-ago-15	59	07-sep-15	59	05-oct-15	59	03-nov-15	59	23-nov-15
SUBTOTAL				1065		1065		1065		1065		1065		1065		1065		1065		1065		1065		1065		1065	
REGION 07																											
Juchitlan	Sistema DIF mpal Degollado #220	Rosa Sánchez	3493740047	124	14-ene-15	124	10-feb-15	124	10-mar-15	124	05-abr-15	124	07-may-15	124	09-jun-15	124	07-jul-15	124	11-ago-15	124	08-sep-15	124	06-oct-15	124	04-nov-15	124	24-nov-15
Chiquililtlan	DIF Municipal, Independencia #16	María Francisca Perez Vazquez	385 75 55 063	96	14-ene-15	96	10-feb-15	96	10-mar-15	96	05-abr-15	96	07-may-15	96	09-jun-15	96	07-jul-15	96	11-ago-15	96	08-sep-15	96	06-oct-15	96	04-nov-15	96	24-nov-15
El Limon La Cienega	Independencia s/n a un costado del centro de salud	Ma. Del Rosario Esparza	321 1028563	61	14-ene-15	61	10-feb-15	61	10-mar-15	61	05-abr-15	61	07-may-15	61	09-jun-15	61	07-jul-15	61	11-ago-15	61	08-sep-15	61	06-oct-15	61	04-nov-15	61	24-nov-15
SUBTOTAL				281		281		281		281		281		281		281		281		281		281		281		281	
REGION 08																											
Autlan de Navarro (Albergue 3067	Prolongacion Gpe. Victoria	Socorro Bispo	317 38 749 33	45	15-ene-15	45	11-feb-15	45	11-mar-15	45	06-abr-15	45	08-may-15	45	10-jun-15	45	08-jul-15	45	12-ago-15	45	09-sep-15	45	07-oct-15	45	05-nov-15	45	25-nov-15
La Huerta	Niños heroes # 31 Col. Centro, Dif Municipal	Karina Landin Madera	01131710614	32	15-ene-15	32	11-feb-15	32	11-mar-15	32	06-abr-15	32	08-may-15	32	10-jun-15	32	08-jul-15	32	12-ago-15	32	09-sep-15	32	07-oct-15	32	05-nov-15	32	25-nov-15
Cihuatlan	Calle 18 de septiembre frente al jardín (Agencia municipal) delegacion de jalisco	Gloria Mellin Palacios	tel 315 1125372	68	15-ene-15	68	11-feb-15	68	11-mar-15	68	06-abr-15	68	08-may-15	68	10-jun-15	68	08-jul-15	68	12-ago-15	68	09-sep-15	68	07-oct-15	68	05-nov-15	68	25-nov-15
Villa Purificación	DIF Municipal Calle esquina Matamoros y reforma s/n	Karina Landin Madera	tel. 01131710614	58	15-ene-15	58	11-feb-15	58	11-mar-15	58	06-abr-15	58	08-may-15	58	10-jun-15	58	08-jul-15	58	12-ago-15	58	09-sep-15	58	07-oct-15	58	05-nov-15	58	25-nov-15
Casimiro Castillo	Hidalgo 150 DIF Municipal	Karina Landin Madera	tel. 01131710614	66	15-ene-15	66	11-feb-15	66	11-mar-15	66	06-abr-15	66	08-may-15	66	10-jun-15	66	08-jul-15	66	12-ago-15	66	09-sep-15	66	07-oct-15	66	05-nov-15	66	25-nov-15
Cuautillan de García Barragan	Centro de Apoyo para la Niña y la Mujer Nahua	Gabriela Ruiz Elias	13575960012	390	15-ene-15	390	11-feb-15	390	11-mar-15	390	06-abr-15	390	08-may-15	390	10-jun-15	390	08-jul-15	390	12-ago-15	390	09-sep-15	390	07-oct-15	390	05-nov-15	390	25-nov-15
SUBTOTAL				659		659		659		659		659		659		659		659		659		659		659		659	
REGION 09																											
Tomatlán	Sistema DIF Municipal	Angelica LLamas o Virginia Ochoa Isabeles	(3221750828 angelica)322 1053270	340	15-ene-15	340	11-feb-15	340	11-mar-15	340	06-abr-15	340	08-may-15	340	10-jun-15	340	08-jul-15	340	12-ago-15	340	09-sep-15	340	07-oct-15	340	05-nov-15	340	25-nov-15
Cabo Corrientes	Sistema DIF Mpal, Tuito 1ro. De Abril No. 10 Matamoros y Aldama	Ma. Nancy Cruz Ramos Virginia Ochoa Isabeles	3221700341 (Nancy) 3221053270 (Virginia)	85	15-ene-15	85	11-feb-15	85	11-mar-15	85	06-abr-15	85	08-may-15	85	10-jun-15	85	08-jul-15	85	12-ago-15	85	09-sep-15	85	07-oct-15	85	05-nov-15	85	25-nov-15
SUBTOTAL				425		425		425		425		425		425		425		425		425		425		425		425	
REGION 10																											
Guachinango	Localidad el Rancho, Centro de Desarrollo Comunitario, Dom. Conocido	María Del Rosario Becerra Dueñas	13887360013	76	16-ene-15	76	12-feb-15	76	12-mar-15	76	07-abr-15	76	11-may-15	76	11-jun-15	76	09-jul-15	76	13-ago-15	76	10-sep-15	76	08-oct-15	76	06-nov-15	76	26-nov-15
Atenguillo	DIF Municipal de Atenguillo Priv. Independencia No. 18	Encargado de Alimentaria del SMDIF	13887366403	38	16-ene-15	38	12-feb-15	38	12-mar-15	38	07-abr-15	38	11-may-15	38	11-jun-15	38	09-jul-15	38	13-ago-15	38	10-sep-15	38	08-oct-15	38	06-nov-15	38	26-nov-15
Ayutla	DIF Municipal de Ayutla Calle Ramon Corona # 87 A.	Dulce Yesenia Gutiérrez Celedon	13163720680	129	16-ene-15	129	12-feb-15	129	12-mar-15	129	07-abr-15	129	11-may-15	129	11-jun-15	129	09-jul-15	129	13-ago-15	129	10-sep-15	129	08-oct-15	129	06-nov-15	129	26-nov-15
Mascota	DIF Municipal , Hidalgo # 160 col. Mascota, Jalisco.	Lucía Guadalupe López López	13883861076	37	16-ene-15	37	12-feb-15	37	12-mar-15	37	07-abr-15	37	11-may-15	37	11-jun-15	37	09-jul-15	37	13-ago-15	37	10-sep-15	37	08-oct-15	37	06-nov-15	37	26-nov-15
Mixtlan	DIF Municipal, Calle Eliceo R Morales # 17	Encargado de Alimentaria del SMDIF	13887365770	109	16-ene-15	109	12-feb-15	109	12-mar-15	109	07-abr-15	109	11-may-15	109	11-jun-15	109	09-jul-15	109	13-ago-15	109	10-sep-15	109	08-oct-15	109	06-nov-15	109	26-nov-15
San Sebastian del Oeste	DIF Municipal Calle General Amado Aguirre # 45	Encargado de Alimentaria del SMDIF	13222972896	93	16-ene-15	93	12-feb-15	93	12-mar-15	93	07-abr-15	93	11-may-15	93	11-jun-15	93	09-jul-15	93	13-ago-15	93	10-sep-15	93	08-oct-15	93	06-nov-15	93	26-nov-15
Cuautla	DIF Municipal Amado Nervo s/n	Rosa Elva Medina Uribe	13163843093	31	16-ene-15	31	12-feb-15	31	12-mar-15	31	07-abr-15	31	11-may-15	31	11-jun-15	31	09-jul-15	31	13-ago-15	31	10-sep-15	31	08-oct-15	31	06-nov-15	31	26-nov-15
Talpa de Allende	DIF Municipal de Talpa Calle 23 de Junio #50 col. Centro	María De Los Angeles Peña Sánchez	13883850275	121	16-ene-15	121	12-feb-15	121	12-mar-15	121	07-abr-15	121	11-may-15	121	11-jun-15	121	09-jul-15	121	13-ago-15	121	10-sep-15	121	08-oct-15	121	06-nov-15	121	26-nov-15
SUBTOTAL				634		634		634		634		634		634		634		634		634		634		634		634	
REGION 11																											
Ahualulco De Mercado	SMDIF Petrita Godínez No.6 Centro CP 46730	Laura Patricia García Torres	13867520175	67	19-ene-15	67	13-feb-15	67	13-mar-15	67	08-abr-15	67	12-may-15	67	12-jun-15	67	10-jul-15	67	14-ago-15	67	11-sep-15	67	09-oct-15	67	09-nov-15	67	27-nov-15
Amatitán	SMDIF Juan José Flores 9-B Centro CP 45380	Angel Nicolás Astora Cardona Gabriela	13747450627	52	19-ene-15	52	13-feb-15	52	13-mar-15	52	08-abr-15	52	12-may-15	52	12-jun-15	52	10-jul-15	52	14-ago-15	52	11-sep-15	52	09-oct-15	52	09-nov-15	52	27-nov-15
Ameca	SMDIF Romero Arias No. 9 Centro CP 46600	Guadalupe Uriel López	13757580618	52	19-ene-15	52	13-feb-15	52	13-mar-15	52	08-abr-15	52	12-may-15	52	12-jun-15	52	10-jul-15	52	14-ago-15	52	11-sep-15	52	09-oct-15	52	09-nov-15	52	27-nov-15
San Juanito de Escobedo	SMDIF 5 De Mayo # 1 Centro CP 46560	Ma. Luz Elena Martínez Ruiz	13867540394	51	19-ene-15	51	13-feb-15	51	13-mar-15	51	08-abr-15	51	12-may-15	51	12-jun-15	51	10-jul-15	51	14-ago-15	51	11-sep-15	51	09-oct-15	51	09-nov-15	51	27-nov-15
Cocula	SMDIF Angulo # 90-A Villa De Cazares CP 48500	Ma. Rosa Soledad Anguiano Martínez	13777732315	43	19-ene-15	43	13																				

Etzatlán	SMDIF Escobedo # 135 Centro CP 46500	Ma. De La Luz Villegas Núñez	13867530529	38	19-ene-15	38	13-feb-15	38	13-mar-15	38	08-abr-15	38	12-may-15	38	12-jun-15	38	10-jul-15	38	14-ago-15	38	11-sep-15	38	09-oct-15	38	09-nov-15	38	27-nov-15
Hostotipaquillo	SMDIF Juárez # 17 Centro CP 46440	Sonia Guadalupe	13867445217 13867445121	89	19-ene-15	89	13-feb-15	89	13-mar-15	89	08-abr-15	89	12-may-15	89	12-jun-15	89	10-jul-15	89	14-ago-15	89	11-sep-15	89	09-oct-15	89	09-nov-15	89	27-nov-15
Magdalena	SMDIF Manuel Ávila Camacho # 321	Julián Trigueros Tamayo	13867441639	83	19-ene-15	83	13-feb-15	83	13-mar-15	83	08-abr-15	83	12-may-15	83	12-jun-15	83	10-jul-15	83	14-ago-15	83	11-sep-15	83	09-oct-15	83	09-nov-15	83	27-nov-15
San Marcos	SMDIF Independencia # 10 Centro CP 46540	Antonio Jaramillo Hernández	13867570608 13867570603	46	19-ene-15	46	13-feb-15	46	13-mar-15	46	08-abr-15	46	12-may-15	46	12-jun-15	46	10-jul-15	46	14-ago-15	46	11-sep-15	46	09-oct-15	46	09-nov-15	46	27-nov-15
San Martín Hidalgo	SMDIF Independencia # 8 Centro CP 46770	Ma. Guadalupe Alatorre Rodríguez	13857550419	91	19-ene-15	91	13-feb-15	91	13-mar-15	91	08-abr-15	91	12-may-15	91	12-jun-15	91	10-jul-15	91	14-ago-15	91	11-sep-15	91	09-oct-15	91	09-nov-15	91	27-nov-15
Tequila	SMDIF Fco. Javier Souza Y Galeana 12 Centro CP 46400	María Dolores Landeros González	13747420063	166	19-ene-15	166	13-feb-15	166	13-mar-15	166	08-abr-15	166	12-may-15	166	12-jun-15	166	10-jul-15	166	14-ago-15	166	11-sep-15	166	09-oct-15	166	09-nov-15	166	27-nov-15
Teuchitlán	SMDIF Zaragoza No. 199 Zona Centro CP 46760	Ma. Estela Viruete Gómez	13847330264 13847330129	23	19-ene-15	23	13-feb-15	23	13-mar-15	23	08-abr-15	23	12-may-15	23	12-jun-15	23	10-jul-15	23	14-ago-15	23	11-sep-15	23	09-oct-15	23	09-nov-15	23	27-nov-15
SUBTOTAL				801		801		801		801		801		801		801		801		801		801		801		801	
REGION 12																											
Acatlán de Juárez	DIF Municipal, Calle Justo Sierra #12, Col. Centro, Acatlán de Juárez, Jalisco	Ma. Elena Martínez Rodríguez	0113-877721070 (Particular)	114	20-ene-15	114	16-feb-15	114	16-mar-15	114	09-abr-15	114	13-may-15	114	15-jun-15	114	13-jul-15	114	17-ago-15	114	14-sep-15	114	12-oct-15	114	10-nov-15	114	30-nov-15
Juanacatlán	DIF Municipal progreso 107	Patricia Crdenas Villalpando	37321049	28	20-ene-15	28	16-feb-15	28	16-mar-15	28	09-abr-15	28	13-may-15	28	15-jun-15	28	13-jul-15	28	17-ago-15	28	14-sep-15	28	12-oct-15	28	10-nov-15	28	30-nov-15
El Salto	DIF Municipal Josefa ortiz de Dominguez 769	Olivia Mederos Torres	37320749	57	20-ene-15	57	16-feb-15	57	16-mar-15	57	09-abr-15	57	13-may-15	57	15-jun-15	57	13-jul-15	57	17-ago-15	57	14-sep-15	57	12-oct-15	57	10-nov-15	57	30-nov-15
Tlajomulco de Zuñiga	DIF Municipal Nicolas Bravo 6	Ma. Socorro Meza Zuñiga	37985141	168	20-ene-15	168	16-feb-15	168	16-mar-15	168	09-abr-15	168	13-may-15	168	15-jun-15	168	13-jul-15	168	17-ago-15	168	14-sep-15	168	12-oct-15	168	10-nov-15	168	30-nov-15
Villa Corona	DIF Municipal Zaragoza No. 22	Manuel Guerrero Rubio	13877780399	70	20-ene-15	70	16-feb-15	70	16-mar-15	70	09-abr-15	70	13-may-15	70	15-jun-15	70	13-jul-15	70	17-ago-15	70	14-sep-15	70	12-oct-15	70	10-nov-15	70	30-nov-15
Tonala	DIF Municipal Zaragoza Paseo cihualpilli 75	Fernando Hernandez Rangel	35866200	17	20-ene-15	17	16-feb-15	17	16-mar-15	17	09-abr-15	17	13-may-15	17	15-jun-15	17	13-jul-15	17	17-ago-15	17	14-sep-15	17	12-oct-15	17	10-nov-15	17	30-nov-15
Cuquío	DIF Municipal Francisco I. Madero s/n	María Iñiguez Sanchez	13737965125	41	20-ene-15	41	16-feb-15	41	16-mar-15	41	09-abr-15	41	13-may-15	41	15-jun-15	41	13-jul-15	41	17-ago-15	41	14-sep-15	41	12-oct-15	41	10-nov-15	41	30-nov-15
Zapopan	DIF Municipal Laureles 1151	Araceli Valadez	38363444	14	20-ene-15	14	16-feb-15	14	16-mar-15	14	09-abr-15	14	13-may-15	14	15-jun-15	14	13-jul-15	14	17-ago-15	14	14-sep-15	14	12-oct-15	14	10-nov-15	14	30-nov-15
Ixtlahuacán de los Membrillos	Centro de Desarrollo Comunitario Cedros, calle Morelos #49, Comunidad Cedros, Ixtlahuacán de los Membrillos, Jalisco.	Martha Herrera Reyes	3312895515 Cel.	94	20-ene-15	94	16-feb-15	94	16-mar-15	94	09-abr-15	94	13-may-15	94	15-jun-15	94	13-jul-15	94	17-ago-15	94	14-sep-15	94	12-oct-15	94	10-nov-15	94	30-nov-15
Guadalajara	Almacén DIF Jalisco, calle Juan Tablada #1281, Col Miraflores, Guadalajara, Jalisco.	Encargado de almacen gral	30303800 Ext 168	115	20-ene-15	115	16-feb-15	115	16-mar-15	115	09-abr-15	115	13-may-15	115	15-jun-15	115	13-jul-15	115	17-ago-15	115	14-sep-15	115	12-oct-15	115	10-nov-15	115	30-nov-15
SUBTOTAL				718		718		718		718		718		718		718		718		718		718		718		718	
TOTALES				7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000	
GRAN TOTAL				84,000																							

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

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
6	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01 326 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
6	ATOYAC	Moctezuma No. 7	01- 372 410-21-62	01-372 41 0-21-62
6	GÓMEZ FARÍAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
6	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
6	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Preside.
6	TEOCUITATLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-08
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatirla s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	SAN GABRIEL	M. Morett No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85, 7-00-04
6	ZACOALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
6	ZAPOTILTIC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aquiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41- 3-56-95
7	ATENGO	Chimaltitán No. 16	01-349 77 1-01-45	01-349 77- 10136
7	CHIQUILISTLÁN	Independencia No. 16	01-385 75 5-50-63	01-385 75 5-50-63
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-49
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99	01-321 38-7-28-99
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	EL LIMÓN	Aldama No. 69	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 6-03-53	01-349 77-6-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77 5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10303
7	TUXCACUESCO	Enríque Camberos No. 10	01-343 41 3-96-38	01-343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
8	LA RESOLANA	Hidalgo No.150	01-357 38 8-06-50	01-357 38-8-00-93
8	CIHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro.	01-315 35 5-39-81	01-315 35 5-21-06
8	CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-61-92 *	01-357 38-4-60-44
8	LA HUERTA	Niños Héroe No. 31	01-357 38 4-11-70	01-357 38-4-03-05
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros y Reforma	01-357 37 5-03-22	01-357 37-5-00-58
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,38,39,40	01 322 22 2 00 58
9	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
10	ATENGUILLO	Limón No. 18	01-388 73 6-90-01	01-388 73 69001
10	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-316 37 2-06-80	01-316 37-2-03-14 Y 2-00-04
10	CUAUTLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38-4-30-93
10	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-6-00-13	01 338 73 - 68238 683 68 *
10	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 6-10-76	01-388 38-6-00-52
10	MIXTLÁN	Elíseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
10	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 728 98 7 28 97
10	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
11	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-386 75 2-01-75	01-386 77-2-01-58
11	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
11	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 75-8-06-18
11	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-386 75 4-03-94	01-386 75-4-00-08
11	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-66
11	COCULA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-26
11	HOTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	01-386 74 4-52-17. 4-50-76	01-386 74-4-51-21
11	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-56	01-386 74-01-87
11	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax	01-386 75 7-01-83



DIRECTORIO

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-76, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
11	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-63	01-374 74-2-00-63
11	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-64	01-384 73-3-01-29
12	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-05
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 6-51-25
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-376 76 2-04-21	01-376 76-2-04-21 *
12	IXTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-45410
12	JUANACATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Prolog. No. 700	373 2-07-49	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
12	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-99 8-02-22	01-387 77-8-00-07
12	ZAPOTLANEJO	Angela Peralta No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12.1	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3615-19-29 y 3616-63-66	3630-28-29
12.1	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59	36 80 53 24
12.1	TONALÁ	Paseo Cihualpilli No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-36-24 y 36-83-34-96
12.1	ZAPOPAN	Av. Tesistan y Periferico	38 36 34 44 38 36 34 64	38 36 34 60

ANEXO 13

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 TERMINOS 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 JURIDICAS 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 SERA EXIGIBLE LA MISMA EN CUALQUIER TIEMPO.

EN CASO DE QUE LA CONCLUSION 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.