



DJ-CTO-002/19-2

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

DECLARACIONES:

1.- Declara "DIF JALISCO", a través de su representante:

- A) Que es un Organismo Público Descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propios, de conformidad a lo establecido en el Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, al tenor del Decreto 17002 del Congreso del Estado, publicado en el periódico oficial "El Estado de Jalisco", con fecha 15 de enero de 1998.
- B) Que es una de las principales Instituciones de Asistencia Social en el Estado de Jalisco y que entre sus funciones se encuentran la de promover y proporcionar servicios de asistencia social, apoyar el desarrollo integral de la persona, de la familia y la comunidad, así como celebrar convenios, contratos y actos jurídicos que sean indispensables para el cumplimiento de sus objetivos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 fracciones I y II, y demás relativos y aplicables del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
- C) Que la que suscribe, *Lic. Ana Lilia Mosqueda González*, en mi carácter de Directora General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco conforme a la designación hecha por el Ciudadano Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, el *C. Enrique Alfaro Ramírez*, a través del Acuerdo emitido el 06 seis de diciembre de 2018 dos mil dieciocho, cuento con facultades suficientes para representar al Organismo Estatal y celebrar convenios, contratos y actos jurídicos, las cuales a la fecha no me han sido modificadas ni restringidas en alguno de sus términos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32, fracciones V y VI, y demás relativos y aplicables del ordenamiento legal en cita.
- D) Que para el cumplimiento de sus funciones y en virtud de las solicitudes de compra números **CPAREQ-2019-01-00007**, **CPAREQ-2019-01-00012**, **CPAREQ-2019-01-00014**, **CPAREQ-2019-01-00015**, **CPAREQ-2019-01-00147**, **CPAREQ-2019-01-00159**, **CPAREQ-2019-01-00158**, **CPAREQ-2019-01-00110**, **CPAREQ-2019-01-00129**, instadas por diversas Áreas vinculadas a los proyectos asistenciales alimentarios que desarrollo el Organismo, y en atención al **Resolutivo 181/2018** emitido el día 05 cinco de diciembre de 2018 dos mil dieciocho por el Comité de Adquisiciones de la Administración Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, se determinó adjudicar la presente operación a "EL PROVEEDOR", por la vía de la Adjudicación Directa, pues cumplió con los principios y criterios de precio, calidad, tiempo de entrega y demás condiciones favorables para el Organismo.
- E) En virtud de lo anterior y conforme a lo estipulado en los pedidos números **CPAOC-2019-01-00082**, **CPAOC-2019-01-00083**, **CPAOC-2019-01-00084**, **CPAOC-2019-01-00085**, **CPAOC-2019-01-00086**, **CPAOC-2019-01-00087**, **CPAOC-2019-01-00088**, **CPAOC-2019-01-00089**, **CPAOC-2019-01-00097**, expedidos por el Departamento de Compras de la Dirección de Recursos Materiales, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar este contrato.

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

- A) Que la sociedad se encuentra debida y legalmente constituida según consta en la escritura pública número 12480 doce mil cuatrocientos ochenta, de fecha 03 tres de Febrero de 1997, mil novecientos noventa y siete, pasada ante la fe del Notario Público Suplente Adscrito y Asociado Número 01 uno de Zapopan, Lic. José Ismael Toledo López y que se encuentra registrada e inscrita en el Registro Público de Comercio, con fecha 14 de Febrero de

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

1997, bajo inscripción 79-80 tomo 629, libro primero del Registro Público de la Propiedad y de Comercio en ésta ciudad. Que su Registro Federal de Contribuyentes es: **GIV-970203-LS1**.

- B) Que tiene como actividad principal la producción, compra, venta, comisión mercantil, representación, distribución, transportación, almacenamiento, comercialización, maquila, importación y exportación de toda clase de productos alimenticios, semillas y granos; la fabricación de maquinaria y empaque de productos alimenticios, así como su importación y exportación, servicios de mantenimiento y maquila de los mismos.
- C) Que la que suscribe, *Lic. Sagrario Anahy Sánchez Valdez*, soy apoderada legal y cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, según consta en la escritura pública número 31,871 treinta y un mil ochocientos setenta y uno, de fecha 11 de noviembre del 2015, pasada ante la fe del Notario Público número 35 de Zapopan, Jalisco, Lic. Pablo González Vázquez. Las facultades otorgadas, a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la Colonia La Venta del Astillero, en Zapopan, Jalisco.
- E) Que tiene interés en celebrar este contrato, a efecto de proporcionar a "DIF JALISCO" el producto al que se hace referencia más adelante.

3.- Los contratantes señalan que es su deseo celebrar el presente contrato, de conformidad a lo previsto por el artículo 76 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como en el numeral 101 del Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

- **El nombre, denominación o razón social del ente público convocante.** Han quedado establecidos en el apartado 1.- de DECLARACIONES del presente contrato.
- **El nombre, denominación o razón social del Proveedor.** Han quedado establecidos en el apartado 2.- de DECLARACIONES de este contrato.
- **Domicilio del proveedor para recibir notificaciones.-** Se encuentra debidamente establecido en la cláusula VIGÉSIMA SEXTA, parte *in fine*, del presente.
- **La indicación del procedimiento conforme al cual se llevó a cabo la adjudicación del contrato.** Ha quedado establecido en el apartado 1.-, inciso D), de DECLARACIONES de este contrato.
- **Acreditación de la existencia y personalidad del licitante adjudicado.** Ha quedado establecido en el apartado 2.- de DECLARACIONES del presente.
- **La descripción pormenorizada de los bienes, arrendamientos o servicios objeto del contrato adjudicado al licitante.** Se encuentra detallada en la cláusula TERCERA de este contrato.
- **Indicación de la Dependencia o Entidad que será responsable de verificar que los bienes o servicios cumplan con las especificaciones pactadas.** Lo será el Organismo, a través de sus respectivas *áreas requerentes*.
- **El precio unitario y el importe total a pagar por los bienes, arrendamientos o servicios, o bien, la forma en que se determinará el importe total.** Se encuentran precisados, tanto en la cláusula TERCERA como en la cláusula OCTAVA del presente.
- **En el caso de arrendamiento, la indicación de si éste es con o sin opción a compra.** No es el caso.
- **Los porcentajes de los anticipos que, en su caso, se otorgarían, los cuales no podrán exceder del cincuenta por ciento del monto total del contrato.** No se autorizó anticipo para este contrato.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

- **Porcentaje, número y fechas o plazo de las exhibiciones y amortización de los anticipos que se otorguen.** No es el caso.
- **Forma, términos y porcentaje para garantizar los anticipos y el cumplimiento del contrato.** Lo concerniente a tal respecto, se encuentra precisado en la cláusula DÉCIMA CUARTA del presente, respecto de la garantía de cumplimiento del contrato.
- **La fecha o plazo, lugar y condiciones de entrega.** Se encuentran detallados en la cláusula NOVENA de este contrato.
- **Vigencia del contrato.** Se encuentra fijada en la cláusula DÉCIMA TERCERA del presente.
- **Procedencia de los recursos para cubrir la presente adquisición.** Recurso Ramo 33.
- **Moneda en que se cotizó y se efectuará el pago respectivo.** Moneda nacional.
- **Plazo y condiciones de pago del precio de los bienes, arrendamientos o servicios.** Se encuentran detallados en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente.
- **Las causales para la rescisión del contrato.** Se encuentran detalladas en la cláusula DÉCIMA QUINTA de este contrato.
- **Las previsiones relativas a los términos y condiciones a las que se sujetará la devolución y reposición de bienes por motivos de fallas de calidad o cumplimiento de especificaciones originalmente convenidas.** Se encuentran consideradas en las cláusulas DÉCIMA SÉPTIMA y DÉCIMA OCTAVA del presente.
- **Condiciones, términos y procedimiento para la aplicación de penas convencionales por atraso en la entrega de los bienes, arrendamientos o servicios, por causas imputables a los proveedores.** Se encuentran considerados en las cláusulas DÉCIMA NOVENA y VIGÉSIMA de este contrato.
- **La indicación de que en caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo del licitante o proveedor según sea el caso.** Indicaciones que se encuentran contempladas en la cláusula VIGÉSIMA TERCERA del presente.
- **Los procedimientos para resolución de controversias, en caso de que sean distintos al procedimiento de conciliación previsto en esta Ley.** Indistintamente, se encuentran considerados en las cláusulas DÉCIMA SEXTA, VIGÉSIMA, VIGÉSIMA PRIMERA y VIGÉSIMA SÉPTIMA de este contrato.
- **Los demás aspectos y requisitos previstos en la convocatoria a la licitación, así como los relativos al tipo de contrato de que se trate.** Tales aspectos y dichos requisitos se encuentran considerados en todo el cuerpo del presente instrumento jurídico, celebrándose en el presente un Contrato de Suministro y Distribución de Alimentos.

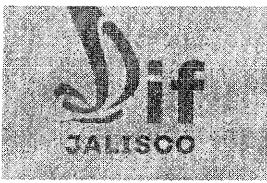
4.-Por lo anterior, los contratantes señalan que es su deseo celebrar el presente contrato, de conformidad a las siguientes:

CLÁUSULAS

CONSENTIMIENTO

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





DJ-CTO-002/19-2

OBJETO

SEGUNDA.- "DIF JALISCO" manifiesta y "EL PROVEEDOR" se da por enterado que queda sujeta la contratación a la disponibilidad presupuestaria autorizada para el Ejercicio 2019.

TERCERA.- Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir los *productos y paquetes alimentarios*, según las especificaciones y características requeridas por el Organismo Estatal, las cuales se describen a continuación, en apego a la propuesta y cotización realizada por "EL PROVEEDOR" y en los términos siguientes:

Pedido: EPAOC-2019-01-00082						
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	50,020	PAQUETE	DESPENSA	<p>Despensas Nutrición Extraescolar Niñez Avanzando DOTACIONES PROALIMNE con 4 productos; Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), 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.</p> <p>Los productos son los siguientes: Cereal munición Pop 250 gr 1 paquete Anexo 1 F Lenteja chica 500 g. 1 paquete Anexo 1 Ñ Frijol 500 g. 1 paquete Anexo 1 I Avena en hojuelas 1 kg. 1 paquete Anexo 1 C</p> <p>Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de: 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</p>	\$63.85	\$ 3'193,777.00

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

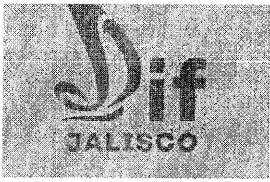


DJ-CTO-002/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

			<p>los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33 NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de dotación de alimento a niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses del estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 05 Entrega de dotación de alimentos a niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses del Estado de Jalisco". Despensa para 125 municipios para el periodo Enero y Febrero 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL DE "DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES 2019 PARA EL DIF JALISCO", SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018, DE FECHA 05 DE DICIEMBRE 2018, PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2019. NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR</p>					
				TOTAL	\$ 3'193,777.00

Pedido	CPAOC-2019-01-00083					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	3,320	PAQUETE	DESPENSA	<p>DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA con 14 productos (Niñez avanzando Desayunos Calientes Zona Norte). Despensas 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...</p> <p>Los productos son los siguientes: *Aceite de Canola 500 mL. 1 botella Arroz Blanco 1 Kg. 1 paquete Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105 g. 4 piezas Avena en hojuelas 300 g. 1 paquete Ensalada de verduras 215 g. 3 piezas Chile guajillo (mirasol) 100 g. 1 paquete Galleta de trigo con avena y canela y/o Galleta de trigo con avena y vainilla 500 g. 1 paquete Lenteja chica 500 g. 1 paquete Harina de trigo 1 Kg. 3 paquetes</p>	\$445.95	\$ 1'480,554.00



DJ-CTO-002/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

			<p>Frijol 1 Kg. 1 paquete Frijol 500 g. 1 paquete Cereal mucion Pop 250 g. 1 paquete Pasta con fibra para sopa 200 g. 2 paquetes *Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg. 6 paquetes * El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en la zona indígena del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: 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. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. 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 CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán</p>		
--	--	--	---	--	--

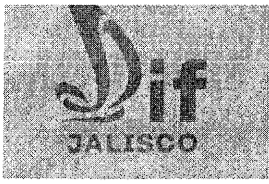


DJ-CTO-002/19-2

			<p>evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Despensa para el Desayuno Escolar Modalidad Caliente Zona Indígena con 14 productos, para el periodo Enero Febrero 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL DE "DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES 2019 PARA EL DIF JALISCO", SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018, DE FECHA 05 DE DICIEMBRE 2018, PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2019. NUTRICIÓN ESCOLAR</p>					
				TOTAL	\$ 1'480,554.00

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	3,192	PAQUETE	<p>DESPENSA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA (Niñez avanzando Despensa Desayunos Calientes Zona Metropolitana) con 7 productos. Despensas 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, integrándose de la siguiente forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Aceite de Canola 500 mL. 1 botella Avena en hojuelas 300 g. 2 paquetes Lenteja chica 500 g. 1 paquete Arroz Blanco 1 Kg. 1 paquete Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105 g. 4 piezas Harina integral para hot cakes 500 g. 1 paquete Frijol 1 Kg. 1 paquete * El aceite deberá entregarse por separado <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. "Dentro de las instalaciones del proveedor se 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. 	\$184.53	\$589,019.76

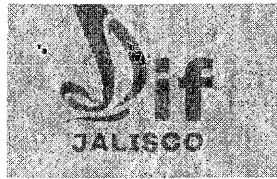


DJ-CTO-002/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**


			<p>Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.</p> <p>Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de 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:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.</p> <p>Empaques y pesos de los productos.</p> <p>Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.</p> <p>La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.</p> <p>Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>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.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
		<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</p> <p>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Despensa para el Desayuno Escolar Modalidad Caliente con 7 productos, Zona Metropolitana, periodo Enero Febrero 2019, el cual debe ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto] ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL DE "DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES 2019 PARA EL DIF JALISCO", SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018, DE FECHA 05 DE DICIEMBRE 2018, PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2019.</p> <p>NUTRICIÓN ESCOLAR</p>			
				TOTAL	\$589,019.76

Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	49,236	PAQUETE	DESPENSA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE 121 MUNICIPIOS con 8 productos; (Niñez avanzando Despensa Desayunos Calientes 121 Municipios). Despensas 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	\$231.21	\$ 11'383,855.56



DJ-CTO-002/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

			<p>enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma.</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <p>*Aceite de Canola 500 mL. 1 botella Lenteja chica 500 g. 1 paquete Arroz Blanco 1 Kg. 1 paquete Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105 g. 4 piezas Avena en hojuelas 300 g. 2 paquetes *Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg. 3 paquetes Harina integral para hot cakes 500 g. 1 paquete Frijol 1 Kg. 1 paquete</p> <p>* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 121 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <p>Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>"Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de 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:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>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</p>		
--	--	--	---	--	---



DJ-CTO-002/19-2

				<p>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.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
				<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</p> <p>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Despensa para el Desayuno Escolar Modalidad Caliente con 8 productos 121 SMDIF, para el periodo Enero y Febrero 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL DE "DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES 2019 PARA EL DIF JALISCO", SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018, DE FECHA 05 DE DICIEMBRE 2018, PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2019.</p> <p>NUTRICIÓN ESCOLAR</p>		
TOTAL						\$ 11'383,855.56

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019


Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	3'095,177	PAQUETE	<p>DESPENSA</p> <p>Raciones de Desayunos Fríos, en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <p>GALLETA INTEGRAL DE NARANJA 30 g 468,725 GALLETA INTEGRAL DE TRIGO CON CHISPAS DE YOGURT Y LIMON 30 g 187,490 GALLETA INTEGRAL CON ARÁNDANOS 30 g 187,490 CEREAL INTEGRAL CON MANZANA Y CANELA 30 g 374,980 CEREAL MULTIGRANO INTEGRAL CON ARÁNDANO 30 g 374,980 CEREAL INTEGRAL DE AMARANTO Y CACAHUATE 30 g 374,980 CEREAL MUNICIÓN POP 30 g 187,490 BARRA DE AMARANTO CON CEREALES 30 g 562,470 BARRA DE CEREALES Y SEMILLAS 30 g 374,980 BARRA MULTICEREAL CON CANELA Y COCO 30 g 374,980</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <p>Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>"Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.</p>	\$1.51	\$4'673,717.27

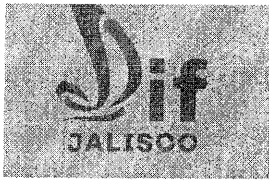




DJ-CTO-002/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

			<p>Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el emparador. 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. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. 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 CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad fría a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 095 "Entrega de Desayunos Escolares modalidad Fría a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Barra de cereal para el Desayuno Escolar Modalidad Frío con 10 variedades 110 SMDIF, para el periodo Enero Febrero 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto] ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL DE "DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES 2019 PARA EL DIF JALISCO", SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018, DE FECHA 05 DE DICIEMBRE 2018, PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2019. NUTRICIÓN ESCOLAR</p>					
			TOTAL	\$4'673,717.27	



DJ-CTO-002/19-2

Pedido		CPAOC-2019-01-00087				
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total	
1	3,000	PAQUETE	<p>DESPENSA</p> <p>Armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 60 cm (180 ± 20 gauges) con el diseño impreso a color en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia (polipropileno) con una dimensión de 54 x 100 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, y el diseño impreso a color en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <p>*Aceite de Canola 500 mL. 1 botella Anexo 1 A Arroz Blanco 1 kg. 1 paquete Anexo 1 D Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105 g. 2 piezas Anexo 1 E Avena en hojuelas 1 kg. 1 paquete Anexo 1 C Cereal mucicon Pop 250 g. 1 paquete Anexo 1 F *Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg. 3 paquetes Anexo 1 K Pasta con fibra para sopa 200 g. 3 paquetes Anexo 1 O Frijol 1 kg. 2 paquetes Anexo 1 J Lenteja chica 250 g. 1 paquete Anexo 1 N Harina de trigo 1 Kg. 1 paquete Anexo 1 L * El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado.</p> <p>Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria, que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indígenas de los municipios de Mezquitic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <p>Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>"Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclado. 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 responsable 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</p>	\$247.48	\$742,440.00	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

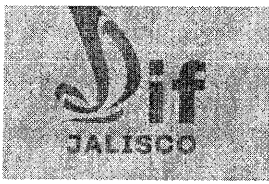


DJ-CTO-002/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

			<p>los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
		<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de despensas a sujetos vulnerables para contribuir a la mejora de la inseguridad alimentaria en los 125 municipios del estado de Jalisco (PAAD)." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. RECURSO DEL FONDO V RAMO 33, COMPONENTE 357D2, PROYECTO 06, ENTREGA DE DESPENSAS A SUJETOS VULNERABLE PARA CONTRIBUIR A LA MEJORA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA ZONA INDÍGENA DEL ESTADO DE JALISCO PARA EL PERIODO ENERO Y FEBRERO 2019, EL CUAL DEBE SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGA ADJUNTO. ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL DE "DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES 2019 PARA EL DIF JALISCO", SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018, DE FECHA 05 DE DICIEMBRE 2018, PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2019. ORIENTACIÓN ALIMENTARIA</p>			
				TOTAL	\$742,440.00

Pedido		CPAOC-2019-01-00088				
Partida	Cantidad	Unidad de Medida		Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	133,870	PAQUETE	DESPENSA	<p>Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), 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.</p> <p>Los productos son los siguientes: Aceite de Canola 500 mL. 1 botella Anexo 1 A Arroz Blanco 1 kg. 1 paquete Anexo 1 D Avena en hojuelas 1 kg. 1 paquete Anexo 1 C Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105 g. 1 pieza Anexo 1 E Cereal municion Pop 250 g. 1 pieza Anexo 1 F Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg. 1 paquete Anexo 1 K Lenteja chica 250 g. 1 paquete Anexo 1 N Frijol 500 g. 1 paquete Anexo 1 I</p>	\$158.77	\$21'254,539.90



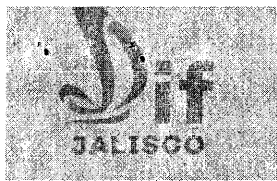
DJ-CTO-002/19-2

			<p>Frijol 1 Kg. 1 paquete Anexo 1 J Pasta con fibra para sopa 200 g. 1 paquete Anexo 1 O</p> <p>Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>"Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de 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. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>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.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p>		
--	--	--	---	--	--

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

Jalisco
 GOBIERNO DEL ESTADO

Página 14 de 137
 DJ-CTO-002/19-2

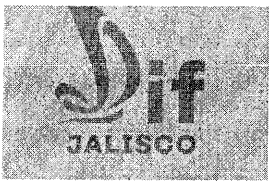


DJ-CTO-002/19-2

			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.			
		FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de despensas a sujetos vulnerables para contribuir a la mejora de la inseguridad alimentaria en los 125 municipios del estado de Jalisco (PAAD)." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. RECURSO DEL FONDO V RAMO 33, COMPONENTE 357D2, PROYECTO 06, ENTREGA DE DESPENSAS A SUJETOS VULNERABLE PARA CONTRIBUIR A LA MEJORA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS 125 MUNICIPIOS DEL ESTADO DE JALISCO PARA EL PERIODO ENERO Y FEBRERO 2019, EL CUAL DEBE SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGA ADJUNTO. ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL DE "DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES 2019 PARA EL DIF JALISCO", SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018, DE FECHA 05 DE DICIEMBRE 2018, PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2019. ORIENTACIÓN ALIMENTARIA				
				TOTAL	\$21'254,539.90	

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	438	PAQUETE	DESPENSA Despensas con 10 productos: Aceite de Canola, 1 botella 500ml, Arroz Blanco 1 paquete de 1 Kg, Aceite de Canola 500 ml 1 botella, Arroz Blanco 1 kg, 1 paquete Avena en hojuelas 1 Kg, 1 paquete Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105g, 1 pieza, Cereal Integral POP sabor vainilla fortificado sin azúcar 250 g, 1 paquete, Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg 1 paquete, Lenteja chica 250g, 1 paquete, Frijol 500g 1 paquete, Frijol 1 Kg 1 paquete, Pasta con fibra para sopa 200g 1 paquete. *El aceite y la harina de maíz nixtamalizada. Serán entregados por separado. 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: 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	\$158.77	\$69,541.26



DJ-CTO-002/19-2

				<p>los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.</p> <p>Empaques y pesos de los productos.</p> <p>Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.</p> <p>La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.</p> <p>Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>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.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p> <p>Armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 60 cm (180 ± 20 gauges) con el diseño impreso a color en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia (polipropileno) con una dimensión de 54 x 100 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, el costal será en blanco sin ninguna leyenda, y la bolsa impresa a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</p> <p>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Atención integral a las familias jaliscienses (Apoyos asistenciales)." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Producto solicitado por el Departamento de Trabajo Social Operativo (6062) que corresponde a FAM RAMO 33 FONDO V (00501), del proyecto "Apoyos Asistenciales a Familias Vulnerables de los 125 Municipios del Estado de Jalisco", (Py. 010) Act: ENTREGA DE APOYOS EN ESPECIE A FAMILIAS EN SITUACIÓN VULNERABLE ATENDIDA POR LA UNIDAD DE TRABAJO SOCIAL OPERATIVO, DE ESTA MANERA MEJORAR SU CALIDAD DE VIDA. Periodo de febrero 2019 ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL DE "DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES 2019 PARA DIF JALISCO", SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018, DE FECHA 05 DE DICIEMBRE 2018, PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2019.</p> <p>TRABAJO SOCIAL OPERATIVO</p>						
				TOTAL	\$69,541.26	

Pedido		CPAOC-2019-01-00097				
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	166	PAQUETE	DESPENSA	Familias avanzando TUTELA DE DERECHOS con 10 productos. Armada cada despensa la cual deberá de ir empacada dentro de una bolsa de plástico de 30 cm de altura x 60 cm de ancho (180 ± 20 gauges) y esta a su vez dentro de una caja de cartón con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), 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	\$158.77	\$26,355.82

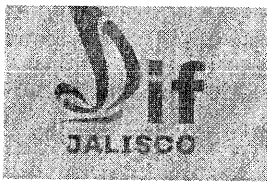
Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

			<p>siguientes: Aceite de Canola 500 mL. (1 botella), Arroz Blanco 1 kg. (1 paquete), Avena en hojuelas 1 kg. (1 paquete) Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105 g. (1 pieza), Cereal Integral POP vainilla fortificado sin azúcar 250 g. (1 pieza), Harina de maíz nixtamalizada 1 kg. (1 paquete), Lenteja chica 250 g. (1 paquete), Frijol 500g. (1 paquete), Frijol 1 kg. (1 paquete), Pasta con fibra para sopa 200g. (1 paquete); 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: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el emparador. 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. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. 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 dela CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p> <p>DESPENSA DE ENERO Y FEBRERO 2019</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. Fe de erratas, DEBE DECIR: Recurso Estatal SFF 404 NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de apoyos asistenciales a pupilos de la Procuraduría de Protección de niñas, niños y adolescentes del Estado de Jalisco" QUE CORRESPONDE A INGRESOS PROPIOS. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. PROGRAMA PRESUPUESTARIO 356 DENOMINADO BIENESTAR DE LA NIÑEZ Y SUS FAMILIAS COMPONENTE</p>					



DJ-CTO-002/19-2

	<p>356D1 DENOMINADO APOYOS ECONÓMICOS Y/O EN ESPECIE ENTREGADOS A MUNICIPIOS Y ORGANISMOS DE LA SOCIEDAD CIVIL PARA FORTALECER LA ATENCIÓN DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES. FFE 00404 DENOMINADA INGRESOS PROPIOS PROYECTO 059 DENOMINADO ENTREGA DE APOYOS ASISTENCIALES A PUPILOS DE LA PROCURADURÍA DE PROTECCIÓN NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL ESTADO DE JALISCO. ACTIVIDAD: PARA BRINDAR APOYO A USUARIOS Y PUPILOS CORRESPONDIENTES A LA DIRECCIÓN DE TUTELA DE DERECHOS.] ADJUDICACIÓN DIRECTA DE "DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018 DE FECHA 05 DE DICIEMBRE 2018, PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2019. DIRECCIÓN DE TUTELA DE DERECHOS</p>		
		TOTAL	\$26,355.82

GRAN TOTAL	\$43'413,800.57
-------------------	------------------------

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

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

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

CUARTA.- "DIF JALISCO" indica que es su deseo, así mismo y de forma complementaria, el contratar el servicio de embalaje y distribución de paquetes alimentarios en los términos descritos en la cláusula TERCERA del presente contrato, cuyos paquetes alimentarios se compondrán con los productos alimentarios proporcionados por "DIF JALISCO", a través de sus proveedores, cuyos paquetes alimentarios se deberán integrar en las instalaciones de "EL PROVEEDOR", junto con los alimentos cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en los **ANEXOS 1A al 1AC**, los cuales se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, de conformidad a las cantidades y características de empaque y embalaje señaladas en la cláusula TERCERA del presente, y, posteriormente, deberán ser entregados por "EL PROVEEDOR" de conformidad a las cantidades, lugares y fechas señaladas en el **Calendario de Entregas**, en los domicilios ubicados en los 125 municipios del Estado de Jalisco, descritos en el **ANEXO 10** del presente contrato, que igualmente forman parte integral del mismo.

QUINTA.- "EL PROVEEDOR" manifiesta que sus productos, cuyas características y especificaciones se encuentran descritas, tanto en los **ANEXOS 1A al 1AC**, así como las despensas y desayunos escolares a embalar y distribuir, reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula TERCERA del presente instrumento y en los anexos correspondientes, obligándose a suministrar a "DIF JALISCO" dichos productos, por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones estipuladas respecto de los mismos.

La responsabilidad de "EL PROVEEDOR" en cuanto a las propiedades, características y especificaciones solicitadas por el "DIF JALISCO" y que deben guardar los productos alimentarios señalados en la cláusula TERCERA del presente, subsistirá por un periodo de 30 treinta días naturales posteriores a su entrega, de acuerdo al respectivo **Calendario de Entregas**. Siendo que "DIF JALISCO" podrá hacer la devolución de las despensas y/o desayunos escolares o de los productos alimentarios que las integran, cuando no se ajusten a lo estipulado en el presente contrato y "EL PROVEEDOR" se obliga a aceptarlos para cambiarlos por aquéllos que aguarden calidad alimentaria, así como en el supuesto que se detecten diversos vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





DJ-CTO-002/19-2

Así mismo, manifiesta que tiene la capacidad de brindar el servicio de entrega de los diversos paquetes alimentarios que conformarán las despensas y desayunos escolares, acorde con las características y especificaciones detalladas en la cláusula TERCERA del presente instrumento y en los anexos correspondientes, por lo que se obliga a prestar el mismo a "DIF JALISCO", de conformidad a las especificaciones, cantidades, lugares y fechas convenidos, acorde al **Calendario de Entregas**.

SEXTA.- "DIF JALISCO" supervisará permanentemente el desarrollo de los procesos de armado de paquetes alimentarios que realice "EL PROVEEDOR", lo que podrá verificarse desde que se reciben los productos alimentarios y se embalan, hasta que se envían a los Sistemas DIF Municipales en el Estado.

A efecto de lo anterior, "EL PROVEEDOR" manifiesta su conformidad y otorga su autorización para que un representante de cada una de las empresas proveedoras de alimentos de "DIF JALISCO" pueda estar presente en sus instalaciones, durante el tiempo que dure el armado de los paquetes alimentarios.

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

En caso de que "EL PROVEEDOR" negara el acceso a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

"DIF JALISCO" podrá llevar a cabo pruebas selectivas de los lotes de los productos entregados por "EL PROVEEDOR".

Respecto de las pruebas selectivas, las partes acuerdan que el proceso para su ejecución podrá desarrollarse de la manera siguiente:

1. "DIF JALISCO" le avisará a "EL PROVEEDOR" con una hora de anticipación, que llevará a cabo el muestreo a que haya lugar en sus instalaciones, para que "EL PROVEEDOR" envíe un representante para que dé fe del proceso respectivo.
2. El laboratorio será quien tome las muestras que serán analizadas, para que éstas sean trasladadas por el propio laboratorio en las condiciones adecuadas.
3. Adicionalmente, se tomarán dos muestras más que servirán para el caso de que el "DIF JALISCO" solicite algún chequeo, las cuales deberán contar con sellos de seguridad debidamente firmados por el representante de "EL PROVEEDOR" presente.

En caso de que el servicio de suministro de alimentos, embalado y distribución de despensas y desayunos escolares ofrecido por "EL PROVEEDOR" no esté cumpliendo con las normas establecidas y/o características solicitadas, será potestad de "DIF JALISCO" el rescindir el presente contrato sin ninguna responsabilidad para éste, conforme al procedimiento establecido en la cláusula DECIMA SEXTA del presente contrato.

SÉPTIMA.- "DIF JALISCO" podrá llevar a cabo pruebas selectivas de los lotes de los productos alimentarios que lleguen a suministrar y que están contenidos en los **ANEXOS 1A al 1AC** que forman parte integral de este instrumento jurídico, así como podrá practicar análisis de laboratorio a los productos entregados por "EL PROVEEDOR", en tanto se encuentre vigente el presente contrato, a efecto de verificar la calidad, higiene y contenido en su elaboración, y constatar que los productos alimentarios suministrados por "EL PROVEEDOR" y que conformarán las despensas y desayunos escolares, reúnan las características y especificaciones solicitadas por "DIF JALISCO", aceptando expresamente, "EL PROVEEDOR", el resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C. y que sean asignados por "EL PROVEEDOR", quien aceptará los resultados emitidos; en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia del laboratorio de ensayo. Debiendo sufragar, "EL PROVEEDOR", los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado que sea asignado por la Dirección de Seguridad Alimentaria de "DIF JALISCO", en un plazo no mayor a 10 días hábiles después de haber sido notificado por parte de dicha Dirección.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

Sobre los productos muestreados, se realizarán únicamente a los insumos alimentarios del mes en curso de entrega, de manera simultánea, en laboratorios diferentes, los análisis sobre las tres muestras seleccionadas y se tomarán como válidos para cumplimiento de calidad, que al menos dos muestras de las tres seleccionadas, parámetro por parámetro y/o característica por característica, hayan salido satisfactorios. Por lo tanto, se entenderá que habrá incumplimiento contractual a la calidad, cuando al menos dos muestras de las tres seleccionadas hayan salido insatisfactorios o fuera de límite. En estos casos no procederá rechequeo y la penalización o sanción serán inapelables. El costo de los tres análisis será por cuenta de "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR" se compromete a notificar al "DIF JALISCO", a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad, el número de lote de los diversos productos alimentarios que conformarán los diversos paquetes alimentarios a suministrar a los distintos organismos municipales y microrregiones del Estado, así como su caducidad, municipio, paquete de productos y programa.

En caso de existir duda sobre algún parámetro reportado respecto de los análisis sobre las tres muestras seleccionadas por los diferentes laboratorios, "DIF JALISCO", a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras, por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis, cuyo costo será cubierto por "DIF JALISCO" y, de ello, se le notificará a "EL PROVEEDOR".

PRECIO

OCTAVA.- Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el precio unitario, tanto de los paquetes alimentarios como de los servicios de embalaje y distribución de despensas y desayunos escolares, es el señalado en la cláusula TERCERA de este instrumento jurídico y el costo total de la presente operación contractual, que incluirá cualquier contribución presente y/o futura, es por la cantidad de \$43'413,800.57 (Cuarenta y tres millones cuatrocientos trece mil ochocientos pesos 57/100 M.N.).

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

NOVENA.- "DIF JALISCO" se manifiesta conforme con el precio que "EL PROVEEDOR" ofrece, y ambas partes establecen que las instalaciones en donde se recibirán los productos alimentarios y realizará el empaqueo de los mismos, será en el domicilio ubicado en la calle Ejido número 300, de la colonia La Venta del Astillero, en el Municipio de Zapopan, Jalisco.

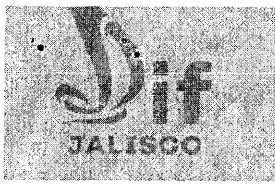
Así mismo, las partes establecen que la entrega de los paquetes alimentarios a los que se hace referencia en la cláusula TERCERA del presente instrumento, *deberá de ser conforme a las cantidades, lugares y fechas señaladas en el Calendario de Entregas del presente contrato y/o conforme a las necesidades operativas del Organismo Estatal o los Organismos Municipales*, en las instalaciones de los Sistemas DIF Municipales del Estado de Jalisco, cuyos domicilios obran en el directorio contenido en el **ANEXO 10**, que se adjuntan al presente contrato, formando parte integral del mismo.

"EL PROVEEDOR" podrá entregar las despensas y desayunos escolares, únicamente en lo correspondiente a los meses de enero y febrero de 2019, según **Calendario de Entregas**, en su empaque comercial, identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad.

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque de cada uno de los productos alimentarios, materia de adquisición y debido suministro acorde al presente contrato, será conforme a las necesidades asistenciales del "DIF JALISCO, de ser posible, con el etiquetado frontal de cada insumo alimentario que advierta "Presentación Institucional".

Ambas partes establecen que "EL PROVEEDOR" cubrirá por su cuenta y riesgo, los gastos de seguro y transporte para la entrega de los productos alimentarios, responsabilizándose de que se entreguen en buenas condiciones en el lugar y

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

tiempo señalado. De igual forma, bajo la responsabilidad de "EL PROVEEDOR", el equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en el punto 5.13 "Transporte", de la NOM-251-SSA1-2009.

DÉCIMA.- Cuando por necesidad de "DIF JALISCO" se requiera dejar de surtir las despensas y desayunos escolares referidos en el presente contrato, en forma total o parcial a alguno de los municipios señalados en el **Calendario de Entregas**, la Dirección de Seguridad Alimentaria del "DIF JALISCO" informará de ello a "EL PROVEEDOR", a la brevedad posible, debiendo de entregar dichos productos alimentarios en el almacén general de "DIF JALISCO", ubicado en Avenida Alcalde No. 1220, Colonia Miraflores, en esta ciudad, terminándole su responsabilidad de haber entregado determinado paquete o paquetes alimentarios, en tiempo y forma.

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

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

"DIF JALISCO" deberá de convocar a reunión a su Comité de Adquisiciones al día siguiente de la solicitud de prórroga, para que en sesión ordinaria o extraordinaria, según corresponda, analice la solicitud de "EL PROVEEDOR"; determinando sí procede o no, y dando a conocer el resultado antes de que finalice el término establecido en el contrato para la entrega de alguno o algunos de los diversos productos de los productos o paquetes alimentarios materia de la respectiva solicitud de prórroga.

FORMA DE PAGO

DÉCIMA SEGUNDA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades y en moneda nacional, dentro de los *21 veintiún días hábiles* posteriores a que "EL PROVEEDOR" haya presentado satisfactoriamente las representaciones impresas de las facturas originales de cada programa alimentario a cada respectiva Dirección de "DIF JALISCO" para su revisión y validación correspondiente, agregando, además, un listado de las remisiones originales que le amparan a cada factura original, debiendo tener cada respectiva remisión nombre y firma de quien recibe, sello del municipio o del lugar donde se entregó el correspondiente paquete alimentario, así como la hora y fecha de la entrega y una copia de la factura donde el área correspondiente le firmará de acuse de recibido, cuya factura se le regresará validada para que continúe con su trámite correspondiente de pago, debiendo adjuntarse con copia de oficios de cambio si los hubiera y copia de Adendum de compra adicional, en su caso, para presentarlas ante el Departamento de Compras de "DIF JALISCO", los días lunes y martes, de 9:00 a 14:00 horas.

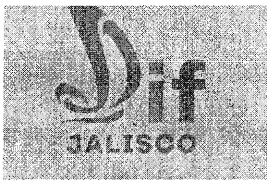
Se entienden por días hábiles los señalados en el calendario laboral de "DIF JALISCO".

VIGENCIA

DÉCIMA TERCERA.- De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia de este contrato será de *seis meses* contados a partir de la firma del presente, y se haya realizado la entrega de los diversos productos alimentarios que conformarán las despensas y desayunos escolares, en los diversos DIF Municipales del Estado, y "EL PROVEEDOR" haya cumplido con todas y cada una de las obligaciones contraídas en este instrumento jurídico, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas, de la DÉCIMA CUARTA a la VIGÉSIMA QUINTA del presente contrato.

La vigencia de *seis meses*, es como consecuencia únicamente de la comprobación del cumplimiento a lo establecido en el presente contrato, así como de la aplicación y desarrollo del proyecto, dado que la obligación principal del contrato debe de cumplirse conforme a lo estipulado en las cláusulas TERCERA y NOVENA de este contrato.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

GARANTÍA

DÉCIMA CUARTA.- Así mismo, establece “**EL PROVEEDOR**”, que para efecto de garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como que los productos alimentarios objeto de la compra y suministro, reúnan los requisitos de calidad, cantidad, características y especificaciones a que se comprometió, se obliga a otorgar garantía que será a través de fianza, a favor de “**DIF JALISCO**”, con una vigencia de *6 seis meses* a partir de la fecha de firma de este contrato, valiosa por el 10% diez por ciento del monto total de la presente operación contractual, de la cual se anexará póliza al presente contrato, en la inteligencia de que al no cumplir con cualquiera de las obligaciones contraídas en este instrumento se hará efectiva.

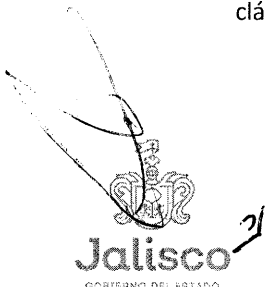
Dicha fianza deberá ser presentada por “**EL PROVEEDOR**” dentro de los cinco días hábiles siguientes a la firma del contrato. En caso de no exhibirse dicha fianza en el plazo señalado, podrá ser causa de rescisión del presente contrato.

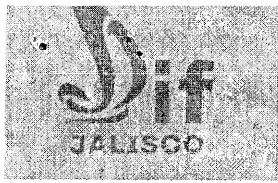
CAUSALES DE RESCISIÓN

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

- A) Cuando “**EL PROVEEDOR**” no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato o en cualquier otro caso previsto por la Ley.
- B) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado a “**EL PROVEEDOR**” para la entrega de los productos y se hubiese agotado la pena convencional máxima.
- C) Que “**EL PROVEEDOR**” no suministre las despensas y desayunos escolares contratados a través del presente instrumento jurídico, con las especificaciones y características que se detallan en la cláusula TERCERA del presente contrato, o no realice el servicio de embalaje y distribución de despensas y desayunos escolares con las características y especificaciones señaladas en la propia cláusula TERCERA de este contrato, siendo que el “**DIF JALISCO**” considerará tales variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión de este instrumento jurídico y la aplicación de la garantía de cumplimiento contractual, aun cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen al respecto.
- D) Que “**EL PROVEEDOR**” no realice la entrega de los paquetes alimentarios en las cantidades, integración, domicilios y en las fechas señaladas en el **Calendario de Entregas** y en el **ANEXO 10**, que forman parte integral del presente contrato.
- E) Que “**EL PROVEEDOR**” no respete el precio ofertado, tanto para el suministro de alimentos como para brindar los servicios de embalaje y distribución de despensas y desayunos escolares, indicado en la cláusula OCTAVA de este contrato.
- F) Que “**EL PROVEEDOR**” varíe o modifique, en todo o en parte, las características de los productos y/o servicios ofertados, ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de bien ofertado.
- G) Que “**EL PROVEEDOR**” no entregue la garantía de cumplimiento de contrato en los términos y condiciones estipulados en la cláusula DÉCIMA CUARTA del presente.
- H) Que “**EL PROVEEDOR**” se retrase en la entrega de los productos y/o paquete alimentarios por tres días consecutivos, conforme al **Calendario de Entregas** que se adjuntan al presente formando parte integral de este contrato.
- I) Que “**EL PROVEEDOR**” no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula SEXTA de este contrato.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





DJ-CTO-002/19-2

- J) En caso de que **"EL PROVEEDOR"** se haya retrasado en la entrega de los productos alimentarios, materia del presente contrato, y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima que al efecto se establece en la cláusula DÉCIMA NOVENA de este instrumento.
- K) En cualquier otro caso previsto por la Ley.

En cualquiera de los casos anteriores, **"DIF JALISCO"** estará obligado a cubrir a **"EL PROVEEDOR"** únicamente los productos alimentarios y/o el o los servicios que hayan sido proporcionados con las características y especificaciones requeridas en el presente contrato hasta la fecha de rescisión del mismo, sin perjuicio de las sanciones que resultaren a cargo de **"EL PROVEEDOR"**. Además, **"EL PROVEEDOR"** deberá reintegrar los anticipos de pagos parciales verificados e intereses correspondientes, conforme a una tasa igual a la aplicada para prórroga en el pago de créditos fiscales, según lo establecido en la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco, así como en el Código Fiscal del Estado de Jalisco.

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

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

- A) Se iniciará a partir de que a **"EL PROVEEDOR"** le sea comunicado, por escrito, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, el **"DIF JALISCO"** contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"**; la determinación de dar o no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada a **"EL PROVEEDOR"** dentro de dicho plazo.
- C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificada a **"EL PROVEEDOR"**, el **"DIF JALISCO"** procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará a **"EL PROVEEDOR"**, para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, **"DIF JALISCO"** procederá a notificar a **"EL PROVEEDOR"** el importe de la sanción que deberá cubrir a **"DIF JALISCO"**, dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que **"EL PROVEEDOR"** haya realizado el pago, se considerará a **"EL PROVEEDOR"** en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

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

Se entenderán como no suministradas las despensas y desayunos escolares contratados a través del presente instrumento jurídico, en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por **"DIF JALISCO"** aplicándose las sanciones establecidas en este contrato.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

DÉCIMA OCTAVA.- "EL PROVEEDOR" queda obligado ante "DIF JALISCO" a responder por los defectos de calidad y vicios ocultos que presenten los productos alimentarios materia de este contrato, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos del propio contrato y del Código Civil del Estado de Jalisco.

PENAS CONVENCIONALES

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

- A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL PROVEEDOR" en el suministro, tanto de cualquiera de sus productos alimentarios que conformarán las despensas y/o desayunos escolares como al momento de distribuir tales paquetes alimentarios a los diversos sistemas DIF municipales en el Estado, se aplicará a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el presente contrato, el 1% por cada día hábil de retraso respecto del importe total del producto y/o paquete alimentario entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega de los mismos, el día en que se reciban en el lugar convenido en el presente contrato.
- B) En caso de que "EL PROVEEDOR" entregue su producto alimentario con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:
 - 1.- El 2% del costo unitario de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa y/o desayunos escolares, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente conforme al **Calendario de Entregas**, cuando *incumpla en características sensoriales y fisico-químicas*, independientemente del número de muestras que se tomen.
 - 2.- El 3% del costo unitario de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa y/o desayunos escolares, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente conforme al **Calendario de Entregas**, cuando *incumpla en las características microbiológicas*, independientemente del número de muestras que se tomen.
 - 3.- El 3% del costo unitario de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa y/o desayunos escolares, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente conforme al **Calendario de Entregas**, cuando entregue tal *producto en empaques o diseños no autorizados* por "DIF JALISCO".

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

La Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Jalisco y/o el "DIF JALISCO" podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que se deban cubrir a "EL PROVEEDOR" por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que "EL PROVEEDOR" deba otorgar, en los términos así acordados en la cláusula DÉCIMA CUARTA del presente contrato.

VIGÉSIMA.- Para la determinación de las penas convencionales, en caso de presentarse incumplimiento por parte de "EL PROVEEDOR", en la calidad de los productos alimentarios y/o servicios a suministrar, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los productos alimentarios en los términos así acordados, se deberá atender a los siguientes puntos:

- A) Se iniciará a partir de que a "EL PROVEEDOR" le sea comunicado, por escrito, por "DIF JALISCO" el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





DJ-CTO-002/19-2

siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, "DIF JALISCO" contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer "EL PROVEEDOR", y cuya determinación deberá ser comunicada a "EL PROVEEDOR" dentro de dicho plazo.
- C) Cuando se determine por el "DIF JALISCO", la procedencia de la pena convencional, se otorgará a "EL PROVEEDOR" un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que realice el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará a "EL PROVEEDOR" en mora para todos los efectos legales correspondientes.

VIGÉSIMA PRIMERA.- "EL PROVEEDOR" reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18, fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 76, fracciones XIII y XV, 85 y 118, fracción IV, de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como en los diversos artículos 1, 3, 92, 95, 101, fracción VIII, y 107 del Reglamento de la *Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios*, que el "DIF JALISCO", representado por su ahora Directora General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las cláusulas DÉCIMA SEXTA y VIGÉSIMA del presente contrato, así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir "EL PROVEEDOR", así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

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

PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

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

RELACIONES LABORALES

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

TERMINACIÓN

VIGÉSIMA QUINTA.- "DIF JALISCO" podrá dar por terminado anticipadamente el presente instrumento jurídico cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los productos alimentarios, materia del presente contrato, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

NOTIFICACIONES

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

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

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

“EL PROVEEDOR” en la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la Colonia La Venta del Astillero, en Zapopan, Jalisco; C.P. 45221.

JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA

VIGÉSIMA SÉPTIMA.- Las partes acuerdan que en caso de conflicto o controversia, respecto de la interpretación o cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento, agotarán, en primer término, los métodos alternativos de solución de conflictos, y, si no se llega a acuerdo alguno, se someterán a los tribunales competentes y a la legislación aplicable en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Jalisco, renunciando al efecto a cualquier fuero que pudiere corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro, señalando como tales los que quedaron precisados con antelación.

Leído que fue el presente contrato, lo firman las partes que en él intervienen obligándose a cada uno de sus términos en unión de los testigos que comparecen y dan fe, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día 07 siete de enero de 2019 dos mil diecinueve.

POR “DIF JALISCO”

LIC. ANA LILIA MOSQUEDA GONZÁLEZ
DIRECTORA GENERAL

POR “EL PROVEEDOR”

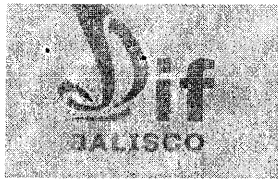
LIC. SAGRARIO ANAHY SANCHEZ VALDEZ
APODERADA GENERAL

TESTIGOS

MTRO. LUIS ALBERTO CASTRO ROSALES
DIRECTOR JURÍDICO
“DIF JALISCO”

LIC. MARCELA GUADALUPE ACEVES SÁNCHEZ
DIRECTORA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
“DIF JALISCO”

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1A

ACEITE DE CANOLA 500 mL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión mecánica y/o por extracción por solventes, de las semillas de las especies *Brassica Napus* y *Brassica Campestris* y que contenga menos del 2% de ácido erúxico (ácido 13 docosenóico C22H42O2) y/o de sus variedades bio-tecnológicas que sean aptas para el consumo humano.

Es el producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste de neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pre-tratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

El aceite comestible puro de canola, envasado en botella PET de 500 mL. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Amarillo, característico del producto.
Olor	Característico del producto exento de olores extraños o rancios.
Sabor	Característico del producto exento de sabores extraños o rancios.
Aspecto, consistencia y textura	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C).

2.2. Características Microbiológicas

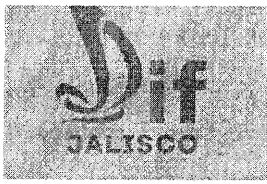
No aplica para dicho producto

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 % Máximo
Humedad y materia volátil	0.05 % Máximo
Color (escala Lovibond)	20 A -2.5 R Máximo
Índice de peróxido	2.0 meq/kg Máximo
Prueba fría a 273 °K (0 °C)	12 horas Mínimo
Índice de yodo	110 cg I ₂ /g Mínimo - 126 cg I ₂ /g Máximo
Impurezas insolubles	0.02 % Máximo
Ácidos Grasos del Aceite de Canola	
Ácido mirístico C14:0	0 % Mínimo - 0.2 % Máximo
Ácido palmítico C16:0	3.3 % Mínimo - 6.0 % Máximo
Ácido esteárico C18:0	1.1 % Mínimo - 2.5 % Máximo
Ácido araquídico C20:0	0.2 % Mínimo - 0.8 % Máximo
Ácido behénico C22:0	0 % Mínimo - 0.5 % Máximo
Ácido lignocérico	0 % Mínimo - 0.2 % Máximo
Total ácidos grasos saturados	4.6 % Mínimo - 10.2 % Máximo
Ácido heptadecenóico C17:1	0% Mínimo - 0.3% Máximo
Ácido oléico	52 % Mínimo - 67 % Máximo
Ácido gadoléico	0.1 % Mínimo - 3.4 % Máximo
Ácido erúxico	0 % Mínimo - 2.0 Máximo
Ácido tetracosadecenóico	0 % Mínimo - 0. % Máximo
Total ácidos grasos mono-insaturados	52.1 % Mínimo - 73.1 % Máximo
Ácido linoléico C18:2	16 % Mínimo - 25 % Máximo
Ácidos 18:3, sin asignar cis o trans	6 % Mínimo - 14 % Máximo
Ácido eicosadienóico C20:2	0 % Mínimo - 0.1 % Máximo
Ácido docosadienóico C22:2	0 % Mínimo - 0.1 % Máximo

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





DJ-CTO-002/19-2

Total ácidos grasos poli-insaturados	22 % Mínimo – 39.2 % Máximo
--------------------------------------	-----------------------------

Antioxidantes

Parámetro	Límite
Tocoferoles	0.03 % Máximo
Galato de propilo (GP)	0.01 % Máximo
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02 % Máximo
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01 % Máximo
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02 % Máximo
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales permitidos)	0.02 % Máximo
Palmitato de ascorbilo	0.02 % Máximo
Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio)	0.005 % Máximo

Impurezas y 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.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.1 mg/Kg Máximo
Arsénico	0.1 mg/Kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Envasado en botella PET de 500 mL.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

- Nombre o denominación del alimento.
- Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
- Contenido neto y masa drenada.
- Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente
- Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
- Información nutrimental.
 - Contenido energético (Kcal)/g.
 - Proteínas.
 - Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

- e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-475-SCFI-2005	Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones
NMX-F-223-SCFI-2011	Alimentos – Aceite Vegetal Comestible – Especificaciones
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX-STAN-210-1999.	Norma del Codex para aceites vegetales especificados.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1B

AVENA EN HOJUELAS 300 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometidos a procesos de limpieza, precocción y laminado, adicionados o no de aditivos.

La avena en hojuela será envasada en bolsa 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.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Varía de crema a crema grisácea.
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.
Aspecto, consistencia y textura	Laminas, hojuelas pequeñas y blandas; limpias y secas al tacto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos aerobios	10, 000 UFC / g Máximo
Mohos y Levaduras	100 UFC / g Máximo
Coliformes totales	< 10 UFC / g Máximo
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	12 % Máximo
Proteína	10.0 % Mínimo
Cenizas	2.0 % Máximo
Extracto etéreo (Grasa)	5.0 % Mínimo
Fibra cruda	2.5 % Máximo
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g Máximo
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NMX-F-289-NORMEX-2014).

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

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg / kg Máximo
Cadmio	0.1 mg / kg Máximo

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Presentación de 300 g envasada en bolsa 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
9. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
10. Información en español.
11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos - Determinación de Fibra Cruda en Alimentos - Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1C

AVENA EN HOJUELAS 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometidos a procesos de limpieza, precocción y laminado, adicionados o no de aditivos.

La avena en hojuela será envasada en bolsa 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 50 paquetes.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Varía de crema a crema grisácea.
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.
Aspecto, consistencia y textura	Laminas, hojuelas pequeñas y blandas; limpias y secas al tacto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos aerobios	10, 000 UFC / g Máximo
Mohos y Levaduras	100 UFC / g Máximo
Coliformes totales	< 10 UFC / g Máximo
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	12 % Máximo
Proteína	10.0 % Mínimo
Cenizas	2.0 % Máximo
Extracto etéreo (Grasa)	5.0 % Mínimo
Fibra cruda	2.5 % Máximo
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g Máximo
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

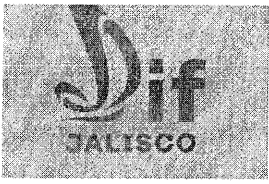
Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas.

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

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg / kg Máximo
Cadmio	0.1 mg / kg Máximo

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Presentación de 1 Kg envasada en bolsa 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

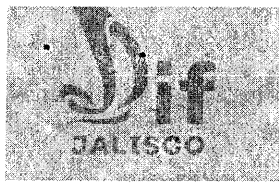
6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
9. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
10. Información en español.
11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.



DJ-CTO-002/19-2

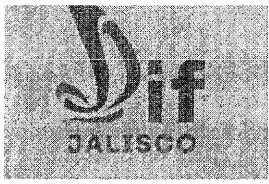
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1D

ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Granos pertenecientes a la familia de las gramíneas, género *Oryza*, especie *Oryza sativa* a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que constituyen el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco.

El Arroz Blanco Mexicano, deberá ser Nacional, de cosecha reciente, envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. El empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico 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.
Aspecto, consistencia y textura	Grano entero, uniforme, propio del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

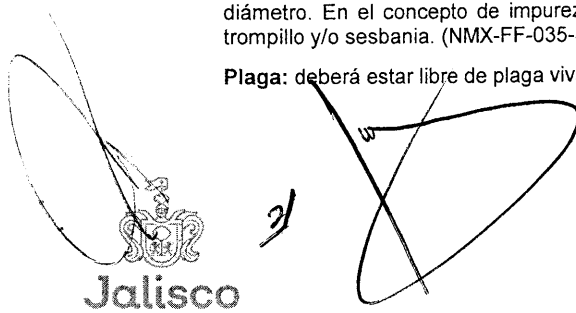
2.3. Características Físicoquímicas

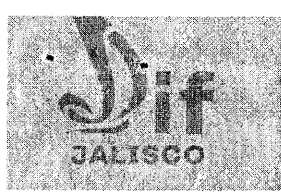
Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	14 % Máximo
Análisis selectivo del grano	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
Granos dañados por: Microorganismos, manchados e insectos	2 % Máximo
Granos defectuosos por:	
Palay (% máx.)	0.1 % Máximo
Mal pulidos (% máx.)	2.0 % Máximo
Cutícula roja (% máx.)	1.0 % Máximo
Estrellados (% máx.)	7.5 % Máximo
Yesosos (% máx.)	6.0 % Máximo
Longitud del grano entero	5.6 mm Mínimo
Impurezas: semilla de trompillo y/o sesbania	0.3 % Máximo
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. Además, debe estar libre de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de arroz incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de 1.98 mm de diámetro. En el concepto de impurezas se incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania. (NMX-FF-035-SCFI-2005).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Envasado en bolsa de polietileno de 1 Kg.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el mismo (NMX-FF-035-SCFI-2005).

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

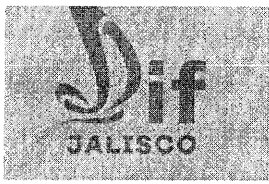
Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 25 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

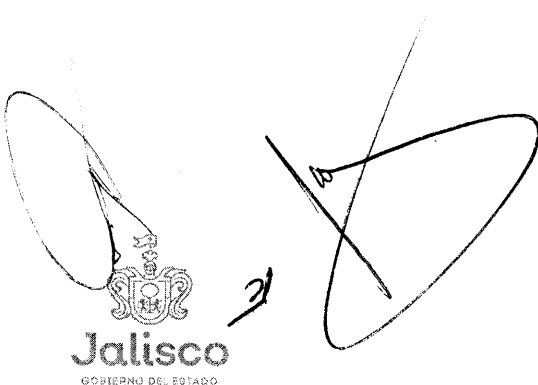
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

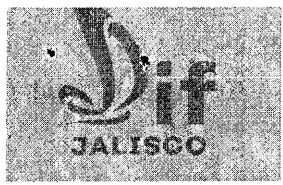
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgadas, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-035-SCFI-2005	Productos alimenticios no industrializados para uso humano cereales- arroz pulido - (<i>Oryza sativa</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Cereales - arroz palay (<i>Oryza Sativa</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba
NMX-F-120-1996	Arroz Pulido. POLISHED RICE.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CODEX STAN 198-1995, Norma del Codex para el Arroz.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





ANEXO 1E

ATÚN (ALETA AMARILLA) CON SOYA EN AGUA ENLATADO, MASA DRENADA DE 105 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado a partir de lomo de atún, procedente de la especie *Thunnus albacares* (aleta amarilla), pudiendo ser en trozos o desmenuzado, inmerso en un caldo llamado medio de cobertura con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodatada. Envasado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.

El atún es un alimento rico en proteínas, contiene pocas grasas y es fuente importante de vitaminas entre las que destacan las A, D y las del grupo B, minerales como yodo, fósforo, hierro, magnesio y potasio, entre otros.

Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 48 piezas, en presentación de 140g., con una masa drenada de 105g.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Aspecto, consistencia y textura	Deberá ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos anaerobios	Negativo
Mesófilicos aerobios	Negativo
Termófilicos anaerobios	Negativo
Termófilicos aerobios	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Masa drenada con malla 30	105 g Mínimo
Proteína	14 % Mínimo
Carbohidratos	10 % Máximo
Grasas	1 % Máximo
Sodio	120 mg por porción de 30 g Máximo
Autenticidad de Atún	Características propias del atún y no sobrepasar el 10 % de soya
Materia extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Cadmio	0.5 mg/Kg Máximo
Mercurio	1.0 mg/Kg Máximo
Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio)*	0.5 mg/Kg Máximo
Plomo	1.0 mg/Kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo
Histamina	100 mg/Kg Máximo
Toxina botulínica**	Ausente en la totalidad del envase



DJ-CTO-002/19-2

**Solo para enlatados.*

***Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.*

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Presentación de 140 g. con una masa drenada de 105 g.

El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 48 piezas.

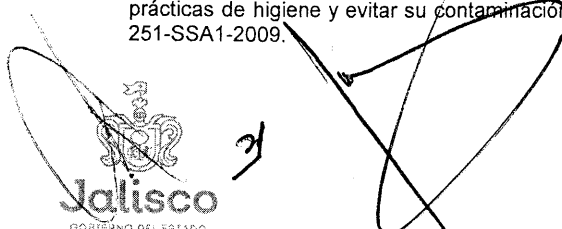
6. Etiquetado:

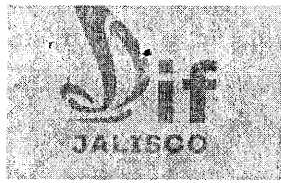
- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.





DJ-CTO-002/19-2

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NMX-F-524-SCFI-2011	Productos de la pesca - Atún empacado en Envases flexibles retortables - Especificaciones
NOM-084-SCFI-1994	Información Comercial - especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.
CODEX STAN 70-1981	Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-242-SSA1-2009	NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

2/



ANEXO 1F

CEREAL INTEGRAL POP VAINILLA FORTIFICADO SIN AZÚCAR 250 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Cereal integral a base de maíz y arroz con vainilla natural, fortificado sin azúcar añadida, fortificada con Hierro y Ácido Fólico por cada 30g.

Envasado en bolsas de polietileno transparente en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno blanca con 65 paquetes.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

Libre de cualquier edulcorante no calórico o sustituto de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Crema amarillo con manchitas café, características.
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.
Aspecto, consistencia y textura	Cereal extruido inflado, crujiente. Propio del producto

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	5.5 % Máximo
Proteína	4.7 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	128 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.50 ppm Máximo
Cadmio	1 ppm Máximo

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Invasado en bolsas de polietileno transparente, en presentación de 250 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en bolsa de polietileno blanca con 65 paquetes.

6. Etiquetado:

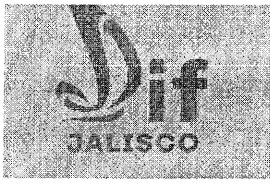
• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:



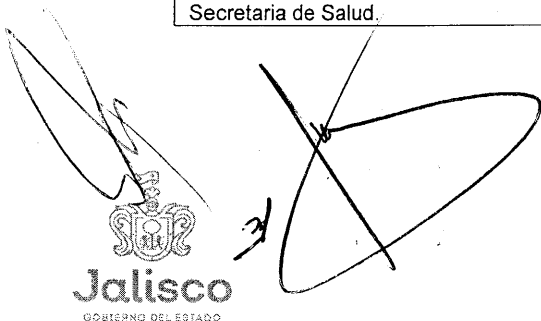
DJ-CTO-002/19-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos Coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
EIASA 2017	Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





ANEXO 1G

ENSALADA DE VERDURAS 215 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Se entiende por ensalada de verduras al producto obtenido a partir de vegetales sanos, frescos, limpios, y enteros, las cuales se lavan, pelan y cortan, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se le adiciona un líquido de cobertura (salmuera), para finalmente envasarse herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación, lo que permite eliminar la mayoría de los microorganismos. Pudiendo adicionarse de sal yodatada (cloruro de sodio) y azúcar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de cada vegetal y con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las verduras, exento de olores extraños.
Sabor	Debe ser agradable, a verdura fresca y cocida, no tendrá ningún sabor extraño.
Aspecto, consistencia y textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando), característico del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos anaerobios	Negativo
Mesófilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Masa drenada	110 g Mínimo
Cloruro de sodio	2.0 % Máximo
pH	5.5 - 6.5
Sólidos solubles	12.0 % Máximo
Materia extraña	Exento

Impurezas y 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.

2.4. Características Toxicológicas

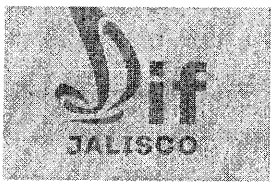
Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	0.5 mg/kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo

**Solo para enlatados*

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.
La presentación en empaque lata de 215 g con una masa drenada de 110 g.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

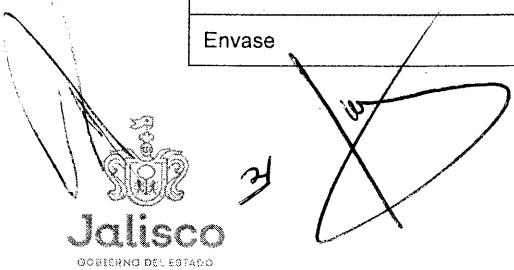
7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

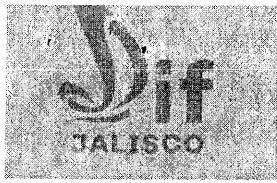
9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



[Handwritten signature]
Página 46 de 137
DJ-CTO-002/19-2



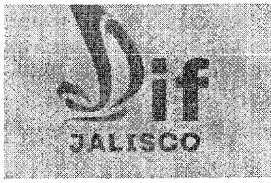
DJ-CTO-002/19-2

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
--	---	---

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50	"Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. w.w.w.revistadelconsumidor.gob.mx
NMX-F-033-1982	Alimentos para humanos- Puré de tomate envasado.
NMX-F-414-1982	Alimentos para humanos-Champiñones envasados
NMX-F-417-1982	Productos alimenticios para uso humano-Granos enteros de elote envasados
NMX-F-423-1982	Productos alimenticios para uso humano-Espárragos envasados
NMX-F-028-1981	Alimentos para humanos-Chícharos envasados.
NMX-F-419-1982	Productos alimenticios para uso humano-Ejotes envasados
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1H

CHILE GUAJILLO 100 g (MIRASOL)

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es un fruto que 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. También se le conoce como Mirasol.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Rojizo (ligero tono naranja) a rojo oscuro (marrón).
Olor	Fuerte característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido o putrefacción.
Sabor	Característico de picor moderado, ligeramente a cítrico. No debe presentar sabor quemado ó tostado.
Aspecto, consistencia y textura	Ligeramente flexible, suaves y lisos. 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.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Mohos y Levaduras	1,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	1,000 UFC/g Máximo

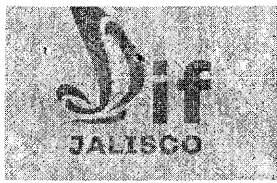
2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	13.5 % Máximo
Longitud	10 cm Mínimo
Tolerancia de defectos	
Manchas, decoloraciones, quemaduras, raspaduras, cicatrices, deformidades	5 % Máximo
Productos con pudriciones y hongos	1 % Máximo
Daño por plagas	0.5 % Máximo
Plagas vivas	0 %
Contaminantes por roedores, pájaros u otros animales, incluyendo plumas pelos o excretas	0 %
Restos de ramas y frutos rotos	7 % Máximo
Chiles secos enteros pertenecientes a tipos comerciales distintos a los indicados	10 % Máximo
Materia extraña	1 % máximo

Impurezas y 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.

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

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Presentación en bolsa múltiple de polietileno gofrado con 100 g.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo será en bultos con 30 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

- Nombre o denominación del alimento.
- Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
- Contenido neto y masa drenada.
- Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente
- Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
- Información nutrimental.
 - Contenido energético (Kcal)/g.
 - Proteínas.
 - Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - Fibra dietética.
 - Sodio.
 - Hierro
 - Porciones por presentación.
- Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
- Información en español.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

Página 49 de 137
 DJ-CTO-002/19-2



DJ-CTO-002/19-2

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST.

8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

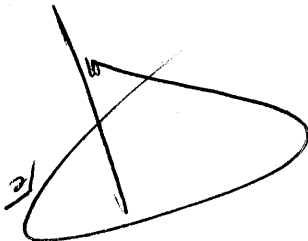
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

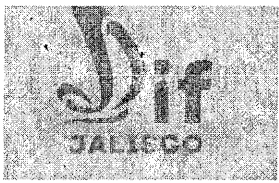
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-107/1-SCFI-2014	Productos Alimenticios – Chiles secos enteros – Parte 1 – Especificaciones y métodos de prueba.
CODEX STAN 307-2011	Codex para el Chile.
CODEX STAN 193-1995	Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





ANEXO 11

FRIJOL 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2013. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* Linneo, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Deberá ser de cosecha reciente, nacional, categoría Primera, envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	9% Mínimo - 13% Máximo
Total de impurezas y materia extraña	1.3 % Máximo
Plaga	Exento
Total de semilla dañada	4% Máximo
Contrastantes	2% Máximo
Afines	4% Máximo
Total de semilla defectuosa	8% Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Impurezas y materia extraña: El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características fisicoquímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.5 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.

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Contaminantes químicos y residuos

El frijol debe estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Deben ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 500 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

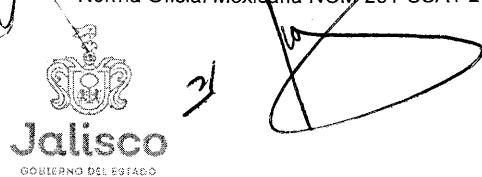
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

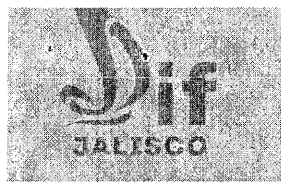
7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





DJ-CTO-002/19-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1J

FRIJOL 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2013. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* Linneo, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Deberá ser de cosecha reciente, nacional, categoría Primera, envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 1 K g. El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	9% Mínimo - 13% Máximo
Total de impurezas y materia extraña	1.3 % Máximo
Plaga	Exento
Total de semilla dañada	4% Máximo
Contrastantes	2% Máximo
Afines	4% Máximo
Total de semilla defectuosa	8% Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Impurezas y 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 frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.5 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.

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Contaminantes químicos y residuos

El frijol debe estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Deben ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 1 Kg.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

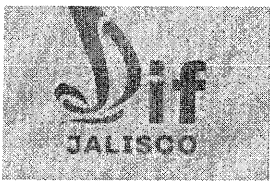
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.



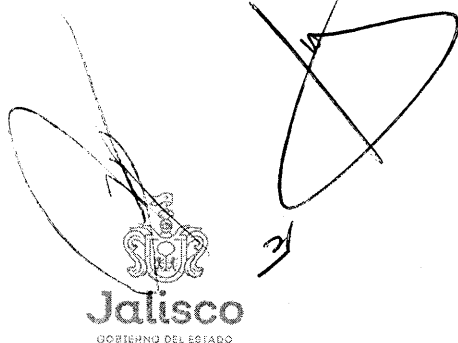
DJ-CTO-002/19-2

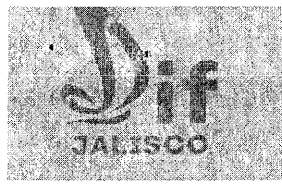
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**





ANEXO 1K

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz (*Zea-Mays*) sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino.

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, 46 cm de largo y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado.
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.
Aspecto, consistencia y textura	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.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos y Levaduras	1,000 UFC/g Máximo
Mesófilicos aerobios	50,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	100 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
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 microgramos /Kg Máximo
Materia extraña	El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3. Características físicoquímicas.

2.4. Características Toxicológicas

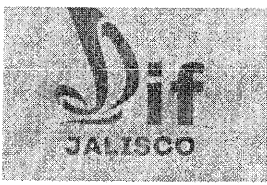
Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo cinco meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

Empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, 46 cm de largo y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

- Nombre o denominación del alimento.
- Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
- Contenido neto y masa drenada.
- Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente
- Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
- Información nutrimental.
 - Contenido energético (Kcal)/g.
 - Proteínas.
 - Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - Fibra dietética.
 - Sodio.
 - Hierro
 - Porciones por presentación.
- Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
- Información en español.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

Handwritten signatures and stamps, including the Jalisco logo and the text "GOBIERNO DEL ESTADO".



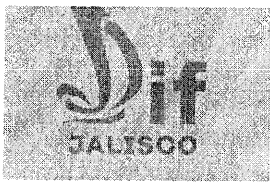
DJ-CTO-002/19-2

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 5 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 5 meses a partir de la fecha de entrega.
--	---	---

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-187-SSA1/SCFI-2002	Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.
NMX-F-046-S-1980	Harina de maíz nixtamalizada.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1L

HARINA DE TRIGO 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La harina de trigo es la obtenida de la molienda del trigo del grano maduro, entero, quebrado, y seco del género *Triticum*, L; de las especies *T. vulgare*, *T. compactum* y *T. durum* o mezclas de éstas, limpio, en el que se elimina gran parte del salvado y germen y el resto se tritura hasta obtener un grano de finura adecuada.

Envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 10 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Blanco o ligeramente amarillo, característico.
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño.
Sabor	Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.
Aspecto, consistencia y textura	Polvo fino, uniforme, característico del producto

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos o Mohos	300 UFC/g Máximo
Levaduras	300 UFC/g Máximo
Mesófilos aerobios	50,000 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	15 % Máximo
Proteína	9.5 % Mínimo
Extracto etéreo	1% Mínimo
Fibra dietética	4 % Mínimo
Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro como ión ferroso	35 mg/kg Mínimo
Zinc	35 mg/Kg Mínimo
Materia extraña	No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 1 Kg.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 10 piezas.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019



10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-007-1982	Alimento para humanos. Harina de trigo.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**



ANEXO 1M

HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL 500 g

1. 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.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Blanco o ligeramente amarillo, característico.
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño.
Sabor	Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.
Aspecto, consistencia y textura	Polvo fino, uniforme característico del producto

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos o Mohos	1,000 UFC/g Máximo
Levaduras	1,000 UFC/g Máximo
Mesófilicos aerobios	50,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	100 UFC/g Máximo
Salmonella (en 25 g)	Negativo con huevo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	15 % Máximo
Proteína	7 % Mínimo
Extracto etéreo	4 % Máximo
Fibra dietética	4 % Mínimo
Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo
Materia extraña	El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA-1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Invasado en bolsa de polipropileno transparente en 500 g.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en bolsa de polipropileno transparente con 25 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

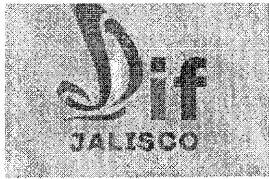


DJ-CTO-002/19-2

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**



ANEXO 1N

LENTEJA CHICA 250 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las *Papilionáceas* o *Fabaceae* y crecen en vainas que contienen una o dos semillas.

Deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 250 g. El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	15 % Máximo
Total de impurezas y materia extraña	1.3 % Máximo
Plaga	Exento
Total de grano dañado	4% Máximo
Contrastantes	2% Máximo
Afines	4% Máximo
Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados)	8% Máximo

Impurezas y 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 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.

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Contaminantes químicos y residuos

La lenteja debe estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Deben ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



DJ-CTO-002/19-2

4. **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 250 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

5. **Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

6. **Etiquetado:**

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

DJ-CTO-002/19-2

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
--	---	---

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano- Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**



ANEXO 1Ñ

LENTEJA CHICA 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las *Papilionáceas* o *Fabaceae* y crecen en vainas que contienen una o dos semillas.

Deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 500 g El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	15 % Máximo
Total de impurezas y materia extraña	1.3% Máximo
Plaga	Exento
Total de grano dañado	4% Máximo
Contrastantes	2% Máximo
Afines	4% Máximo
Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados)	8% Máximo

Impurezas y 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 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.

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Contaminantes químicos y residuos

La lenteja debe estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Deben ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

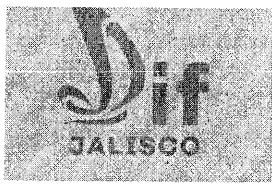
El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



DJ-CTO-002/19-2

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 500 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

Nombre o denominación del alimento.

1. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
2. Contenido neto y masa drenada.
3. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
4. País de origen.
5. Identificación del lote.
6. Fecha de Caducidad o consumo preferente
7. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
9. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
10. Información en español.
11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

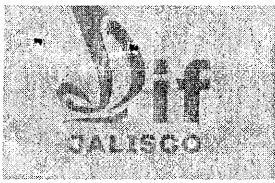
8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgadas, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





Tel: 3330 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

DJ-CTO-002/19-2

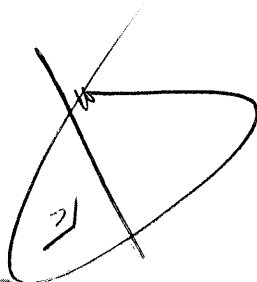
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
--	---	---

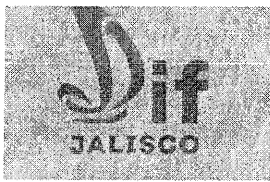
10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano- Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	



Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





ANEXO 10

PASTA CON FIBRA PARA SOPA 200 g

1. 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.

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g, empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto, consistencia y textura	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos o Mohos	200 UFC/g Máximo
Levaduras	150 UFC/g Máximo
Mesófilicos aerobios	50,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	< 10 UFC/g
E. Coli	Ausente

2.3. Características Físicoquímicas

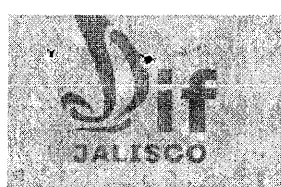
Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	15 % Máximo
Proteína	13 % Mínimo
Grasas totales	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	380 kcal/100 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Cenizas	1.25 % Máximo
Fibra dietética	4 % Mínimo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo
Materia extraña	El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3. Características físicoquímicas.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

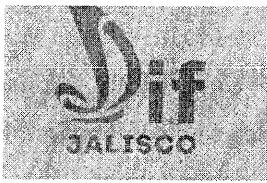
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos - Pasta – Características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**



ANEXO 1P

GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina de trigo, avena, canela, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 20 g en paquete de 500 g.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 30 paquetes.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
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.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasada en empaque de 500 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.

5. **Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 30 paquetes.

6. **Etiquetado:**

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST.

8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



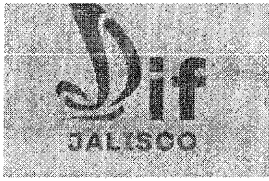
DJ-CTO-002/19-2

Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1Q

GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena y vainilla además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 20 g en paquete de 500 g.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 30 paquetes.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
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.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

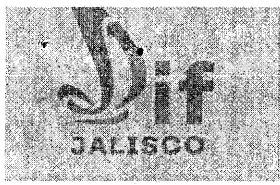
Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.



DJ-CTO-002/19-2

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasada en empaque de 500 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 30 paquetes.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

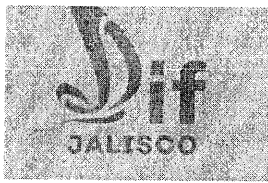
7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





DJ-CTO-002/19-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

11.

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1R

**BARRA INTEGRAL DE 6 CEREALES Y OLEAGINOSAS CON FRUTOS DEL BOSQUE,
(ARÁNDANO Y FRAMBUESA) SIN AZÚCAR AÑADIDA 30g**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Barra integral de 6 cereales y oleaginosas (trigo, avena, cebada, centeno, girasol y linaza) con arándano y frambuesa, sin azúcar añadida, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico para darle la forma establecida.

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

Libre de cualquier edulcorante no calórico o sustituto de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	De café a café claro, ligeramente dorado con rojo y violeta característico de los frutos.
Olor	Típico de los cereales y frutos que contiene, sin presentar olor a rancidez o desagradable.
Sabor	Característico de los cereales base (trigo, avena, cebada, centeno, girasol y linaza) y frutos que contiene, ligeramente dulce sin presentar sabores desagradables o rancios.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme del producto, su dureza no debe ser excesiva.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

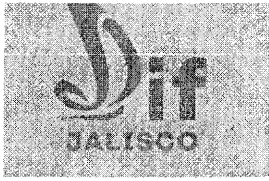
Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	131 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasada en empaque 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación de *The American Institute of Baking* (AIB) en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

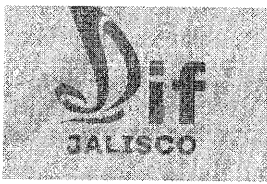
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1S

GRANOLA CON CEREAL INTEGRAL CON PROBIÓTICOS REDUCIDA EN AZÚCAR 30g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mezcla de avena en hojuela, con salvado de trigo y cereal integral tipo arroz inflado con probióticos.

Envasado en bolsas de polipropileno color blanco, en presentación de 30 g. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 180 empaques.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

Libre de cualquier edulcorante no calórico o sustituto de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de la mezcla de cereales y cereales color beige característicos del cereal integral tipo arroz.
Olor	Característico a cereal fresco, libre de olores ajenos al producto o desagradables, no rancios o con notas de oxidación.
Sabor	Agradable característico de la granola, no deberá presentar sabor a humedad o rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Apariencia uniforme, firme y crujiente.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	9.5 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	111 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.



DJ-CTO-002/19-2

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente, en presentación 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 180 piezas.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

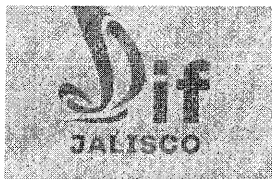
7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación de *The American Institute of Baking* (AIB) en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





DJ-CTO-002/19-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	De amarillo / café claro o dorado, característico de los productos contenidos y según el sabor deberá corresponder el color. Agradable característico de la granola y correspondiente al sabor que se reportar en etiqueta, no deberá presentar sabor a humedad o rancidez.	Notas presentes de rancidez o humedad, sin sabor desagradable, sin manchas negras, sin olores ajenos.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1T

BARRA DE AMARANTO CON CEREAL INTEGRAL, PAPAYA Y MANZANA, SIN AZÚCAR AÑADIDA 30g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Barra aglomerada de cereal integral papaya y manzana sin azúcar añadida, sometida a proceso de amasado, moldeado, para darle la forma establecida.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños.

Tamaño por porción de 30 g; Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

Libre de cualquier edulcorante no calórico o sustituto de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Beige claro, con tonos naranja por la papaya, sin presentar manchas negras por quemaduras o residuos quemados.
Olor	Característico del producto a cereales con frutas, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Característico del producto, dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Barra rectangular firme y semicrujiente.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos Aerobios	<10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	<300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

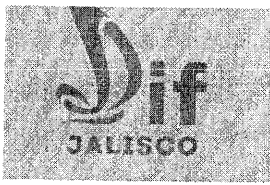
Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	119Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasada en empaque 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación de The American Institute of Baking (AIB) en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

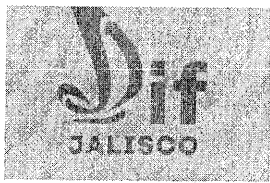
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, sin fuga o sin evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
EIASA 2017	Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1U

CEREAL INTEGRAL VAINILLA FORTIFICADO SIN AZÚCAR 30g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado de cereal integral a base de granos enteros de arroz y maíz en forma de luneta con vainilla natural sin azúcar añadida además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos avalados por la Secretaría de Salud, fortificada con Hierro y Ácido Fólico por cada 30 g.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente, en presentación de 30 g.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

Libre de cualquier edulcorante no calórico o sustituto de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Beige claro, sin presentar manchas negras por quemaduras.
Olor	Característico a cereal con notas a vainilla, sin presentar olores extraños por humedad o rancidez.
Sabor	Característico del cereal, vainilla. Sin sabores extraños a humedad o rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Cereal en forma de lunetas de tamaño uniforme, firme y crujiente.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	7 % Máximo
Proteína	7 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	117 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente, en presentación 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

6. Etiquetado:

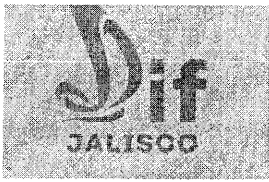
• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación de *The American Institute of Baking* (AIB) en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

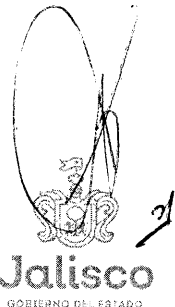
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

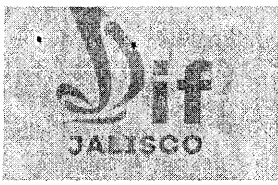
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





ANEXO 1V

GALLETA INTEGRAL DE TRIGO Y AVENA CON COCO, SIN AZÚCAR AÑADIDA 30g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta elaborada con harina integral de trigo, avena, grasa vegetal y coco, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños. Tamaño por porción de 30 g.
Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 550 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
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.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	7 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasada en empaque 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 550 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación de *The American Institute of Baking* (AIB) en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:



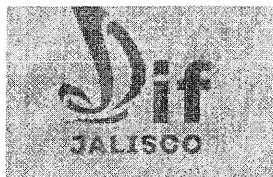
DJ-CTO-002/19-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

11.

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	



ANEXO 1W

BARRA DE CEREAL INTEGRAL CON UVA PASA 30g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Barra aglomerada de textura firme elaborada con cereal integral, uva pasa, sin azúcares añadidos, sometida a proceso de moldeado, para darle la forma establecida.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños.

Tamaño por porción de 30 g. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

Libre de cualquier edulcorante no calórico o sustituto de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Beige claro con puntos de tonalidad oscura característicos de la uva pasa, sin presentar manchas negras por quemaduras y/o residuos de productos quemados.
Olor	Característico, no debe presentar olores extraños ni a rancidez.
Sabor	Característico del producto, dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños rancio o viejo.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme propia del producto, debiendo ser agradable a la vista, su textura es crujiente.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	12 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los planteles escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 6 meses, vida comprobada de 12 meses, el producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasada en empaque 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja de cartón corrugado con 250 paquetes. Material que envuelve, contiene y protege debidamente los productos envasados, que facilita y resiste las operaciones de almacenamiento y transporte.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación de *The American Institute of Baking* (AIB) en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

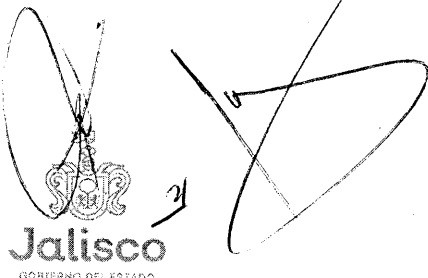
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Beige claro, olor, sabor característico a cereal integral y uva pasa, textura uniforme, crujiente.	Cuando presente quemaduras, manchas negras, olores y sabores rancios y desagradables.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgadas, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





ANEXO 1X

BARRA DE AMARANTO, AVENA EN HOJUELA Y TROZOS DE ARÁNDANO 30g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Barra de amaranto aglomerada de textura firme elaborada con amaranto y avena en hojuela, con trozos arándano, sin azúcares añadidos, sometida a proceso de moldeado, para darle la forma establecida.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños.

Tamaño por porción de 30 g. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

Libre de cualquier edulcorante no calórico o sustituto de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Beige claro con puntos de tonalidad oscura característicos de la uva pasa, sin presentar manchas negras por quemaduras y/o residuos de productos quemados.
Olor	Característico, no debe presentar olores extraños ni a rancidez.
Sabor	Característico del producto, dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños rancio o viejo.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme propia del producto, debiendo ser agradable a la vista, firme y semicrujiente.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

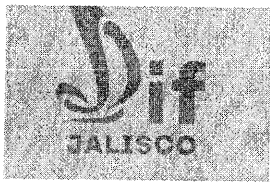
Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasada en empaque 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

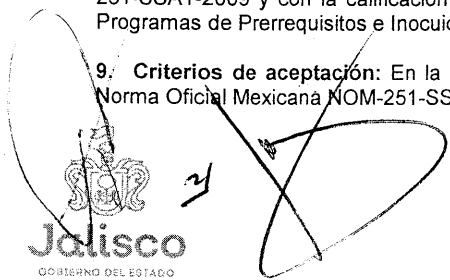
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación de *The American Institute of Baking* (AIB) en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





DJ-CTO-002/19-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, sin fuga o sin evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
EIASA 2017	Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1Y

GALLETA INTEGRAL DE TRIGO Y AVENA CON CANELA, SIN AZÚCAR AÑADIDA 30g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta elaborada con harina integral de trigo, avena, grasa vegetal y canela, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños. Tamaño por porción de 30 g.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 550 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

Libre de cualquier edulcorante no calórico o sustituto de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
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.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

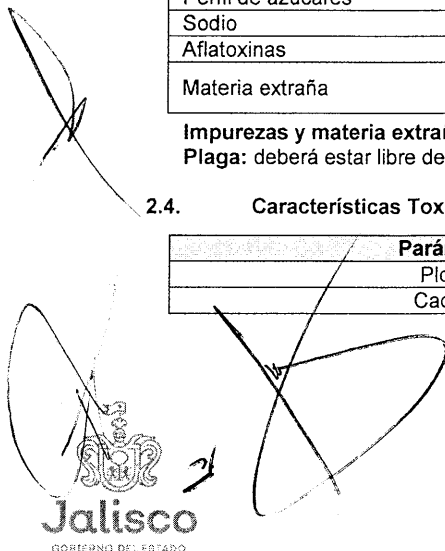
Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	7 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo





DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasada en empaque 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 550 piezas.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación de *The American Institute of Baking* (AIB) en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





DJ-CTO-002/19-2

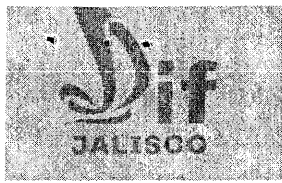
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

11.

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1Z

GRANOLA CON MANZANA Y CANELA 30g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mezcla de avena en hojuela, con salvado de trigo, manzana deshidratada, canela, sin azúcar añadida.
Envasado en bolsas de polipropileno transparente, en presentación de 30 g.
Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 180 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

Libre de cualquier edulcorante no calórico o sustituto de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de la mezcla de cereales con puntos rojizos característicos de la canela y fragmentos amarillos claros o blanquecinos característicos de la manzana.
Olor	Característico a cereal fresco, manzana y canela, libre de olores ajenos al producto o desagradables, no rancios o con notas de oxidación.
Sabor	Agradable característico de la granola y manzana canela, no deberá presentar sabor a humedad o rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Apariencia uniforme, firme y semicrujiente.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	9.5 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	120 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

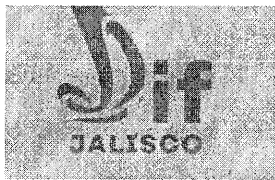
Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente, en presentación 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 180 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.

2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).

3. Contenido neto y masa drenada.

4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).

5. País de origen.

6. Identificación del lote.

7. Fecha de Caducidad o consumo preferente

8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

9. Información nutrimental.

a. Contenido energético (Kcal)/g.

b. Proteínas.

c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.

d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).

e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).

f. Fibra dietética.

g. Sodio.

h. Hierro

i. Porciones por presentación.

10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.

11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

- La tinta no debe contener plomo.

- El diseño del empaque será a selección de color.

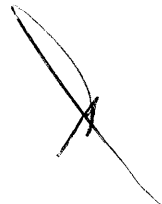
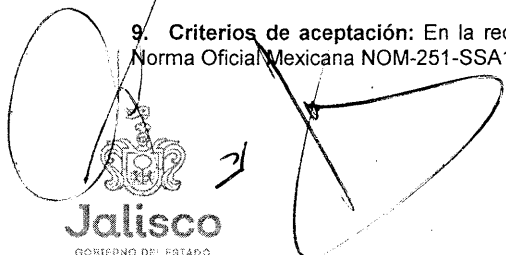
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación de *The American Institute of Baking (AIB)* en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:



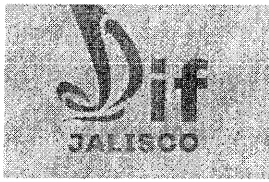


DJ-CTO-002/19-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Notas presentes de rancidez o humedad, sin sabor desagradable, sin manchas negras, sin olores ajenos.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, sin fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX –F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
EIASA 2017	Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	



ANEXO 1AA

GRANOLA CON PROBIÓTICOS Y CACAO REDUCIDA EN AZÚCAR 30g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mezcla de avena en hojuela, con salvado de trigo y cereal tipo arroz inflado con probióticos y cacao natural.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente, en presentación de 30 g. Empaque colectivo corrugado con 180 empaques.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

Libre de cualquier edulcorante no calórico o sustituto de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de la mezcla de cereales y cereales café claro característicos del cereal con cacao.
Olor	Característico a cereal fresco, libre de olores ajenos al producto o desagradables, no rancios o con notas de oxidación.
Sabor	Agradable característico de la granola, no deberá presentar sabor a humedad o rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Apariencia uniforme, firme y crujiente.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	9.5 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	111 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.



DJ-CTO-002/19-2

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente, en presentación 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 180 piezas.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación de *The American Institute of Baking* (AIB) en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019





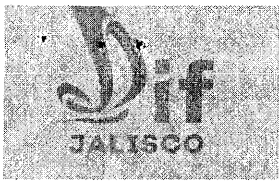
DJ-CTO-002/19-2

Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
EIASA 2017	Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



ANEXO 1AB

BARRA DE AMARANTO CON AVENA, CACAHUATE, COCO Y AJONJOLÍ 30g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Barra de amaranto con avena aglomerada, de textura firme elaborada con amaranto sin azúcar añadida y avena en hojuela, cacahuate tostado, coco y ajonjolí tostado, sometida a proceso de moldeado, para darle la forma establecida.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños.

Tamaño por porción de 30 g. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

Libre de cualquier edulcorante no calórico o sustituto de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Beige claro con puntos de tonalidad oscura característicos de la uva pasa, sin presentar manchas negras por quemaduras y/o residuos de productos quemados.
Olor	Característico, no debe presentar olores extraños ni a rancidez.
Sabor	Característico del producto, dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños rancio o viejo.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme propia del producto, debiendo ser agradable a la vista, firme y semicrujiente.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

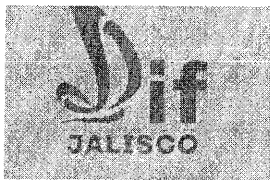
Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasada en empaque 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

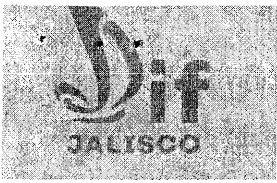
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
14. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
15. Información en español.
16. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
17. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación de *The American Institute of Baking* (AIB) en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

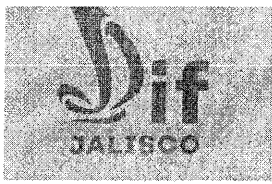


DJ-CTO-002/19-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, sin fuga o sin evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
EIASA 2017	Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	



ANEXO 1AC

BARRA INTEGRAL DE 6 CEREALES Y OLEAGINOSAS CON VAINILLA NATURAL, SIN AZÚCAR AÑADIDA 30g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Barra integral de 6 cereales y oleaginosas (trigo, avena, cebada, centeno, girasol y linaza) con vainilla natural sin azúcar añadida, además de otros ingredientes opcionales y aditivos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico para darle la forma establecida.

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

Libre de cualquier edulcorante no calórico o sustituto de azúcar, por ejemplo: sucralosa, sacarina, aspartame, estevia, acesulfame K, neotame, ciclamatos, entre otros.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	De café a café claro, ligeramente dorado sin presentar manchas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales y vainilla que contiene, sin presentar olor a rancidez o desagradable.
Sabor	Característico de los cereales base (trigo, avena, cebada, centeno, girasol y linaza) y vainilla que contiene, ligeramente dulce sin presentar sabores desagradables o rancios.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme del producto, su dureza no debe ser excesiva.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo



DJ-CTO-002/19-2

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasada en empaque 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

6. Etiquetado:

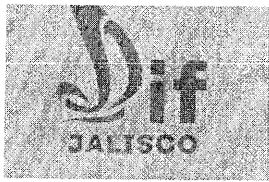
- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación de *The American Institute of Baking* (AIB) en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
EIASA 2017	Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

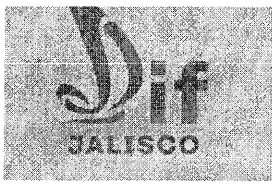
Calendario de Entregas



CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROALIMNE) DE ENERO A FEBRERO 2019

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			1		1	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD DE DOTACIONES	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD DE DOTACIONES
019	Bolaños	150	14-ene-19	150	05-feb-19	150
031	Chimaltitán	91	14-ene-19	91	05-feb-19	91
025	Colotlán	200	14-ene-19	200	05-feb-19	200
041	Huejucar	95	14-ene-19	95	05-feb-19	95
042	Huejuquilla el Alto	300	14-ene-19	300	05-feb-19	300
061	Mezquitic	80	14-ene-19	72	05-feb-19	72
	MEZQUITIC- AMOLES		14 AL 22 ENERO 2019	8	05 AL 12 FEBRERO 2019	8
076	San Martín de Bolaños	44	14-ene-19	44	05-feb-19	44
081	Santa María de los Angeles	75	14-ene-19	75	05-feb-19	75
104	Totatiche	73	14-ene-19	73	05-feb-19	73
115	Villa Guerrero	160	14-ene-19	160	05-feb-19	160
	Total Región 1	1268		1268		1268
035	Encarnación de Díaz	350	15-ene-19	350	06-feb-19	350
053	Lagos de Moreno	80	15-ene-19	80	06-feb-19	80
064	Ojuelos	200	15-ene-19	200	06-feb-19	200
072	San Diego de Alejandría	46	15-ene-19	46	06-feb-19	46
073	San Juan de los Lagos	150	15-ene-19	150	06-feb-19	150
091	Teocaltiche	200	15-ene-19	200	06-feb-19	200
109	Unión de San Antonio	200	15-ene-19	200	06-feb-19	200
116	Villa Hidalgo	100	15-ene-19	100	06-feb-19	100
	Total Región 2	1326		1326		1326
001	Acatic	100	16-ene-19	100	07-feb-19	100
008	Arandas	550	16-ene-19	550	07-feb-19	550
117	Cañadas de Obregón	60	16-ene-19	60	07-feb-19	60
046	Jalostotlán	207	16-ene-19	207	07-feb-19	207
048	Jesús María	200	16-ene-19	200	07-feb-19	200
060	Mexticacán	80	16-ene-19	80	07-feb-19	80
125	San Ignacio Cerro Gordo	253	16-ene-19	253	07-feb-19	253
074	San Julián	250	16-ene-19	250	07-feb-19	250
078	San Miguel el alto	466	16-ene-19	466	07-feb-19	466
093	Tepatitlán	455	16-ene-19	455	07-feb-19	455
111	Valle de Guadalupe	90	16-ene-19	90	07-feb-19	90
118	Yahualica	100	16-ene-19	100	07-feb-19	100
	Total Región 3	2811		2811		2811
013	Atotonilco el Alto	250	17-ene-19	250	08-feb-19	250
016	Ayotlán	280	17-ene-19	280	08-feb-19	280
033	Degollado	150	17-ene-19	150	08-feb-19	150
047	Jamay	237	17-ene-19	237	08-feb-19	237
018	La Barca	300	17-ene-19	300	08-feb-19	300
063	Ocotlán	313	17-ene-19	313	08-feb-19	313
066	Poncitlán	500	17-ene-19	500	08-feb-19	500
105	Tototlán	270	17-ene-19	270	08-feb-19	270
123	Zapotlán el Rey	250	17-ene-19	250	08-feb-19	250
	Total Región 4	2550		2550		2550

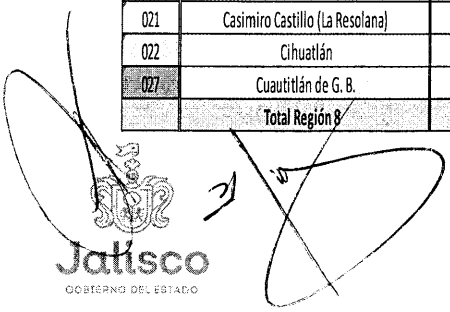
Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

CLAVE MPO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			1		1	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD DE DOTACIONES	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD DE DOTACIONES
030	Chapala	250	18-ene-19	250	11-feb-19	250
026	Concepción de B. A	110	18-ene-19	110	11-feb-19	110
050	Jocotepec	500	18-ene-19	500	11-feb-19	500
057	La Manzanilla de la Paz	150	18-ene-19	150	11-feb-19	150
059	Mazamitla	250	18-ene-19	250	11-feb-19	250
069	Quitupán	90	18-ene-19	90	11-feb-19	90
056	Santa María del Oro	28	18-ene-19	28	11-feb-19	28
096	Tizapán el Alto	350	18-ene-19	350	11-feb-19	350
107	Tuxcueca	85	18-ene-19	85	11-feb-19	85
112	Valle de Juárez	130	18-ene-19	130	11-feb-19	130
	Total Región 5	1943		1943		1943
079	Gómez Farias	90	21-ene-19	90	12-feb-19	90
049	Jilotlán de los Dolores	115	21-ene-19	115	12-feb-19	115
065	Pihuamo	120	21-ene-19	120	12-feb-19	120
113	San Gabriel	200	21-ene-19	200	12-feb-19	200
085	Tamazula de Gordiano	300	21-ene-19	300	12-feb-19	300
087	Tecalitlán	230	21-ene-19	230	12-feb-19	230
099	Tolimán	250	21-ene-19	250	12-feb-19	250
103	Tonila	120	21-ene-19	120	12-feb-19	120
108	Tuxpan	205	21-ene-19	205	12-feb-19	205
121	Zapotitíc	200	21-ene-19	200	12-feb-19	200
122	Zapotitlán de Vadillo	100	21-ene-19	100	12-feb-19	100
023	Zapotlán el Grande	329	21-ene-19	329	12-feb-19	329
	Total Región 6	2259		2259		2259
011	Atengo	90	22-ene-19	90	13-feb-19	90
015	Autlán de Navarro	250	22-ene-19	250	13-feb-19	250
017	Ayutla	250	22-ene-19	250	13-feb-19	250
032	Chiquilistlán	100	22-ene-19	100	13-feb-19	100
028	Cuautla	37	22-ene-19	37	13-feb-19	37
034	Ejutla	20	22-ene-19	20	13-feb-19	20
037	El Grullo	90	22-ene-19	90	13-feb-19	90
054	El Limón	50	22-ene-19	50	13-feb-19	50
052	Juchitlán	100	22-ene-19	100	13-feb-19	100
088	Tecolotlán	170	22-ene-19	170	13-feb-19	170
090	Tenamaxtlán	80	22-ene-19	80	13-feb-19	80
102	Tonaya	50	22-ene-19	50	13-feb-19	50
106	Tuxcacuesco	114	22-ene-19	114	13-feb-19	114
110	Unión de Tula	117	22-ene-19	117	13-feb-19	117
	Total Región 7	1518		1518		1518
100	Tomatlán	500	23-ene-19	500	14-feb-19	500
068	Villa Purificación	200	23-ene-19	200	14-feb-19	200
043	La Huerta	387	23-ene-19	387	14-feb-19	387
021	Casimiro Castillo (La Resolana)	200	23-ene-19	200	14-feb-19	200
022	Cihuatlán	278	23-ene-19	278	14-feb-19	278
027	Cuautitlán de G. B.	443	23-ene-19	443	14-feb-19	443
	Total Región 8	2008		2008		2008

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

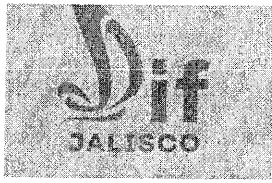




DJ-CTO-002/19-2

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			1		1	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD DE DOTACIONES	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD DE DOTACIONES
012	Atenguillo	31	24-ene-19	31	15-feb-19	31
020	Cabo Corriente	100	24-ene-19	100	15-feb-19	100
038	Guachinango	70	24-ene-19	70	15-feb-19	70
058	Mascota	132	24-ene-19	132	15-feb-19	132
062	Mixtlán	47	24-ene-19	47	15-feb-19	47
067	Puerto Vallarta	200	24-ene-19	200	15-feb-19	200
080	San Sebastián del Oeste	120	24-ene-19	120	15-feb-19	120
084	Talpa de Allende	150	24-ene-19	150	15-feb-19	150
	Total Región 9	850		850		850
003	Ahualulco del Mercado	150	25-ene-19	150	18-feb-19	150
005	Amatitán	240	25-ene-19	240	18-feb-19	240
006	Ameca	120	25-ene-19	120	18-feb-19	120
036	Etzatlán	100	25-ene-19	100	18-feb-19	100
009	El Arenal	120	25-ene-19	120	18-feb-19	120
040	Hostotipaquillo	150	25-ene-19	150	18-feb-19	150
055	Magdalena	200	25-ene-19	200	18-feb-19	200
007	San Juanito de Escobedo	100	25-ene-19	100	18-feb-19	100
075	San Marcos	100	25-ene-19	100	18-feb-19	100
083	Tala	50	25-ene-19	50	18-feb-19	50
094	Tequila	500	25-ene-19	500	18-feb-19	500
095	Teuchitlán	190	25-ene-19	190	18-feb-19	190
	Total Región 10	2020		2020		2020
002	Acatlán de Juárez	449	28-ene-19	449	19-feb-19	449
004	Amacueca	100	28-ene-19	100	19-feb-19	100
010	Atemajac de Brizuela	130	28-ene-19	130	19-feb-19	130
014	Atoyac	44	28-ene-19	44	19-feb-19	44
024	Cocula	220	28-ene-19	220	19-feb-19	220
077	San Martín Hidalgo	200	28-ene-19	200	19-feb-19	200
082	Sayula	131	28-ene-19	131	19-feb-19	131
086	Tapalpa	109	28-ene-19	109	19-feb-19	109
089	Techaluta	50	28-ene-19	50	19-feb-19	50
092	Teocuitatlán de Corona	120	28-ene-19	120	19-feb-19	120
114	Villa Corona	200	28-ene-19	200	19-feb-19	200
119	Zacoalco de Torres	100	28-ene-19	100	19-feb-19	100
	Total Región 11	1853		1853		1853
029	Cuquío	220	29-ene-19	220	20-feb-19	220
070	El Salto	281	29-ene-19	281	20-feb-19	281
124	Zapotlanejo	60	29-ene-19	60	20-feb-19	60
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	619	29-ene-19	619	20-feb-19	619
045	Ixtlahuacán del Río	180	29-ene-19	180	20-feb-19	180
051	Juanacatlán	56	29-ene-19	56	20-feb-19	56
071	San Cristóbal de la Barranca	100	29-ene-19	100	20-feb-19	100
097	Tlajomulco de Zúñiga	200	29-ene-19	200	20-feb-19	200
	Total Región 12	1716		1716		1716
039	Guadalajara	500	14-ene-19	500	05-feb-19	500
098	Tlaquepaque	900	15-ene-19	900	06-feb-19	900
101	Tonalá	450	15-ene-19	450	06-feb-19	450
120	Zapopan	510	14-ene-19	510	05-feb-19	510
	Total Zona Metropolitana	2360		2360		2360

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

DJ-CTO-002/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS MEZQUITIC	BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	OCOTA DE LA SIERRA	53	14 AL 22 ENERO 2019	53	05 AL 12 FEBRERO 2019	53
	NUEVA COLONIA	80	14 AL 22 ENERO 2019	80	05 AL 12 FEBRERO 2019	80
	PUEBLO NUEVO	50	14 AL 22 ENERO 2019	50	05 AL 12 FEBRERO 2019	50
	TAPIAS	44	14 AL 22 ENERO 2019	44	05 AL 12 FEBRERO 2019	44
	TECOLOTE	50	14 AL 22 ENERO 2019	50	05 AL 12 FEBRERO 2019	50
	SAN ANDRES COHAMIATA	150	14 AL 22 ENERO 2019	150	05 AL 12 FEBRERO 2019	150
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	50	14 AL 22 ENERO 2019	38	05 AL 12 FEBRERO 2019	38
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN - AMOLES		14 AL 22 ENERO 2019	12	05 AL 12 FEBRERO 2019	12
001	TOTAL	477		477		477
	MUNICIPIOS BOLAÑOS		FECHA ENERO	CANTIDAD	FECHA FEBRERO	CANTIDAD
	TUXPAN DE BOLAÑOS	51	14 AL 22 ENERO 2019	51	05 AL 12 FEBRERO 2019	51
019	TOTAL	51		51		51
	TOTAL GENERAL	528		528		528



DJ-CTO-002/19-2

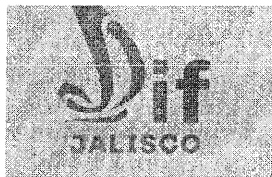
DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019



Fecha de Elaboración:

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTA	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	20		20	
			DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
019	Bolaños	430	172	14-ene-19	86	05-feb-19	86
031	Chimaltitán	391	156	14-ene-19	78	05-feb-19	78
025	Colotlán	2,065	826	14-ene-19	413	05-feb-19	413
041	Huejuclar	585	234	14-ene-19	117	05-feb-19	117
042	Huejuquilla el Alto	729	292	14-ene-19	146	05-feb-19	146
061	Mezquitic		334	14-ene-19	167	05-feb-19	167
	MEZQUITIC - AMOLES	895	24	14 AL 22 ENERO 2019	12	05 AL 12 FEBRERO 2019	12
076	San Martín de Bolaños	51	20	14-ene-19	10	05-feb-19	10
081	Santa María de los Ángeles	545	218	14-ene-19	109	05-feb-19	109
104	Totatiche	350	140	14-ene-19	70	05-feb-19	70
115	Villa Guerrero	410	164	14-ene-19	82	05-feb-19	82
	Total Región 1	6,451	2,580		1290		1,290
035	Encarnación de Díaz	985	394	15-ene-19	197	06-feb-19	197
053	Lagos de Moreno	1,210	484	15-ene-19	242	06-feb-19	242
064	Ojuelos	315	126	15-ene-19	63	06-feb-19	63
072	San Diego de Alejandría	355	142	15-ene-19	71	06-feb-19	71
073	San Juan de los Lagos	1,110	444	15-ene-19	222	06-feb-19	222
091	Teocaltiche	1,335	534	15-ene-19	267	06-feb-19	267
109	Unión de San Antonio	1,030	412	15-ene-19	206	06-feb-19	206
116	Villa Hidalgo	215	86	15-ene-19	43	06-feb-19	43
	Total Región 2	6,555	2,622		1311		1,311
001	Acatic	530	212	16-ene-19	106	07-feb-19	106
008	Arandas	1,340	536	16-ene-19	268	07-feb-19	268
117	Cañadas de Obregón	60	24	16-ene-19	12	07-feb-19	12
046	Jalostotitlán	610	244	16-ene-19	122	07-feb-19	122
048	Jesús María	1,335	534	16-ene-19	267	07-feb-19	267
060	Mexxicacán	415	166	16-ene-19	83	07-feb-19	83
125	San Ignacio Cerro Gordo	360	144	16-ene-19	72	07-feb-19	72
074	San Julián	1,085	434	16-ene-19	217	07-feb-19	217
078	San Miguel el alto	900	360	16-ene-19	180	07-feb-19	180
093	Tepatitlán de Morelos	1,200	480	16-ene-19	240	07-feb-19	240
111	Valle de Guadalupe	340	136	16-ene-19	68	07-feb-19	68
118	Yahualica	455	182	16-ene-19	91	07-feb-19	91
	Total Región 3	8,630	3,452		1726		1,726
013	Atotonilco el Alto	2,090	836	17-ene-19	418	08-feb-19	418
016	Ayotlán	750	300	17-ene-19	150	08-feb-19	150
033	Degollado	2,000	800	17-ene-19	400	08-feb-19	400
047	Jamay	345	138	17-ene-19	69	08-feb-19	69
018	La Barca	1,240	496	17-ene-19	248	08-feb-19	248
063	Ocotlán	3,480	1,392	17-ene-19	696	08-feb-19	696
066	Poncitlán	2,860	1,144	17-ene-19	572	08-feb-19	572
105	Tototlán	1,295	518	17-ene-19	259	08-feb-19	259
123	Zapotlán el Rey	710	284	17-ene-19	142	08-feb-19	142
	Total Región 4	14,770	5,908		2954		2,954

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTA	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	20		20	
			DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
030	Chapala	1,235	494	18-ene-19	247	11-feb-19	247
026	Concepción de B. A	675	270	18-ene-19	135	11-feb-19	135
050	Jocotepec	1,850	740	18-ene-19	370	11-feb-19	370
057	La Manzanilla de la Paz	115	46	18-ene-19	23	11-feb-19	23
059	Mazamitla	625	250	18-ene-19	125	11-feb-19	125
069	Quitupán	500	200	18-ene-19	100	11-feb-19	100
056	Santa María del Oro	145	58	18-ene-19	29	11-feb-19	29
096	Tizapán el Alto	2,610	1,044	18-ene-19	522	11-feb-19	522
107	Tuxcueca	475	190	18-ene-19	95	11-feb-19	95
112	Valle de Juárez	620	248	18-ene-19	124	11-feb-19	124
Total Región 5		8,850	3,540		1770		1,770
079	Gómez Farías	960	384	21-ene-19	192	12-feb-19	192
049	Jilotlán de los Dolores	1,540	616	21-ene-19	308	12-feb-19	308
065	Pihuamo	970	388	21-ene-19	194	12-feb-19	194
113	San Gabriel	1,340	536	21-ene-19	268	12-feb-19	268
085	Tamazula de Gordiano	1,915	766	21-ene-19	383	12-feb-19	383
087	Tecalitlán	1,860	744	21-ene-19	372	12-feb-19	372
099	Tolimán	1,450	580	21-ene-19	290	12-feb-19	290
103	Tonila	585	234	21-ene-19	117	12-feb-19	117
108	Tuxpan	777	310	21-ene-19	155	12-feb-19	155
121	Zapotititc	3,030	1,212	21-ene-19	606	12-feb-19	606
122	Zapotitlán de Vadillo	900	360	21-ene-19	180	12-feb-19	180
023	Zapotlán el Grande	990	396	21-ene-19	198	12-feb-19	198
Total Región 6		16,317	6,526		3263		3,263
011	Atengo	470	188	22-ene-19	94	13-feb-19	94
015	Autlán de Navarro	2,160	864	22-ene-19	432	13-feb-19	432
017	Ayutla	1,350	540	22-ene-19	270	13-feb-19	270
032	Chiquilistlán	390	156	22-ene-19	78	13-feb-19	78
028	Cuatla	300	120	22-ene-19	60	13-feb-19	60
034	Ejutla	300	120	22-ene-19	60	13-feb-19	60
037	El Grullo	940	376	22-ene-19	188	13-feb-19	188
054	El Limón	750	300	22-ene-19	150	13-feb-19	150
052	Juchitlán	795	318	22-ene-19	159	13-feb-19	159
088	Tecolotlán	1,085	434	22-ene-19	217	13-feb-19	217
090	Tenamaxtlán	405	162	22-ene-19	81	13-feb-19	81
102	Tonaya	1,095	438	22-ene-19	219	13-feb-19	219
106	Tuxcacuesco	310	124	22-ene-19	62	13-feb-19	62
110	Unión de Tula	815	326	22-ene-19	163	13-feb-19	163
Total Región 7		11,165	4,466		2233		2,233
100	Tomatlán	3,390	1,356	23-ene-19	678	14-feb-19	678
068	Villa Purificación	1,399	560	23-ene-19	280	14-feb-19	280
043	La Huerta	1,080	432	23-ene-19	216	14-feb-19	216
021	La Resolana	1,765	706	23-ene-19	353	14-feb-19	353
022	Cihuatlán	1,320	528	23-ene-19	264	14-feb-19	264
027	Cuautitlán de G.B.	2,432	974	23-ene-19	487	14-feb-19	487
Total Región 8		11,386	4,556		2278		2,278.00





DJ-CTO-002/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTA	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	20		20	
			DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
012	Atenguillo	190	76	24-ene-19	38	15-feb-19	38
020	Cabo Corriente	1,115	446	24-ene-19	223	15-feb-19	223
038	Guachinango	445	178	24-ene-19	89	15-feb-19	89
058	Mascota	645	258	24-ene-19	129	15-feb-19	129
062	Mixtlán	470	188	24-ene-19	94	15-feb-19	94
067	Puerto Vallarta	660	264	24-ene-19	132	15-feb-19	132
080	San Sebastián del Oeste	730	292	24-ene-19	146	15-feb-19	146
084	Talpa de Allende	815	326	24-ene-19	163	15-feb-19	163
	Total Región 9	5,070	2,028		1014		1,014.00
003	Ahualulco del Mercado	970	388	25-ene-19	194	18-feb-19	194
005	Amatitán	875	350	25-ene-19	175	18-feb-19	175
006	Ameca	1,490	596	25-ene-19	298	18-feb-19	298
036	Etzatlán	1,070	428	25-ene-19	214	18-feb-19	214
009	El Arenal	520	208	25-ene-19	104	18-feb-19	104
040	Hostotipaquillo	720	288	25-ene-19	144	18-feb-19	144
055	Magdalena	1,345	538	25-ene-19	269	18-feb-19	269
007	San Juanito	575	230	25-ene-19	115	18-feb-19	115
075	San Marcos	510	204	25-ene-19	102	18-feb-19	102
083	Tala	2,080	832	25-ene-19	416	18-feb-19	416
094	Tequila	2,910	1,164	25-ene-19	582	18-feb-19	582
095	Teuchitlán	890	356	25-ene-19	178	18-feb-19	178
	Total Región 10	13,955	5,582		2791		2,791
002	Acatlán de Juárez	620	248	28-ene-19	124	19-feb-19	124
004	Amacueca	325	130	28-ene-19	65	19-feb-19	65
010	Atemajac de Brizuela	665	266	28-ene-19	133	19-feb-19	133
014	Atoyac	755	302	28-ene-19	151	19-feb-19	151
024	Cocula	2,400	960	28-ene-19	480	19-feb-19	480
077	San Martín Hidalgo	2,260	904	28-ene-19	452	19-feb-19	452
082	Sayula	1,610	644	28-ene-19	322	19-feb-19	322
086	Tapalpa	1,140	456	28-ene-19	228	19-feb-19	228
089	Techaluta	80	32	28-ene-19	16	19-feb-19	16
092	Teocuitatlán de Corona	980	392	28-ene-19	196	19-feb-19	196
114	Villa Corona	1,600	640	28-ene-19	320	19-feb-19	320
119	Zacoalco de Torres	935	374	28-ene-19	187	19-feb-19	187
	Total Región 11	13,370	5,348		2674		2,674
029	Cuquío	640	256	29-ene-19	128	20-feb-19	128
070	El Salto	680	272	29-ene-19	136	20-feb-19	136
124	Zapotlanejo	760	304	29-ene-19	152	20-feb-19	152
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	1,925	770	29-ene-19	385	20-feb-19	385
045	Ixtlahuacán del Río	755	302	29-ene-19	151	20-feb-19	151
051	Juanacatlán	50	20	29-ene-19	10	20-feb-19	10
071	San Cristóbal de la Barranca	340	136	29-ene-19	68	20-feb-19	68
097	Tlajomulco de Zúñiga	1,420	568	29-ene-19	284	20-feb-19	284
	Total Región 12	6,570	2,628		1314		1,314



**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

 DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA, DESPENSAS CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019 							
Fecha de Elaboración:							
CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTA	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	20		20	
			DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
039	Guadalajara	2,200	880	14-ene-19	440	05-feb-19	440
098	Tlaquepaque	2,290	916	15-ene-19	458	06-feb-19	458
101	Tonalá	1,390	556	15-ene-19	278	06-feb-19	278
120	Zapopan	2,100	840	14-ene-19	420	05-feb-19	420
	Total Zona Metropolitana	7,980	3,192		1,596		1,596
NUT.ESC./2019							



DJ-CTO-002/19-2

**DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019**



Fecha de Elaboración:

CLAVE MPIO.	LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	TOTA	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	20		20	
			DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
001	MEZQUITIC						
	NUEVA COLONIA	213	86	14 AL 22 ENERO 2019	43	05 AL 12 FEBRERO 2019	43
	PUEBLO NUEVO	380	152		76		76
	SAN ANDRÉS COHAMIATA	1,040	416		208		208
	SAN SEBASTIÁN TEPONAHUAXTLAN		214		107		107
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN - AMOLES	650	46		23		23
	OCOTA DE LA SIERRA	640	256		128		128
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TAPIAS	393	156		78		78
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TECOLOTES	864	346		173		173
001	TOTAL	4,180	1,672				836
019	BOLAÑOS - TUXPAN DE BOLAÑOS	1,615	646	14-ene-19	323	05 AL 12 FEBRERO 2019	323
115	VILLA GUERRERO	500	200	14-ene-19	100	05-feb-19	100
27	CUAUTITLAN DE GARCIA B.	873	348	23-ene-19	174	14-feb-19	174
31	CHIMALTITAN	294	118	14-ene-19	59	05-feb-19	59
42	HUEJUQUILLA EL ALTO	111	44	14-ene-19	22	05-feb-19	22
68	VILLA PURIFICACIÓN	146	58	23-ene-19	29	14-feb-19	29
76	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	374	150	14-ene-19	75	05-feb-19	75
108	TUXPAN	208	84	21-ene-19	42	12-feb-19	42
	TOTAL GENERAL	8,301	3,320		1,660		1,660

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

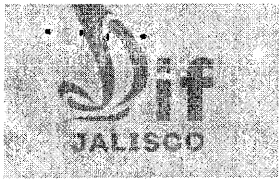
DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO GALLETA
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019



Fecha de Elaboración:

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	19		18	
			RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES
019	Bolaños	224	8,288	14-ene-19	4256	05-feb-19	4032
031	Chimaltitán	96	3,552	14-ene-19	1824	05-feb-19	1728
025	Colotlán	135	4,995	14-ene-19	2565	05-feb-19	2430
041	Huejucar	432	15,984	14-ene-19	8208	05-feb-19	7776
042	Huejuquilla el Alto	826	30,562	14-ene-19	15694	05-feb-19	14868
061	Mezquitic	327	0	14-ene-19		05-feb-19	
076	San Martín de Bolaños	38	1,406	14-ene-19	722	05-feb-19	684
081	Santa María de los Ángeles	35	1,295	14-ene-19	665	05-feb-19	630
104	Totatiche	0	0	14-ene-19	0	05-feb-19	0
115	Villa Guerrero	425	15,725	14-ene-19	8075	05-feb-19	7650
	Total Región 1	2,538	81,807		42,009		39,798
035	Encarnación de Díaz	485	17,945	15-ene-19	9215	06-feb-19	8730
053	Lagos de Moreno	4321	159,877	15-ene-19	82099	06-feb-19	77778
064	Ojuelos	1186	43,882	15-ene-19	22534	06-feb-19	21348
072	San Diego de Alejandría	166	6,142	15-ene-19	3154	06-feb-19	2988
073	San Juan de los Lagos	976	36,112	15-ene-19	18544	06-feb-19	17568
091	Teocaltiche	1144	42,328	15-ene-19	21736	06-feb-19	20592
109	Unión de San Antonio	872	32,264	15-ene-19	16568	06-feb-19	15696
116	Villa Hidalgo	284	10,508	15-ene-19	5396	06-feb-19	5112
	Total Región 2	9,434	349,058		179,246		169,812
001	Acatic	665	24,605	16-ene-19	12635	07-feb-19	11970
008	Arandas	1166	43,142	16-ene-19	22154	07-feb-19	20988
117	Cañadas de Obregón	357	13,209	16-ene-19	6783	07-feb-19	6426
046	Jalostotitlán	563	20,831	16-ene-19	10697	07-feb-19	10134
048	Jesús María	439	16,243	16-ene-19	8341	07-feb-19	7902
060	Mexxicacán	257	9,509	16-ene-19	4883	07-feb-19	4626
125	San Ignacio Cerro Gordo	509	18,833	16-ene-19	9671	07-feb-19	9162
074	San Julián	229	8,473	16-ene-19	4351	07-feb-19	4122
078	San Miguel el alto	322	11,914	16-ene-19	6118	07-feb-19	5796
093	Tepatitlán	1520	56,240	16-ene-19	28880	07-feb-19	27360
111	Valle de Guadalupe	188	6,956	16-ene-19	3572	07-feb-19	3384
118	Yahualica	480	17,760	16-ene-19	9120	07-feb-19	8640
	Total Región 3	6,695	247,715		127,205		120,510
013	Atotonilco el Alto	181	6,697	17-ene-19	3439	08-feb-19	3258
016	Ayotlán	1232	45,584	17-ene-19	23408	08-feb-19	22176
033	Degollado	0	0	17-ene-19	0	08-feb-19	0
047	Jamay	591	21,867	17-ene-19	11229	08-feb-19	10638
018	La Barca	1482	54,834	17-ene-19	28158	08-feb-19	26676
063	Ocotlán	884	32,708	17-ene-19	16796	08-feb-19	15912
066	Poncitlán	1488	55,056	17-ene-19	28272	08-feb-19	26784
105	Tototlán	0	0	17-ene-19	0	08-feb-19	0
123	Zapotlán el Rey	622	23,014	17-ene-19	11818	08-feb-19	11196
	Total Región 4	6,480	239,760		123,120		116,640

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-002/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	19		18	
			RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES
030	Chapala	671	24,827	18-ene-19	12749	11-feb-19	12078
026	Concepción de B. A	0	0	18-ene-19	0	11-feb-19	0
050	Jocotepec	577	21,349	18-ene-19	10963	11-feb-19	10386
057	La Manzanilla de la Paz	254	9,398	18-ene-19	4826	11-feb-19	4572
059	Mazamitla	244	9,028	18-ene-19	4636	11-feb-19	4392
069	Quitupán	933	34,521	18-ene-19	17727	11-feb-19	16794
056	Santa María del Oro	101	3,737	18-ene-19	1919	11-feb-19	1818
096	Tizapán el Alto	647	23,939	18-ene-19	12293	11-feb-19	11646
107	Tuxcueca	317	11,729	18-ene-19	6023	11-feb-19	5706
112	Valle de Juárez	0	0	18-ene-19	0	11-feb-19	0
	Total Región 5	3,744	138,528		71,136		67,392
079	Gómez Farías	273	10,101	21-ene-19	5187	12-feb-19	4914
049	Jilotlán de los Dolores	0	0	21-ene-19	0	12-feb-19	0
065	Pihuamo	367	13,579	21-ene-19	6973	12-feb-19	6606
113	San Gabriel	754	27,898	21-ene-19	14326	12-feb-19	13572
085	Tamazula de Gordiano	1338	49,506	21-ene-19	25422	12-feb-19	24084
087	Tecalitlán	100	3,700	21-ene-19	1900	12-feb-19	1800
099	Tolimán	119	4,403	21-ene-19	2261	12-feb-19	2142
103	Tonila	293	10,841	21-ene-19	5567	12-feb-19	5274
108	Tuxpan	696	25,752	21-ene-19	13224	12-feb-19	12528
121	Zapotiltic	285	10,545	21-ene-19	5415	12-feb-19	5130
122	Zapotitlán de Vadillo	194	7,178	21-ene-19	3686	12-feb-19	3492
023	Zapotlán el Grande	1225	45,325	21-ene-19	23275	12-feb-19	22050
	Total Región 6	5,644	208,828		107,236		101,592
011	Atengo	245	9,065	22-ene-19	4655	13-feb-19	4410
015	Autlán de Navarro	1982	73,334	22-ene-19	37658	13-feb-19	35676
017	Ayutla	60	2,220	22-ene-19	1140	13-feb-19	1080
032	Chiquilistlán	284	10,508	22-ene-19	5396	13-feb-19	5112
028	Cuautla	93	3,441	22-ene-19	1767	13-feb-19	1674
034	Ejutla	0	0	22-ene-19	0	13-feb-19	0
037	El Grullo	473	17,501	22-ene-19	8987	13-feb-19	8514
054	El Limón	0	0	22-ene-19	0	13-feb-19	0
052	Juchitlán	0	0	22-ene-19	0	13-feb-19	0
088	Tecolotlán	481	17,797	22-ene-19	9139	13-feb-19	8658
090	Tenamaxtlán	339	12,543	22-ene-19	6441	13-feb-19	6102
102	Tonaya	0	0	22-ene-19	0	13-feb-19	0
106	Tuxcacuesco	307	11,359	22-ene-19	5833	13-feb-19	5526
110	Unión de Tula	441	16,317	22-ene-19	8379	13-feb-19	7938
	Total Región 7	4,705	174,085		89,395		84,690
100	Tomatlán	1500	55,500	23-ene-19	28500	14-feb-19	27000
068	Villa Purificación	255	9,435	23-ene-19	4845	14-feb-19	4590
043	La Huerta	783	28,971	23-ene-19	14877	14-feb-19	14094
021	La Resolana	991	36,667	23-ene-19	18829	14-feb-19	17838
022	Cihuatlán	524	19,388	23-ene-19	9956	14-feb-19	9432
027	Cuautitlán de G. B.	1007	37,259	23-ene-19	19133	14-feb-19	18126
	Total Región 8	5,060	187,220		96,140		91,080

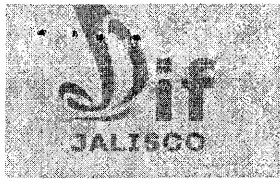


DJ-CTO-002/19-2

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	19		18	
			RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES
012	Atenguillo	225	8,325	24-ene-19	4275	15-feb-19	4050
020	Cabo Corriente	280	10,360	24-ene-19	5320	15-feb-19	5040
038	Guachinango	0	0	24-ene-19	0	15-feb-19	0
058	Mascota	383	14,171	24-ene-19	7277	15-feb-19	6894
062	Mixtlán	62	2,294	24-ene-19	1178	15-feb-19	1116
067	Puerto Vallarta	2310	85,470	24-ene-19	43890	15-feb-19	41580
080	San Sebastián del Oeste	189	6,993	24-ene-19	3591	15-feb-19	3402
084	Talpa de Allende	572	21,164	24-ene-19	10868	15-feb-19	10296
Total Región 9		4,021	148,777		76,399		72,378
003	Ahualulco del Mercado	213	7,881	25-ene-19	4047	18-feb-19	3834
005	Amatitán	112	4,144	25-ene-19	2128	18-feb-19	2016
006	Ameca	2059	76,183	25-ene-19	39121	18-feb-19	37062
036	Etzatlán	377	13,949	25-ene-19	7163	18-feb-19	6786
009	El Arenal	287	10,619	25-ene-19	5453	18-feb-19	5166
040	Hostotipaquillo	19	703	25-ene-19	361	18-feb-19	342
055	Magdalena	331	12,247	25-ene-19	6289	18-feb-19	5958
007	San Juanito	197	7,289	25-ene-19	3743	18-feb-19	3546
075	San Marcos	0	0	25-ene-19	0	18-feb-19	0
083	Tala	0	0	25-ene-19	0	18-feb-19	0
094	Tequila	911	33,707	25-ene-19	17309	18-feb-19	16398
095	Teuchitlán	169	6,253	25-ene-19	3211	18-feb-19	3042
Total Región 10		4,675	172,975		88,825		84,150
002	Acatlán de Juárez	1089	40,293	28-ene-19	20691	19-feb-19	19602
004	Amacueca	193	7,141	28-ene-19	3667	19-feb-19	3474
010	Atemajac de Brizuela	198	7,326	28-ene-19	3762	19-feb-19	3564
014	Atoyac	139	5,143	28-ene-19	2641	19-feb-19	2502
024	Cocula	0	0	28-ene-19	0	19-feb-19	0
077	San Martín Hidalgo	0	0	28-ene-19	0	19-feb-19	0
082	Sayula	447	16,539	28-ene-19	8493	19-feb-19	8046
086	Tapalpa	1520	56,240	28-ene-19	28880	19-feb-19	27360
089	Techaluta	346	12,802	28-ene-19	6574	19-feb-19	6228
092	Teocuitatlán de Corona	359	13,283	28-ene-19	6821	19-feb-19	6462
114	Villa Corona	134	4,958	28-ene-19	2546	19-feb-19	2412
119	Zacoalco de Torres	429	15,873	28-ene-19	8151	19-feb-19	7722
Total Región 11		4,854	179,598		92,226		87,372
029	Cuquío	750	27,750	29-ene-19	14250	20-feb-19	13500
070	El Salto	3740	138,380	29-ene-19	71060	20-feb-19	67320
124	Zapotlanejo	1381	51,097	29-ene-19	26239	20-feb-19	24858
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	155	5,735	29-ene-19	2945	20-feb-19	2790
045	Ixtlahuacán del Río	928	34,336	29-ene-19	17632	20-feb-19	16704
051	Juanacatlán	1041	38,517	29-ene-19	19779	20-feb-19	18738
071	San Cristóbal de la Barranca	212	7,844	29-ene-19	4028	20-feb-19	3816
097	Tlajomulco de Zuñiga	699	25,863	29-ene-19	13281	20-feb-19	12582
Total Región 12		8,906	329,522		169,214		160,308
039	Guadalajara	5330	197,210	14-ene-19	101270	05-feb-19	95940
098	Tlaquepaque	7477	276,649	15-ene-19	142063	06-feb-19	134586
101	Tonalá	4510	166,870	15-ene-19	85690	06-feb-19	81180
120	Zapopan	9672	357,864	14-ene-19	183768	05-feb-19	174096
Total Zona Metropolitana		26,989	998,593		512,791		485,802
Mezquítico (Zona Indígena)		327	12,099		6,213		5,886

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

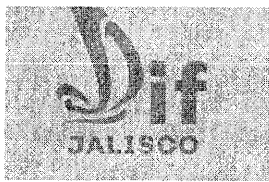




DJ-CTO-002/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO GALLETA ZONA INDIGENA MEZQUITIC CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019							
Fecha de Elaboración:							
CLAVE MPIO.	LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	19		18	
			RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES
	NUEVA COLONIA	59	2,183	14 AL 22 ENERO 2019	1,121	05 AL 12 FEBRERO 2019	1,062
	PUEBLO NUEVO	0	0		0		0
	SAN ANDRÉS COHAMIATA	142	5,254		2,698		2,556
	SAN SEBASTIÁN TEPONAHUAXTLAN - AMOLES	61	2,257		1,159		1,098
	OCOTA DE LA SIERRA	65	2,405		1,235		1,170
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TAPIAS	0	0		0		0
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TECOLOTES	0	0		0		0
001	TOTAL MEZQUITIC	327	12,099				6,213



DJ-CTO-002/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

N°	Producto		Enero	Febrero	Total
			19	18	
1	GALLETA INTEGRAL DE NARANJA	30 g	281,235	187,490	468,725
2	GALLETA INTEGRAL DE TRIGO CON CHISPAS DE YOGURT Y LIMON	30 g	93,745	93,745	187,490
3	GALLETA INTEGRAL CON ARANDANOS	30 g	93,745	93,745	187,490
4	CEREAL INTEGRAL CON MANZANA Y CANELA	30 g	187,490	187,490	374,980
5	CEREAL MULTIGRANO INTEGRAL CON ÁRANDANO	30 g	187,490	187,490	374,980
6	CEREAL INTEGRAL DE AMARANTO Y CACAHUATE	30 g	187,490	187,490	374,980
7	CEREAL MUNICIÓN POP	30 g	93,745	93,745	187,490
8	BARRA DE AMARANTO CON CEREALES	30 g	281,235	281,235	562,470
9	BARRA DE CEREALES Y SEMILLAS	30 g	187,490	187,490	374,980
10	BARRA MULTICEREAL CON CANELA Y COCO	30 g	187,490	187,490	374,980
	TOTAL POR MES		1,781,155	1,687,410	3,468,565
	TOTAL		3,468,565		



DJ-CTO-002/19-2

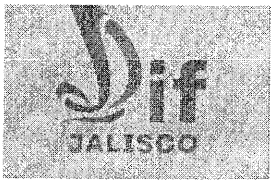


DESPENSAS PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)

CALENDARIO DE ENTREGAS DE ENERO A FEBRERO 2019

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
019	BOLAÑOS	243	14-ene-19	243	05-feb-19	243
031	CHIMALTITAN	130	14-ene-19	130	05-feb-19	130
025	COLOTLAN	574	14-ene-19	574	05-feb-19	574
041	HUEJUCAR	415	14-ene-19	415	05-feb-19	415
042	HUEJUQUILLA EL ALTO	408	14-ene-19	408	05-feb-19	408
061	MEZQUITIC	336	14-ene-19	299	05-feb-19	299
	MEZQUITIC - AMOLES		14 AL 22 ENERO 2019	37	05 AL 12 FEBRERO 2019	37
076	SAN MARTIN DE BOLAÑOS	268	14-ene-19	268	05-feb-19	268
081	SANTA MA. DE LOS ANGELES	270	14-ene-19	270	05-feb-19	270
104	TOTATICHE	310	14-ene-19	310	05-feb-19	310
115	VILLA GUERRERO	400	14-ene-19	400	05-feb-19	400
	TOTAL REGION 01	3,354		3,354		3,354
035	ENCARNACION DE DIAZ	828	15-ene-19	828	06-feb-19	828
053	LAGOS DE MORENO	710	15-ene-19	710	06-feb-19	710
064	OJUELOS	539	15-ene-19	539	06-feb-19	539
072	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	273	15-ene-19	273	06-feb-19	273
073	SAN JUAN DE LOS LAGOS	796	15-ene-19	796	06-feb-19	796
091	TEOCALTICHE	354	15-ene-19	354	06-feb-19	354
109	UNION DE SAN ANTONIO	674	15-ene-19	674	06-feb-19	674
116	VILLA HIDALGO	400	15-ene-19	400	06-feb-19	400
	TOTAL REGION 02	4,574		4,574		4,574
001	ACATIC	334	16-ene-19	334	07-feb-19	334
008	ARANDAS	725	16-ene-19	725	07-feb-19	725
117	CAÑADAS DE OBREGÓN	131	16-ene-19	131	07-feb-19	131
046	JALOSTITLAN	410	16-ene-19	410	07-feb-19	410
048	JESUS MARIA	572	16-ene-19	572	07-feb-19	572
060	MEXTICACAN	300	16-ene-19	300	07-feb-19	300
125	SAN IGNACIO CERRO GORDO	433	16-ene-19	433	07-feb-19	433
074	SAN JULIAN	700	16-ene-19	700	07-feb-19	700
078	SAN MIGUEL EL ALTO	822	16-ene-19	822	07-feb-19	822
093	TEPATITLAN DE MORELOS	945	16-ene-19	945	07-feb-19	945
111	VALLE DE GUADALUPE	252	16-ene-19	252	07-feb-19	252
118	YAHUALICA	270	16-ene-19	270	07-feb-19	270
	TOTAL REGION 03	5,894		5,894		5,894
013	ATOTONILCO EL ALTO	597	17-ene-19	597	08-feb-19	597
016	AYOTLAN	684	17-ene-19	684	08-feb-19	684
033	DEGOLLADO	642	17-ene-19	642	08-feb-19	642
047	JAMAY	558	17-ene-19	558	08-feb-19	558
018	LA BARCA	615	17-ene-19	615	08-feb-19	615
063	OCOTLAN	446	17-ene-19	446	08-feb-19	446
066	PONCITLAN	837	17-ene-19	837	08-feb-19	837
105	TOTOTLAN	592	17-ene-19	592	08-feb-19	592
123	ZAPOTLAN DEL REY	487	17-ene-19	487	08-feb-19	487
	TOTAL REGION 04	5,458		5,458		5,458

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

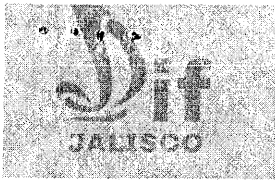


DJ-CTO-002/19-2

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
030	CHAPALA	829	18-ene-19	829	11-feb-19	829
026	CONCEPCION DE BUENOS AIRES	421	18-ene-19	421	11-feb-19	421
050	JOCOTEPEC	710	18-ene-19	710	11-feb-19	710
057	MANZANILLA DE LA PAZ	288	18-ene-19	288	11-feb-19	288
059	MAZAMITLA	608	18-ene-19	608	11-feb-19	608
069	QUITUPAN	556	18-ene-19	556	11-feb-19	556
056	STA. MARIA DEL ORO	264	18-ene-19	264	11-feb-19	264
096	TIZAPAN EL ALTO	624	18-ene-19	624	11-feb-19	624
107	TUXCUECA	421	18-ene-19	421	11-feb-19	421
112	VALLE DE JUAREZ	390	18-ene-19	390	11-feb-19	390
	TOTAL REGION 05	5,111		5,111		5,111
079	GOMEZ FARIAS	506	21-ene-19	506	12-feb-19	506
049	JILOTLAN DE LOS DOLORES	506	21-ene-19	506	12-feb-19	506
065	PIHUAMO	425	21-ene-19	425	12-feb-19	425
113	SAN GABRIEL	456	21-ene-19	456	12-feb-19	456
085	TAMAZULA DE GORDIANO	700	21-ene-19	700	12-feb-19	700
087	TECALITLAN	491	21-ene-19	491	12-feb-19	491
099	TOLIMAN	500	21-ene-19	500	12-feb-19	500
103	TONILA	421	21-ene-19	421	12-feb-19	421
108	TUXPAN	460	21-ene-19	460	12-feb-19	460
121	ZAPOTILIC	650	21-ene-19	650	12-feb-19	650
122	ZAPOTITLAN DE VADILLO	281	21-ene-19	281	12-feb-19	281
023	ZAPOTLAN EL GRANDE	864	21-ene-19	864	12-feb-19	864
	TOTAL REGION 06	6,260		6,260		6,260
011	ATENGO	169	22-ene-19	169	13-feb-19	169
015	AUTLAN DE NAVARRO	796	22-ene-19	796	13-feb-19	796
017	AYUTLA	600	22-ene-19	600	13-feb-19	600
032	CHIQUILISTLAN	343	22-ene-19	343	13-feb-19	343
028	CUAUTLA	81	22-ene-19	81	13-feb-19	81
034	EJUTLA	108	22-ene-19	108	13-feb-19	108
037	EL GRULLO	110	22-ene-19	110	13-feb-19	110
054	EL LIMON	390	22-ene-19	390	13-feb-19	390
052	JUCHITLAN	250	22-ene-19	250	13-feb-19	250
088	TECOLOTLAN	320	22-ene-19	320	13-feb-19	320
090	TENAMAXTLAN	220	22-ene-19	220	13-feb-19	220
102	TONAYA	267	22-ene-19	267	13-feb-19	267
106	TUXCACUESCO	235	22-ene-19	235	13-feb-19	235
110	UNION DE TULA	265	22-ene-19	265	13-feb-19	265
	TOTAL REGION 07	4,154		4,154		4,154
100	TOMATLAN	660	23-ene-19	660	14-feb-19	660
068	VILLA PURIFICACION	926	23-ene-19	926	14-feb-19	926
043	LA HUERTA	832	23-ene-19	832	14-feb-19	832
021	LA RESOLANA (CASIMIRO)	692	23-ene-19	692	14-feb-19	692
022	CIHUATLAN	810	23-ene-19	810	14-feb-19	810
027	CUAUTITLAN DE G.B.	524	23-ene-19	524	14-feb-19	524
	TOTAL REGION 08	4,444		4,444		4,444

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

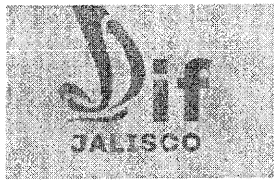




DJ-CTO-002/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
012	ATENGUILLO	119	24-ene-19	119	15-feb-19	119
020	CABO CORRIENTES	514	24-ene-19	514	15-feb-19	514
038	GUACHINANGO	75	24-ene-19	75	15-feb-19	75
058	MASCOTA	225	24-ene-19	225	15-feb-19	225
062	MIXTLAN	97	24-ene-19	97	15-feb-19	97
067	PUERTO VALLARTA	1,400	24-ene-19	1,400	15-feb-19	1,400
080	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	57	24-ene-19	57	15-feb-19	57
084	TALPA DE ALLENDE	456	24-ene-19	456	15-feb-19	456
	TOTAL REGION 09	2,943		2,943		2,943
003	AHUALULCO DE MERCADO	458	25-ene-19	458	18-feb-19	458
005	AMATITAN	456	25-ene-19	456	18-feb-19	456
006	AMECA	728	25-ene-19	728	18-feb-19	728
036	ETZATLAN	446	25-ene-19	446	18-feb-19	446
009	EL ARENAL	556	25-ene-19	556	18-feb-19	556
040	HOTOTIPAQUILLO	438	25-ene-19	438	18-feb-19	438
055	MAGDALENA	574	25-ene-19	574	18-feb-19	574
007	ANTONIO ESCOBEDO	371	25-ene-19	371	18-feb-19	371
075	SAN MARCOS	238	25-ene-19	238	18-feb-19	238
083	TALA	796	25-ene-19	796	18-feb-19	796
094	TEQUILA	514	25-ene-19	514	18-feb-19	514
095	TEUCHITLAN	371	25-ene-19	371	18-feb-19	371
	TOTAL REGION 10	5,946		5,946		5,946
002	ACATLAN DE JUAREZ	592	28-ene-19	592	19-feb-19	592
004	AMACUECA	291	28-ene-19	291	19-feb-19	291
010	ATEMAJAC DE BRIZUELA	303	28-ene-19	303	19-feb-19	303
014	ATOYAC	200	28-ene-19	200	19-feb-19	200
024	COCULA	642	28-ene-19	642	19-feb-19	642
077	SAN MARTIN HIDALGO	400	28-ene-19	400	19-feb-19	400
082	SAYULA	440	28-ene-19	440	19-feb-19	440
086	TAPALPA	332	28-ene-19	332	19-feb-19	332
089	TECHALUTA	212	28-ene-19	212	19-feb-19	212
092	TEOCUITATLAN DE CORONA	556	28-ene-19	556	19-feb-19	556
114	VILLA CORONA	506	28-ene-19	506	19-feb-19	506
119	ZACOALCO DE TORRES	511	28-ene-19	511	19-feb-19	511
	TOTAL REGION 11	4,985		4,985		4,985
029	CUQUIO	472	29-ene-19	472	20-feb-19	472
070	EL SALTO	893	29-ene-19	893	20-feb-19	893
124	ZAPOTLANEJO	796	29-ene-19	796	20-feb-19	796
044	IXTLAHUACAN DE LOS MEMBRILLOS	592	29-ene-19	592	20-feb-19	592
045	IXTLAHUACAN DEL RIO	524	29-ene-19	524	20-feb-19	524
051	JUANACATLAN	456	29-ene-19	456	20-feb-19	456
071	SAN CRISTOBAL DE LA B.	219	29-ene-19	219	20-feb-19	219
097	TLAJOMULCO DE ZUÑIGA	899	29-ene-19	899	20-feb-19	899
	TOTAL REGION 12	4,851		4,851		4,851
039	GUADALAJARA	2,497	14-ene-19	2,497	05-feb-19	2,497
098	TLAQUEPAQUE	1,722	15-ene-19	1,722	06-feb-19	1,722
101	TONALA	2,359	15-ene-19	2,359	06-feb-19	2,359
120	ZAPOPAN	2,383	14-ene-19	2,383	05-feb-19	2,383
	TOTAL REGION ZONA METROPOLITANA	8,961		8,961		8,961



DJ-CTO-002/19-2



DESPENSAS PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)

CALENDARIO DE ENTREGAS DE ENERO A MARZO 2019

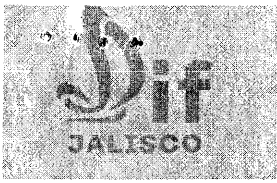


CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
	MEZQUITIC		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	OCOTA DE LA SIERRA	70	14 AL 22 ENERO 2019	70	05 AL 12 FEBRERO 2019	70
	NUEVA COLONIA	100	14 AL 22 ENERO 2019	100	05 AL 12 FEBRERO 2019	100
	PUEBLO NUEVO	110	14 AL 22 ENERO 2019	110	05 AL 12 FEBRERO 2019	110
	TAPIAS	135	14 AL 22 ENERO 2019	135	05 AL 12 FEBRERO 2019	135
	TECOLOTE	219	14 AL 22 ENERO 2019	219	05 AL 12 FEBRERO 2019	219
	SAN ANDRES COAMIATA	218	14 AL 22 ENERO 2019	218	05 AL 12 FEBRERO 2019	218
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	100	14 AL 22 ENERO 2019	76	05 AL 12 FEBRERO 2019	76
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN - AMOLES		14 AL 22 ENERO 2019	24	05 AL 12 FEBRERO 2019	24
001	TOTAL PARCIAL	952		952		952
	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
	BOLAÑOS		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	TUXPAN DE BOLAÑOS	548	14 AL 22 ENERO 2019	548	05 AL 12 FEBRERO 2019	548
019	TOTAL	548		548		548
	SUB-TOTAL			1,500		1,500
	TOTAL	3,000				

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

[Handwritten signature]





DJ-CTO-002/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

LUGAR DE ENTREGA	FEBRERO		TOTAL
	FECHA	CANTIDAD	
ALMACEN GENERAL DIF JALISCO	15-feb-19	438	438

LUGAR DE ENTREGA	ENERO		FEBRERO		TOTAL
	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	
Entrega de Apoyo Asistenciales a pupilos de la Procuraduría de Protección de Niñas, Niños y Adolescentes del Estado de Jalisco	10-ene-19	83	07-feb-19	83	166



DJ-CTO-002/19-2

ANEXO 10



DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Iruñe No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95-2-50-79
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-82	
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-499 99 2-23-58	01-499 99-2-00-41
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01 437 84 7-01-38,7-03-70	01-457 94-70222
1	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	MEZQUITIC	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-85	01-457 98-1-00-85
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipa Vieyra 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	TOTATIGHE	Jalisco No. 9	01-437 96 4-01-11	01-437 96-4-01-11
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 38	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 85-3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	QUELOS DE JALISCO	Atende No. 10	01 496 85 1 07 29	01-496 85-1-01-84
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01-395 72 6-02-98	01-495 72-6-02-98
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	TEOCALICHE	Salado Álvarez No. 19	01-348 78 7-24-71	01-348 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 8-01-18	01-495 96-8-05-50
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070	01-431 40-3-01-50
3	JALOSTOTITLÁN	Ramón Corona No. 178	01-431 74 6-08-55	01-431 74-6-08-55
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MEXIACÁN	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
3	SAN IGNACIO CERRO GORDO	López Mateos No. 1	01-348-71-6-00-85	01-348-71-6-00-85
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermsillo s/n	01-391 91 7-10-81	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	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 83 7-10-20	01-345 83-7-00-06
4	JAMAY	Iruñe No. 505	01-392 92 4-12-38	01-392 92-4-12-38
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 856	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 92-1-06-33 y 1-02-68
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 8-06-83.	01-391 91-8-02-23
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 85	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20
5	CHAPALA	Degollado No. 327	01-378 78 5-33-49	01-378 78-5-28-49
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
5	JOCOTEPEC	Abasco e Hidalgo	01-387 78 3-00-74 Ext. 110	01-387 78-3-00-74 y 78
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 8	01-382 53 80660	01-382 53 80450
5	QUITUPÁN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-80-92	01-354 54-4-80-92
5	TEZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 378 78 814 83 8 03 29	01-378 78-8-14-83
5	TUXCUECA	Rivera del Lago s/n	01-378 78 4-03-42	01-378 78-8-01-51
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	GÓMEZ FARIAS	Vicente Guerrero No. 82	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 126
6	PBUJAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 38 81473	01-312 38-6-00-09
6	SAN GABRIEL	M. Morett No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42-7-20-85, 7-00-04
6	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-358 41 81770	01-358 41-6-00-78
6	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 816-98	01-371 41-8-01-89
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-08
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatlán s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	ZAPOTLITIC	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 41-3-58-95
7	ATENGO	Chimaltán No. 18	01-349 77 1-01-45	01-349 77-1-01-36
7	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
7	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-318 37 2-06-80	01-318 37-2-03-14 Y 2-00-04
7	CHIQUELITLÁN	Independencia No. 15	01-385 75 5-50-83	01-385 75 5-50-83
7	CUAUHTLA	Arnado Nervo s/n	01-318 38 4-30-80	01-318 38-4-30-83

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO



DIF JALISCO

DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
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	EL LIMÓN	Aldama No. 69	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 5-03-53	01-349 77-5-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77 5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10303
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-98-38	01-343 41 3-98-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-318 37 1-04-10	01-318 37-1-04-10
8	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros y Reforma	01-357 37 5-03-22	01-357 37-5-00-58
8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	01-357 38 4-11-70	01-357 38-4-03-05
8	CASIMIRO CASTILLO (LA RESOLANA)	Hidalgo No.150	01-357 38 8-06-50	01-357 38-8-00-93
8	CHUATLÁN	Liberad No. 24 Col. Centro.	01-315 35 5-39-81	01-315 35 5-21-06
8	CUAUTLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-81-92	01-357 38-4-80-44
9	ATENQUILLO	Limón No. 18	01-388 73 8-90-01	01-388 73 89001
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-8-00-13	01 388 73 - 68238 683 68
9	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 8-10-76	01-388 38-8-00-52
9	MIXTLÁN	Euseo R. Morales No. 37	01-388 73 8-57-70	01-388 73-8-57-77
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,38,39 40	01 322 22 2 00 58
9	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Amando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 58	01 322 29 728 98 7 28 97
9	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
10	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-386 75 2-01-75	01-386 77-2-01-58
10	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
10	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 75-8-06-18
10	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-26
10	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-66
10	HOSTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	01-388 74 4-52-17, 4-50-76	01-388 74-4-51-21
10	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-58	01-386 74-01-87
10	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-388 75 4-03-94	01-388 75-4-00-08
10	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax	01-386 75 7-01-83
10	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-78, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
10	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-83	01-374 74-2-00-83
10	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-84	01-384 73-3-01-29
11	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-05
11	AMAGUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
11	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 89	01 326 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
11	ATOYAC	Moctezuma No. 7	01-372 410-21-62	01-372 41 0-21-62
11	COCULA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
11	TAPALPA	Morales No. 22	01-343 43 2-08-30	01-343 43-2-04-93
11	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Presidencia
11	TECQUITLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
11	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-99 8-02-22	01-387 77-8-00-07
11	ZACOALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-97, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
12	CUQUJO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 8-51-25
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Protg. No. 700	373 2-07-48	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	ZAPOTLANEJO	Ángeles Perata No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-98
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 83	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	JUANAGATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 87	01-373 73 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZUÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
ZONA MET	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3815-19-29 y 3616-63-66	3630-28-29
ZONA MET	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59	36 80 53 24
ZONA MET	TONALÁ	Paseo Chihuahua No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-38-24 y 36-83-34-96
ZONA MET	ZAPOPAN	Av. Tasistán y Penférico	38 36 34 44 38 35 34 64	38 36 34 60
ZONA INDIGENA	EL PROVEEDOR DE PONDRÁ EN CONTACTO CON EL SISTEMA DIF MUNICIPAL DE MEZQUITIC PARA LA ENTREGA DE DICHAS DESPENSAS.	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98-10095

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

Recibi un tanto del Contrato Original.
21/03/2019.

Sagrario Anahy Sanchez Valdez.

