

CONTRATO DE SUMINISTRO ANUAL DE ALIMENTOS CON EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTORA GENERAL, LA MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ, EN SU CÁRACTER DE DIRECTORA GENERAL, 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 propio, de conformidad al Código de Asistencia Social, al tenor del Decreto número 17002 del H. 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 prestar 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, *Mtra. Consuelo del Rosario González Jiménez*, en mi carácter de Directora General acorde al nombramiento otorgado por la Presidenta de la Junta de Gobierno del Organismo, *Mtra. Lorena Jassibe Arriaga Rosa*, previo acuerdo con el C. Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, *Mtro. Jorge Aristóteles Sandoval Díaz*, 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 con el fin de dar seguimiento a sus programas asistenciales de ayuda alimentaria a la población vulnerable en el Estado, y en virtud de las solicitudes de compra CPAREQ-2015-01-00036, CPAREQ-2015-01-00041, CPAREQ-2015-01-00046, CPAREQ-2015-01-00007, CPAREQ-2015-01-00008, CPAREQ-2015-01-00047, CPAREQ-2015-01-00001, CPAREQ-2015-01-00135, CPAREQ-2015-01-00133, CPAREQ-2015-01-00131, CPAREQ-2015-01-00022, CPAREQ-2015-01-00150, se llevó a cabo la Licitación Pública Local número 36/2014 "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO", en la que participaron diversos proveedores, por lo que una vez analizadas sus propuestas técnicas y económicas, con base al cuadro comparativo de ofertas económicas, la *Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco* determinó adjudicar la presente operación a "EL PROVEEDOR", pues fue quien presentó mejor oferta.
- E) En virtud de lo anterior y de acuerdo a lo estipulado en las bases de dicho proceso licitatorio y en los pedidos CPAOC-2015-01-00075, CPAOC-2015-01-00076, CPAOC-2015-01-00077, CPAOC-2015-01-00078, CPAOC-2015-01-00079, CPAOC-2015-01-00080, CPAOC-2015-01-00081, CPAOC-2015-01-00082, CPAOC-2015-01-00083, CPAOC-2015-01-00084, CPAOC-2015-01-00085, CPAOC-2015-01-00086, así como en el pedido pendiente de

OPERADOFAM
Fondo de Asistencias Múltiples

2015



[Handwritten signatures and initials]

elaborar, según el memorando DC-002/15 de fecha 09 de enero de 2015, derivado por el Jefe del Departamento de Compras de la Dirección de Recursos Materiales del Organismo Estatal, correspondiente a la partida 13 en relación a las 120,000 despensas para el programa Estrategia de "Mujeres Avanzado" por el monto de \$13'504,800.00, según acta de adjudicación y en los términos así expedidos por el Departamento de Compras, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar el presente 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 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 16,102 dieciséis mil ciento dos, de fecha 22 de noviembre del 2010, 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.

3.- 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.

OBJETO

SEGUNDA.- Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir las despensas y desayunos escolares que se señalan a continuación, cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en los **ANEXOS del A al M**, y que contienen los productos alimentarios ahí señalados, respectivamente, con las características y especificaciones descritas, tanto en los **ANEXOS del 1A al 1Z como del 1AA al 1AV**, cuyo anexos de referencia se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como si a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico.

Dichos productos alimentarios se deberán entregar conforme a las cantidades, horarios, lugares y fechas señaladas en los correspondientes **Calendarios de Entregas (ANEXO 9 y PARTIDA 8 ANEXO 1)** vinculados a las Bases de la Licitación Pública Local número 36/2014 "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO", y en atención a los domicilios de los DIF Municipales indicados en el **ANEXO 11**, los cuales se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, en los términos que se describen a continuación, conforme a la propuesta y cotización realizada por "EL PROVEEDOR":

PEDIDO	CPAOC-2015-01-00075			
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
2	803,220 PAQUETES	<p>DESPENSA conforme al ANEXO B</p> <p>803,220 Despensas PAAD (Familias Avanzando DESPENSA PAAD) con 10 productos, 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:</p> <p>Aceite de maíz 500 mL (1 botella) ANEXO 1A Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1D Avena en hojuela 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1G Atún en agua, masa drenada 100 g (1 pieza) ANEXO 1C Cereal de trigo inflado integral fortificado 250 g (1 paq.) ANEXO 1AB Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1T Lenteja chica 500 g (1 Paq.) ANEXO 1M Pasta para sopa con fibra 200 g (1 Paq.) ANEXO 1R Frijol 500 g (1 Paq.) ANEXO 1O Frijol 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1P</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:</p> <p>1. 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:</p> <p>Bilácora 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:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.</p>	\$112.54	\$90'394,378.80

2015

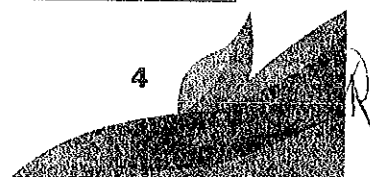
[Handwritten signatures and initials]

		<p>Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor deberá reemplazar el alimento y/o paquetes alimentarios que resulten dañados, siendo que tales mermas correrán a su cargo.</p>			
<p>NOTA: DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONTRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SI A LA LETRA SE TRANSCRIBIESE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO. FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33 ÁREA: ORIENTACIÓN ALIMENTARIA (PAAD)</p>					
				TOTAL	\$90'394,378.80

PEDIDO	CPAOC-2015-01-00076			
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	300,120 PAQUETES	<p>DESPENSA conforme al ANEXO A 300,120 Despensas. Nutrición extraescolar (Niñez Avanzando DOTACIONES PROALIMNE) con 4 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas: 23 cm de largo x 19 cm de ancho y 12.5 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 siguientes: Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kg (1 paq.) ANEXO 1T Lenteja chica 500 g (1 paq.) ANEXO 1M Frijol 500 g (1 paq.) ANEXO 1O Avena en hojuela 1 Kg (1 paq.) ANEXO 1G Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y 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.</p>	\$46.59	\$13'982,590.80

2015

[Handwritten signature]



		<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. 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> <p>El proveedor deberá reemplazar el alimento y/o paquetes alimentarios que resulten dañados, siendo que tales mermas correrán a su cargo.</p>		
--	--	---	--	--

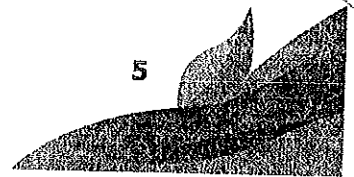
NOTA: DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONTRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SI A LA LETRA SE TRANSCRIBIESE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.
FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33
ÁREA: NUTRICIÓN EXTRA ESCOLAR (PROALIMNE)

TOTAL \$13'982,590.80

2015

PEDIDO	CPAOC-2015-01-00077																																										
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL																																							
3	18,000 PAQUETES	<p>DESPENSA conforme al ANEXO C 8,000 Despensas. PAAD ZONA INDÍGENA (Familias avanzando DESPENSA PAAD NORTE) con 13 productos, 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> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr><td>Aceite de maíz 1 botella (500 mL)</td><td>1 botella</td><td>ANEXO 1A</td></tr> <tr><td>Arroz blanco 1 Kg</td><td>(1 Paq.)</td><td>ANEXO 1D</td></tr> <tr><td>Atún en agua masa drenada</td><td>100 g (2 piezas)</td><td>ANEXO 1C</td></tr> <tr><td>Avena en hojuela</td><td>1 Kg (1 Paq.)</td><td>ANEXO 1G</td></tr> <tr><td>Azúcar estándar</td><td>(500 g) (1 Paq.)</td><td>ANEXO 1Z</td></tr> <tr><td>Cereal de trigo inflado integral</td><td>250 g (1 paq.)</td><td>ANEXO 1AC</td></tr> <tr><td>Harina de Maíz Nixtamalizada</td><td>1 Kg (3 Paq.)</td><td>ANEXO 1T</td></tr> <tr><td>Pasta para sope con fibra</td><td>200 g (3 paq.)</td><td>ANEXO 1R</td></tr> <tr><td>Frijol</td><td>500 g (1 Paq.)</td><td>ANEXO 1O</td></tr> <tr><td>Frijol</td><td>1 Kg (2 paq.)</td><td>ANEXO 1P</td></tr> <tr><td>Lenteja chica</td><td>500 g (1 paq.)</td><td>ANEXO 1M</td></tr> <tr><td>Garbanzo</td><td>500 g (1 paq.)</td><td>ANEXO 1L</td></tr> <tr><td>Maíz blanco</td><td>1 Kilo (1 Paq.)</td><td>ANEXO 1N</td></tr> </table> <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. El proveedor será responsable de:</p>	Aceite de maíz 1 botella (500 mL)	1 botella	ANEXO 1A	Arroz blanco 1 Kg	(1 Paq.)	ANEXO 1D	Atún en agua masa drenada	100 g (2 piezas)	ANEXO 1C	Avena en hojuela	1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1G	Azúcar estándar	(500 g) (1 Paq.)	ANEXO 1Z	Cereal de trigo inflado integral	250 g (1 paq.)	ANEXO 1AC	Harina de Maíz Nixtamalizada	1 Kg (3 Paq.)	ANEXO 1T	Pasta para sope con fibra	200 g (3 paq.)	ANEXO 1R	Frijol	500 g (1 Paq.)	ANEXO 1O	Frijol	1 Kg (2 paq.)	ANEXO 1P	Lenteja chica	500 g (1 paq.)	ANEXO 1M	Garbanzo	500 g (1 paq.)	ANEXO 1L	Maíz blanco	1 Kilo (1 Paq.)	ANEXO 1N	\$197.76	\$3'559,680.00
Aceite de maíz 1 botella (500 mL)	1 botella	ANEXO 1A																																									
Arroz blanco 1 Kg	(1 Paq.)	ANEXO 1D																																									
Atún en agua masa drenada	100 g (2 piezas)	ANEXO 1C																																									
Avena en hojuela	1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1G																																									
Azúcar estándar	(500 g) (1 Paq.)	ANEXO 1Z																																									
Cereal de trigo inflado integral	250 g (1 paq.)	ANEXO 1AC																																									
Harina de Maíz Nixtamalizada	1 Kg (3 Paq.)	ANEXO 1T																																									
Pasta para sope con fibra	200 g (3 paq.)	ANEXO 1R																																									
Frijol	500 g (1 Paq.)	ANEXO 1O																																									
Frijol	1 Kg (2 paq.)	ANEXO 1P																																									
Lenteja chica	500 g (1 paq.)	ANEXO 1M																																									
Garbanzo	500 g (1 paq.)	ANEXO 1L																																									
Maíz blanco	1 Kilo (1 Paq.)	ANEXO 1N																																									

Handwritten signature and initials.



2015

	<p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor deberá reemplazar el alimento y/o paquetes alimentarios que resulten dañados, siendo que tales mermas correrán a su cargo.</p>		
<p>NOTA: DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONTRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SI A LA LETRA SE TRANSCRIBIESE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO. FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33 ÁREA: ORIENTACIÓN ALIMENTARIA (PAAD Zona Indígena)</p>			
TOTAL			\$3'559,680.00

PEDIDO	CPAOC-2015-01-00078			
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
4	3,660 PAQUETES	<p>DESPENSA conforme al ANEXO D Despensas TRABAJO SOCIAL OPERATIVO (Familias avanzando DESPENSA TRABAJO SOCIAL) con 12 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas: 32.5 cm de largo x 25.0 cm de ancho y 27.0 cm de altura, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (tenier 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>	\$168.46	\$616,563.60

2015

		<p>Los productos son los siguientes:</p> <table border="0"> <tr> <td>Aceite de maíz 1 Litro (1 botella)</td> <td>ANEXO 1B</td> </tr> <tr> <td>Arroz blanco 1 Kilo (1 paq.)</td> <td>ANEXO 1D</td> </tr> <tr> <td>Atún en agua masa drenada 100 g (2 piezas)</td> <td>ANEXO 1C</td> </tr> <tr> <td>Avena en hojuela 500g (1 paq.)</td> <td>ANEXO 1F</td> </tr> <tr> <td>Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 paq.)</td> <td>ANEXO 1AC</td> </tr> <tr> <td>Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo (1 paq.)</td> <td>ANEXO 1T</td> </tr> <tr> <td>Lenteja chica 500 g (1 paq.)</td> <td>ANEXO 1M</td> </tr> <tr> <td>Pasta para sopa 200 g (3 paq.)</td> <td>ANEXO 1Q</td> </tr> <tr> <td>Frijol 1 Kilo (1 paq.)</td> <td>ANEXO 1P</td> </tr> <tr> <td>Galleta en forma de animalito 500 g (1 paq.)</td> <td>ANEXO 1V</td> </tr> <tr> <td>Polvo para preparar gelatina de sabor 35 g (2 sobres)</td> <td>ANEXO 1X</td> </tr> <tr> <td>Fécula de maíz de sabor 47 g (2 sobres)</td> <td>ANEXO 1Y</td> </tr> </table> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: <ul style="list-style-type: none"> 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). <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> <ul style="list-style-type: none"> Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. <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 deberá reemplazar el alimento y/o paquetes alimentarios que resulten dañados, siendo que tales mermas conerán a su cargo.</p> <p>Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49</p>	Aceite de maíz 1 Litro (1 botella)	ANEXO 1B	Arroz blanco 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1D	Atún en agua masa drenada 100 g (2 piezas)	ANEXO 1C	Avena en hojuela 500g (1 paq.)	ANEXO 1F	Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 paq.)	ANEXO 1AC	Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1T	Lenteja chica 500 g (1 paq.)	ANEXO 1M	Pasta para sopa 200 g (3 paq.)	ANEXO 1Q	Frijol 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1P	Galleta en forma de animalito 500 g (1 paq.)	ANEXO 1V	Polvo para preparar gelatina de sabor 35 g (2 sobres)	ANEXO 1X	Fécula de maíz de sabor 47 g (2 sobres)	ANEXO 1Y		
Aceite de maíz 1 Litro (1 botella)	ANEXO 1B																											
Arroz blanco 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1D																											
Atún en agua masa drenada 100 g (2 piezas)	ANEXO 1C																											
Avena en hojuela 500g (1 paq.)	ANEXO 1F																											
Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 paq.)	ANEXO 1AC																											
Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1T																											
Lenteja chica 500 g (1 paq.)	ANEXO 1M																											
Pasta para sopa 200 g (3 paq.)	ANEXO 1Q																											
Frijol 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1P																											
Galleta en forma de animalito 500 g (1 paq.)	ANEXO 1V																											
Polvo para preparar gelatina de sabor 35 g (2 sobres)	ANEXO 1X																											
Fécula de maíz de sabor 47 g (2 sobres)	ANEXO 1Y																											
<p>NOTA: DEBERAN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONVIRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SI A LA LETRA SE</p>																												

[Handwritten signatures and initials]



TRANSCRIBIÉSE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.
FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33
ÁREA: TRABAJO SOCIAL OPERATIVO

TOTAL \$616,563.60

PEDIDO	CPAOC-2015-01-00079			
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
5	4,250 PAQUETES	<p>DESPENSA conforme al ANEXO E 4,250 Despensas TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF (Familias avanzando DESPENSA CONTIGO DIF) con 12 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas: 32.5 cm de largo x 25.0 cm de ancho y 27.0 cm de altura, 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:</p> <p>Aceite de maíz 1 Litro (1 botella) ANEXO 1B Arroz blanco 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1D Atún en agua masa drenada 100 g (2 piezas) ANEXO 1C Avena en hojuela 500g (1 paq.) ANEXO 1F Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 paq.) ANEXO 1AC Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1T Lenteja chica 500 g (1 paq.) ANEXO 1M Pasta para sopa 200 g (3 paq.) ANEXO 1Q Frijol 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1P Galleta en forma de animalito 500 g (1 paq.) ANEXO 1V Polvo para preparar gelatina de sabor 35 g (2 sobres) ANEXO 1X Fécula de maíz de sabor 47 g (2 sobres) ANEXO 1Y</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se 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-5A 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 Late y Caducidad. Cantidades a entregar.</p>	\$168.46	\$715,955.00

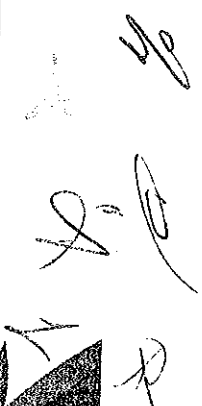
2015

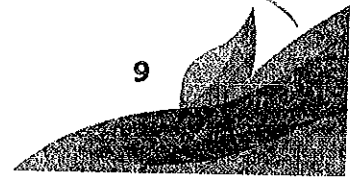


		<p>Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad 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 deberá reemplazar el alimento y/o paquetes alimentarios que resulten dañados, siendo que tales mermas correrán a su cargo. Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49</p>		
<p>NOTA: DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONTRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SI A LA LETRA SE TRANSCRIBIESE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO. FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33 ÁREA: VINCULACIÓN Y NORMATIVIDAD (Trabajo Social Contigo DIF)</p>				
TOTAL				\$715,955.00

2015

PEDIDO	CPAOC-2015-01-00080			
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
6	750 PAQUETES	<p>DESPENSA conforme al ANEXO F 750 Despensas TRABAJO SOCIAL SICATS (Comunidades avanzando DESPENSA SICATS) con 12 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas: 32.5 cm de largo x 25.0 cm de ancho y 27.0 cm de altura, 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 siguientes: Aceite de maíz 1 Litro (1 botella) ANEXO 1B Arroz blanco 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1D Atún en agua masa drenada 100 g (2 piezas) ANEXO 1C Avena en hojuela 500g (1 paq.) ANEXO 1F Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 paq.) ANEXO 1AC Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1T Lenteja chica 500 g (1 paq.) ANEXO 1M Pasta para sopa 200 g (3 paq.) ANEXO 1Q Frijol 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1P Galleta en forma de animalito 500 g (1 paq.) ANEXO 1V Polvo para preparar gelatina de sabor 35 g (2 sobres) ANEXO 1X Fécula de maíz de sabor 47 g (2 sobres) ANEXO 1Y Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y 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.</p>	\$168.46	\$126,345.00





2015

	<p>Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor deberá reemplazar el alimento y/o paquetes alimentarios que resulten dañados, siendo que tales mermas correrán a su cargo. Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49</p>		
<p>NOTA: DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONTRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SI A LA LETRA SE TRANSCRIBIESE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO. FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33 ÁREA: VINCULACIÓN Y NORMATIVIDAD (Trabajo Social SICATS)</p>			
TOTAL			\$126,345.00

PEDIDO	CPAOC-2015-01-00081			
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
7	1,800 PAQUETES	<p>DESPENSA conforme al ANEXO G 1,800 Despensas de PROTECCIÓN CIVIL (Familias avanzando ALIMENTOS PARA LA PROTECCIÓN DE NUESTRAS FAMILIAS) con 12 productos, cada despensa deberá de ir empacada dentro de una bolsa de plástico de 50 cm de altura x 60 cm de ancho (180 ± 20 gauges) y esta a su vez dentro de una caja de cartón con una medida 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de altura), con resistencia de 29 ECT, tipo corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Dicha caja deberá contener una impresión o etiqueta de papel pegada con los logotipos del Sistema DIF Jalisco y la siguiente leyenda: "ATENCIÓN A LA POBLACIÓN EN CONDICIONES DE EMERGENCIA". Aceite de maíz 500 mL (1 botella) ANEXO 1A Arroz blanco 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1D Atún en agua, masa drenada 100 g (2 piezas) ANEXO 1C Lenteja blanca 500 g (2 paq.) ANEXO 1M Pastá para sopa con fibra 200 g (2 paq.) ANEXO 1R</p>	\$172.57	\$310,626.00



2015

	<p>Chicharo con zanahoria 410 g (2 latas) ANEXO 1I Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 paq.) ANEXO 1AC Café soluble 48 g (1 Frasco) ANEXO 1K Azúcar estándar 500 g (1 paq.) ANEXO 1Z Sardina en tomate 425 g (1 lata) ANEXO 1W Frijol 500 g (1 paq.) ANEXO 1O Galleta Salada de 137 g (1 paq.) ANEXO 1AA</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad y en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bilácora 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:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto.</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 deberá reemplazar el alimento y/o paquetes alimentarios que resulten dañados, siendo que tales mermas correrán a su cargo.</p>		
<p>NOTA: DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONTRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SI A LA LETRA SE TRANSCRIBIESE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.</p> <p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33</p> <p>ÁREA: SISTEMA DE PROTECCIÓN CIVIL DIF JALISCO</p>			
		<p>TOTAL</p>	<p>\$310,626.00</p>

2/0

Handwritten initials and marks.

PEDIDO	CPAOC-2015-01-00082			
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
9	245,964 PAQUETES	<p>DESPENSA conforme al ANEXO I DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE 120 MUNICIPIOS <i>(Niñez avanzando Despensa Desayunos Calientes 120 Municipios) con 10 productos, armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:</i> DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES *Aceite de maíz 500 mL (1 botella) ANEXO 1A Garbanzo 500 g (1 paq.) ANEXO 1L Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1D Harina para hot cakes integral 500 g (1 Paq.) ANEXO 1S Avena en hojuela 300 g (1 paq.) ANEXO 1E *Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kg (3 Paq.) ANEXO 1T Atún en agua, masa drenada 100 g (3 piezas) ANEXO 1C Lenteja chica 500 g (1 paq.) ANEXO 1M Pasta para sopa con fibra 200 g (1 paq.) ANEXO 1R Frijol 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1P *El aceite de maíz y la Harina de Maíz Nixtamalizada y se deberán entregar por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 120 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y 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: Bifácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE, a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p>	\$157.95	\$38'850,013.80

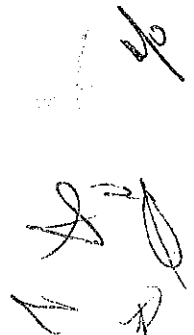
2015



	<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). El proveedor deberá reemplazar el alimento y/o paquetes alimentarios que resulten dañados, siendo que tales mermas correrán a su cargo.</p>		
<p>NOTA: DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONTRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SI A LA LETRA SE TRANSCRIBIESE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO. FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33 ÁREA: NUTRICIÓN ESCOLAR (Desayunos escolares, modalidad caliente)</p>			
TOTAL			\$38'850,013.80

2015

PEDIDO	CPAOC-2015-01-00083			
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
11	9,476 PAQUETES	<p>DESPENSA conforme al ANEXO K DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA (Niñez avanzando Desayunos Calientes Zona Norte) con 15 productos, armadas en costal de polipropileno de 50 x 60cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma: DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA INDÍGENA *Aceite de maíz 500 mL (1 botella) ANEXO 1A Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1D Garbanzo 500 g (1 Paq.) ANEXO 1L Atún en agua, masa drenada 100 g (3 piezas) ANEXO 1C Avena en hojuela 300 g (1 Paq.) ANEXO 1E Azúcar estándar 500 g (1 Paq.) ANEXO 1Z Chile guajillo (mirasol) 100 g (1 Paq.) ANEXO 1J Gallota en forma de animalito integral 500 g (1 Paq.) ANEXO 1U Maíz morado 1 Kg (8 Paq.) ANEXO 1Ñ Lenteja chica 500 g (1 Paq.) ANEXO 1M Pasta para sopa con fibra 200 g (2 Paq.) ANEXO 1R *Chicharo con zanahoria 190 g (3 bricks) ANEXO 1H Sardina en tomate 425 g (1 Lata) ANEXO 1W Frijol 1 Kilo (1 Paq.) ANEXO 1P Frijol 500 g (1 Paq.) ANEXO 1O *El aceite de maíz y el chicharo con zanahoria se deberán entregar 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: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bilácora 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>	\$340.21	\$3'223,829.96





	<p>El proveedor será responsable de PRESEVAR 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. 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> <p>El proveedor deberá reemplazar el alimento y/o paquetes alimentarios que resulten dañados, siendo que tales mermas correrán a su cargo.</p>		
<p>NOTA: DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONTRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SI A LA LETRA SE TRANSCRIBIESE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.</p> <p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33</p> <p>ÁREA: NUTRICIÓN ESCOLAR (Desayunos escolares, modalidad caliente, Zona Indígena)</p>			
TOTAL			\$3'223,829.96

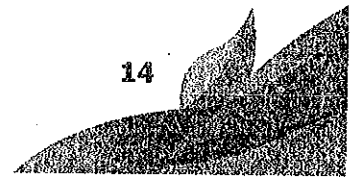
2015

PEDIDO	CPAOC-2015-01-00084	Conforme al ANEXO H		
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
8	771,942 PAQUETES	CEREAL MULTIGRANO CON PASAS 30G	\$1.50	\$1'157,913.00
	771,942 PAQUETES	CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA 30G	\$1.50	\$1'157,913.00
	643,286 PIEZAS	GALLETA DE MAÍZ 30G	\$1.50	\$964,929.00
	514,626 PIEZAS	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA 30G	\$1.50	\$771,939.00
	192,979 PIEZAS	GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ 30G	\$1.50	\$289,468.50
	643,278 PIEZAS	GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 30G	\$1.50	\$964,917.00
	771,942 PIEZAS	GALLETA DE CEBADA, AVENA, NUEZ Y ALMENDRA 30G	\$1.50	\$1'157,913.00
	771,942 PIEZAS	GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE 30G	\$1.50	\$1'157,913.00
	771,942 PIEZAS	GALLETA DE GRANOLA 30G	\$1.50	\$1'157,913.00
	257,321 PIEZAS	BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO 30G	\$1.50	\$385,981.50

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

46



514,622 PIEZAS	BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ 30G	\$1.50	\$771,933.00
771,946 PIEZAS	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS 30G	\$1.50	\$1'157,919.00
514,622 PIEZAS	BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS 30G	\$1.50	\$771,933.00
707,618 PIEZAS	BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO 30G	\$1.50	\$1'061,427.00
771,942 PIEZAS	BARRA INTEGRAL CON YOGURT Y ARÁNDANOS 30G	\$1.50	\$1'157,913.00
900,630 PIEZAS	BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS 30 G	\$1.50	\$1'350,945.00
771,942 PAQUETES	AVENA INSTANTÁNEA CON EXTRACTO DE VAINILLA 30G	\$1.50	\$1'157,913.00
771,942 PAQUETES	AVENA INSTANTÁNEA CON PLÁTANO-30G	\$1.50	\$1'157,913.00
643,278 PAQUETES	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON NUEZ 30G	\$1.50	\$964,917.00
385,966 PAQUETES	AVENA INSTANTÁNEA CON MANZANA Y CANELA 30G	\$1.50	\$578,949.00
TOTAL: 12'865,708			
<p>NOTA: DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONTRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SI A LA LETRA SE TRANSCRIBIESE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO. FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33 ÁREA: NUTRICIÓN ESCOLAR</p>			
		TOTAL	\$19'298,562.00

2015

PEDIDO	CPAOC-2015-01-00085			
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
12	84,000 PAQUETES	<p>DESPENSA conforme al ANEXO L 84,000 Despensas VIVE DIFERENTE (Comunidades Avanzando DESPENSA VIVE DIFERENTE) con 9 productos cada una, armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de altura, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (fanier 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 siguientes: Aceite de maíz 500 ml. (1 botella) ANEXO 1A Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1D Atún en agua, masa drenada 100 g (2 piezas) ANEXO 1C Avena en hojuela 1 Kilo (1 Paq.) ANEXO 1E Cereal de trigo inflado fortificado 500 g (1 Paq.) ANEXO 1AW Lenteja chica 500 g (1 Paq.) ANEXO 1M Pasta para sopa con fibra 200 g (2 paq.) ANEXO 1R Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1T Frijol 1 Kg (1 paq.) ANEXO 1P Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y 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 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.</p>	\$127.87	\$10'741,080.00



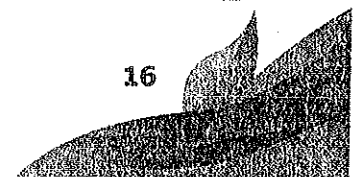
[Handwritten signatures and initials]

2015

	<p>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. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor deberá reemplazar el alimento y/o paquetes alimentarios que resulten dañados, siendo que tales mermas correrán a su cargo.</p>		
<p>NOTA: DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONTRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SÍ A LA LETRA SE TRANSCRIBIESE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO. FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33 ÁREA: DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO (Vive DIFerente)</p>			
<p>TOTAL \$10'741,080.00</p>			

PEDIDO	CPAOC-2015-01-00086			
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
10	20,280 PAQUETES	<p>DESPENSA conforme al ANEXO J DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA (Niñez avanzando Despensa Desayunos Calientes Zona Metropolitana) con 9 productos, armadas en costal de polipropileno de 50 x 60 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma: DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA METROPOLITANA *Aceite de maíz, 500 mL (1 botella) ANEXO 1A Garbanzo 500 g (1 paq.) ANEXO 1L Arroz blanco 1/Kg (1 Paq.) ANEXO 1D Harina para hot cakes integral 500 g (1 paq.) ANEXO 1S Avena en hojuela 300 g (1 Paq.) ANEXO 1E Atún en agua, masa drenada 100 g (3 piezas) ANEXO 1C Lenteja chica 500 g (1 paq.) ANEXO 1M</p>	\$121.46	\$2'463,208.80

[Handwritten signature]



2015

	<p>Pasta para sopa con fibra 200 g (1 Paq.) ANEXO 1R Frijol 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1P *El aceite de maíz se deberá de entregar por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 5 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor deberá reemplazar el alimento y/o paquetes alimentarios que resulten dañados, siendo que tales mermas correrán a su cargo. Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49</p>		
<p>NOTA: DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONTRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SI A LA LETRA SE TRANSCRIBIESE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO. FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33 ÁREA: NUTRICIÓN ESCOLAR (Modalidad caliente Zona Metropolitana)</p>			
TOTAL			\$2'463,208.80

mp

[Handwritten signatures]



PEDIDO según el memorando DC-002/15 de fecha 09 de enero de 2015, derivado por el Jefe del Departamento de Compras de la Dirección de Recursos Materiales del Organismo Estatal, correspondiente a la partida 13 en relación a las 120,000 despensas para el programa Estrategia de "Mujeres Avanzado"

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
13	120,000 PAQUETES	<p>DESPENSA conforme al ANEXO M</p> <p>120,000 Despensas (Estrategia "Mujeres Avanzando") con 10 productos, 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:</p> <p>Aceite de maíz 500 mL (1 botella) ANEXO 1A Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1D Avena en hojuela 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1G Atún en agua, masa drenada 100 g (1 pieza) ANEXO 1C Cereal de trigo inflado integral fortificado 250 g (1 paq.) ANEXO 1AB Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1T Lenteja chica 500 g (1 Paq.) ANEXO 1M Pasta para sopa con fibra 200 g (1 Paq.) ANEXO 1R Frijol 500 g (1 Paq.) ANEXO 1O Frijol 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1P</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:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bifácora 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:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto.</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</p>	\$112.54	\$13'504,800.00

2015



	<p>la obligación de informar del acontecimiento via 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 deberá reemplazar el alimento y/o paquetes alimentarios que resulten dañados, siendo que tales mermas correrán a su cargo.</p>		
<p>NOTA: DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN LOS CALENDARIOS DE ENTREGAS QUE SE ADJUNTAN AL PRESENTE CONTRATO FORMANDO PARTE INTEGRAL DEL MISMO COMO SI A LA LETRA SE TRANSCRIBIESE AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO. FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33 ÁREA: SUBDIRECCIÓN GENERAL DE PLANEACIÓN Y FORTALECIMIENTO MUNICIPAL (Mujeres Avanzando)</p>			
TOTAL			\$13'504,800.00

GRAN TOTAL	\$197'787,633.76
-------------------	-------------------------

Se supervisará 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 empacan, 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".

TERCERA.- "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 SEGUNDA del presente contrato, cuyos paquetes alimentarios se compondrán con los productos alimentarios proporcionados por "DIF JALISCO", a través de sus proveedores, en las fechas y cantidades señaladas en el **Calendarios de Entregas (ANEXO 9 Y PARTIDA 8 ANEXO 1)**, que se adjunta al presente, los cuales se deberán integrar en las instalaciones de "EL PROVEEDOR", junto con los alimentos cuyas características y especificaciones se encuentran descritas, tanto en los **ANEXOS del 1A al 1Z como del 1AA al 1AW**, mismos que se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, proporcionados por él mismo, de conformidad a las cantidades y características de empaque y embalaje señaladas en la cláusula SEGUNDA del presente concerniente a los **ANEXOS del A al M**, y que contienen los productos alimentarios ahí señalados, los cuales se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, y, posteriormente, deberán ser entregados por "EL PROVEEDOR" de conformidad a las cantidades, lugares y fechas señaladas en los **Calendarios de Entregas (ANEXO 9 Y PARTIDA 8 ANEXO 1)**, en los domicilios ubicados en los 125 municipios del Estado de Jalisco, descritos en el **ANEXO 11** del presente contrato, que igualmente forman parte integral del mismo.

Handwritten signatures and initials:
* up
R
P

2015

CUARTA.- "EL PROVEEDOR" manifiesta que sus productos, cuyas características y especificaciones se encuentran descritas, tanto en los **ANEXOS del 1A al 1Z como del 1AA al 1AW**, así como las despensas y desayunos escolares a embalar y distribuir conforme a los **ANEXOS del A al M**, reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA 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 SEGUNDA del presente, subsistirá por un periodo de 30 treinta días naturales posteriores a su entrega, de acuerdo a los **Calendarios de Entregas (ANEXO 9 Y PARTIDA 8 ANEXO 1)** de este contrato. Por lo que en caso de reportarse un incumplimiento a dichas especificaciones, **"EL PROVEEDOR"** se hará acreedor a las sanciones y penalizaciones señaladas en el presente contrato.

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 SEGUNDA 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 a los los **Calendarios de Entregas (ANEXO 9 Y PARTIDA 8 ANEXO 1)**.

El volumen de los productos alimentarios y servicios de embalaje y distribución señalados en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento, podrá sufrir variación de +/- más, menos, 25% veinticinco por ciento, en función de las posibles modificaciones que, en su caso, llegara a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso de **"DIF JALISCO"**, con 30 treinta días de anticipación.

QUINTA.- "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 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.

Para la ejecución de las auditorías y/o verificaciones, el personal asignado se presentará con un oficio de **"DIF JALISCO"**, solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma. En caso de que **"EL PROVEEDOR"** negara el acceso a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

2015

SEXTA.- "DIF JALISCO" podrá llevar a cabo mensualmente pruebas selectivas de los lotes de los productos alimentarios que llegue a suministrar y que están enunciados en la cláusula SEGUNDA de este instrumento jurídico, así como podrá practicar análisis de laboratorio a los productos entregados por "EL PROVEEDOR" como máximo una vez por mes durante el período de sus entregas en tanto se encuentre vigente el presente contrato, en los términos establecidos en el **ANEXO 2** que se adjunta a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, 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 haya elegido.

En caso de existir duda sobre algún parámetro reportado por el laboratorio, "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". Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique "EL PROVEEDOR", será éste quien cubra los costos del chequeo que se autorice realizar al respecto.

Si los productos alimentarios ofrecidos por "EL PROVEEDOR" no están cumpliendo con las normas establecidas y características estipuladas, será potestad de "DIF JALISCO" el rescindir el presente contrato sin ninguna responsabilidad para éste.

Por lo anterior, "DIF JALISCO" se reserva el derecho a que en cualquier momento sin previo aviso y durante la vigencia del presente contrato, recabará las muestras de los productos alimentarios suministrados por "EL PROVEEDOR" y que conformarán las despensas y desayunos escolares, objeto de la compraventa que ofrece "EL PROVEEDOR". Igualmente dichos productos alimentarios estarán sujetos a supervisión permanente en las instalaciones de "EL PROVEEDOR".

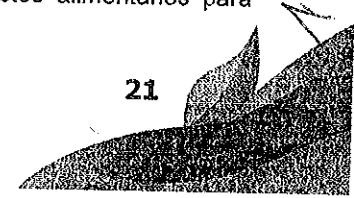
Respecto de las pruebas selectivas, las partes acuerdan que el proceso para su ejecución será de la siguiente manera:

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 se solicite re chequeo alguno, una de estas muestras quedará bajo resguardo y responsabilidad de "EL PROVEEDOR", y la otra en poder de "DIF JALISCO", muestras que deberán contar con sellos de seguridad debidamente firmados por el representante presente.
4. "EL PROVEEDOR" hará del conocimiento de "DIF JALISCO" sus calendarios de entrega, con la finalidad de que "DIF JALISCO" determine en qué fecha llevará a cabo el muestreo respectivo.

A efecto de lo anterior, "EL PROVEEDOR" deberá adicionar a la entrega mensual de los productos alimentarios a suministrar a "DIF JALISCO", y que conformarán las despensas y desayunos escolares, objeto de la compraventa, las cantidades adicionales de productos alimentarios para

2015

Handwritten signatures and initials.



muestreo por lote, en los términos enlistados en el **ANEXO 3** que se adjunta a este contrato formando parte integral del mismo como si a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico.

PRECIO

SÉPTIMA.- Manifiesta "**EL PROVEEDOR**" que el precio unitario, tanto de los alimentos como de los servicios de embalaje y distribución de despensas y desayunos escolares, es el señalado en la cláusula SEGUNDA 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 **\$197'787,633.76 (CIENTO NOVENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS 76/100 M.N.).**

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

OCTAVA.- "DIF JALISCO" se manifiesta conforme con el precio que "**EL PROVEEDOR**" ofrece, y ambas partes establecen que las instalaciones en donde recibirá los productos alimentarios y realizará el empacado de los mismos será en el siguiente domicilio: en la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la colonia La Venta del Astillero, en el Municipio de Zapopan, Jalisco.

Así mismo, las partes establecen que la entrega de los paquetes alimentarios a los que se hace referencia en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento, deberá de ser conforme a las cantidades, lugares y fechas señaladas en los **Calendarios de Entregas (ANEXO 9 Y PARTIDA 8 ANEXO 1)** del presente contrato, en las instalaciones de los Sistemas DIF Municipales del Estado de Jalisco, cuyos domicilios obran en el directorio contenido en el **ANEXO 11**, 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 la primera entrega, según los **Calendarios de Entregas (ANEXO 9 Y PARTIDA 8 ANEXO 1)**, en su empaque comercial o en empaques transparentes identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños señalados en el **ANEXO 8**, que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo.

El cereal de *trigo inflado fortificado 500g, avena hojuela 500g, chícharo con zanahoria en envase tetrapak 190g, chile guajillo Mirasol 100g, maíz blanco 1Kg, maíz morado 1Kg, galleta integral en forma de animalito 500g, galleta en forma de animalito 500g, sardina en salsa de tomate 425g, polvo para preparar gelatina de sabor 35g, fécula de maíz de sabor 47g, azúcar estándar 500g, cereal de trigo inflado integral 250g, chícharo con zanahoria en lata 410g, café soluble 48g, galleta salada 137g*, son productos alimentarios que podrán entregarse en empaque comercial, solamente pegando las leyendas que "**DIF JALISCO**" solicita en etiquetas auto adheribles.

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 a selección a color, en tanto que las bolsas, costales y cajas que servirán para conformar las despensas y desayunos escolares, serán a cuatro tintas, en apego y sujeción al **ANEXO 8** antes referido.

"**EL PROVEEDOR**" deberá entregar la prueba de color de todos sus empaques a la Dirección de Comunicación Social de "**DIF JALISCO**" para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes.

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



2015

40

R

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.

NOVENA.- 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 los *Calendarios de Entregas (ANEXO 9 Y PARTIDA 8 ANEXO 1)*, la Dirección de Seguridad Alimentaria del "DIF JALISCO" informará a "EL PROVEEDOR" con un mínimo de 10 diez días naturales de anticipación previa a la fecha señalada en el anexo antes mencionado, debiendo de entregar dichos productos alimentarios en el almacén general de "DIF JALISCO", ubicado en Avenida Alcalde No. 1220, Colonia Miraflores, en esta Ciudad, el último día de la programación de cada mes, 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.- 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 si procede o no, y dando a conocer el resultado antes de que finalice el término establecido en el contrato para la entrega de los productos alimentarios materia de la solicitud.

FORMA DE PAGO

DÉCIMA PRIMERA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades y en moneda nacional, a los *21 veintiún días hábiles* después de que "EL PROVEEDOR" haya presentado satisfactoriamente las representaciones impresas de las facturas originales selladas y firmadas de recibido y seis copias, así como copias de las remisiones de entrega en el lugar que corresponda, junto 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; siendo que la factura original deberá ir validada en cuanto a su contenido legal y fiscal a entera satisfacción de "DIF JALISCO" por conducto de/la director/a encargado/a de la adquisición del producto y/o paquete alimentario a suministrar, según el pedido indicado en la cláusula SEGUNDA de este contrato. Se entienden por días hábiles los señalados en el calendario laboral de "DIF JALISCO".

VIGENCIA

DÉCIMA SEGUNDA.- De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia de este contrato será de *dieciocho 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 TERCERA a la VIGÉSIMA CUARTA del presente contrato.

GARANTÍA

DÉCIMA TERCERA.- 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 *18 dieciocho 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 y en los términos establecidos en las Bases de la Licitación Pública Local número 36/2014 "**ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO**", 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, será causa de rescisión del presente contrato.

CAUSALES DE RESCISIÓN

DÉCIMA CUARTA.- 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:

- 2015
- A) 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 SEGUNDA del presente contrato, ó no realice el servicio de embalaje y distribución de despensas y desayunos escolares con las características y especificaciones señaladas en la propia cláusula SEGUNDA 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.
 - 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 realice la entrega de los paquetes alimentarios en las cantidades, integración, domicilios y en las fechas señaladas en los **Calendarios de Entregas (ANEXO 9 Y PARTIDA B ANEXO 1) y en el ANEXO 11**, que forman parte integral del presente contrato.
 - D) 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 SÉPTIMA de este contrato.
 - E) 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.
 - F) Que "**EL PROVEEDOR**" no entregue la garantía de cumplimiento de contrato en los términos y condiciones estipulados en la cláusula DECIMA TERCERA del presente.

- G) Que **"EL PROVEEDOR"** se retrase en la entrega de los productos y/o paquete alimentarios por tres días consecutivos, conforme a los diversos *Calendarios de Entregas* que se adjuntan al presente formando parte integral de este contrato.
- H) Que **"EL PROVEEDOR"** no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula QUINTA de este contrato.
- I) 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 VIGÉSIMA de este instrumento.
- J) Cuando **"EL PROVEEDOR"** no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato o 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.

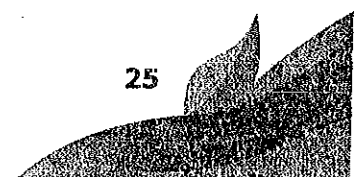
"DIF JALISCO" podrá rescindir el contrato en forma total o parcial, siendo que, además, podrá cancelar el total del pedido que se encuentre pendiente de ser entregado por **"EL PROVEEDOR"**, aun cuando el incumplimiento sea de una parte de alguna partida. En caso de rescisión, la sanción que deberá cubrir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

DÉCIMA QUINTA.- 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 ó 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

2015

[Handwritten signatures and initials]



realizado el pago, se considerará a "EL PROVEEDOR" en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

DÉCIMA SEXTA.- 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 CUARTA, DÉCIMA QUINTA, DÉCIMA OCTAVA, DÉCIMA NOVENA y VIGÉSIMA 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.

"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.

DÉCIMA SÉPTIMA.- "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 OCTAVA.- Conviene 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 de la totalidad del producto alimentario entregado durante el periodo correspondiente conforme a los **Calendarios de Entregas (ANEXO 9 Y PARTIDA 8 ANEXO 1)**, cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen;
 - 2.- El 3% del costo de la totalidad del producto alimentario entregado durante el periodo correspondiente conforme a los **Calendarios de Entregas (ANEXO 9 Y PARTIDA 8 ANEXO 1)**, cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

2015



- 3.- El 2% del costo total del producto alimentario entregado durante el periodo correspondiente conforme a los **Calendarios de Entregas (ANEXO 9 Y PARTIDA 8 ANEXO 1)**, 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, de conformidad a lo establecido por el artículo 21 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco.

La Contraloría del Estado de Jalisco podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que "DIF JALISCO" deba cubrir 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 TERCERA del presente contrato.

DÉCIMA NOVENA.- 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 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.- "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 1, 8, 21 y 22 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, así como los diversos numerales 1, 17, 21 y 28 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 8, 9 fracciones VII y IX, 10, 19 y 37 de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en el artículo 61, fracciones I y II, incisos a) y b), de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, representado por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las cláusulas DÉCIMA QUINTA y DÉCIMA NOVENA del presente contrato, 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 PRIMERA.- "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 SEGUNDA.- "EL PROVEEDOR" asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar los productos alimentarios señalados en la cláusula SEGUNDA del presente contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

RELACIONES LABORALES

VIGÉSIMA TERCERA.- "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 CUARTA.- "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.

NOTIFICACIONES

VIGÉSIMA QUINTA.- 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.

VIGÉSIMA SEXTA.- 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.

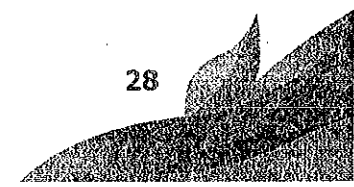


2015

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



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 por las partes y enterados de su contenido y alcance lo firman de conformidad, en unión de los testigos que comparecen y dan fe en esta ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día 1º primero de enero de 2015 dos mil quince.

POR "DIF JALISCO"

POR "EL PROVEEDOR"

MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ
DIRECTORA GENERAL

LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ
APODERADO GENERAL

TESTIGOS

Melanea Orozco
LIC. MELANEA LEONOR OROZCO LLAMAS
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE PLANEACIÓN
Y FORTALECIMIENTO MUNICIPAL
"DIF JALISCO"

Adriana Alejandra Márquez Ibarra
DRA. ADRIANA ALEJANDRA MÁRQUEZ IBARRA
DIRECTORA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
"DIF JALISCO"

2015





ANEXO A

300,120 Despensas. Nutrición extraescolar (Niñez Avanzando DOTACIONES PROALIMNE) con 4 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas: 23 cm de largo x 19 cm de ancho y 12.5 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 siguientes:

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

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

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

ANEXO B

03,220 Despensas PAAD (Familias Avanzando DEPENSA PAAD) con 10 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas : 37.5 cm de largo x 0.5 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 siguientes:

aceite de maíz 500 mL (1 botella)	ANEXO 1A
arroz blanco 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1D
avena en hojuela 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1G
atún en agua, masa drenada 100 g (1 pieza)	ANEXO 1C
cereales de trigo inflado integral fortificado 250 g (1 paq.)	ANEXO 1AB
harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1T
leche chica 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1M
masa para sopa con fibra 200 g (1 Paq.)	ANEXO 1R
sofrito 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1O
sofrito 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1P

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

El proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, de acuerdo 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:

Horario 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.

Temperatura 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 Alimentos a entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Paquetes y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

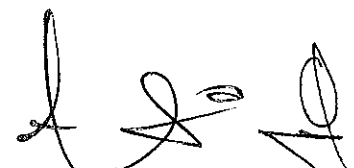
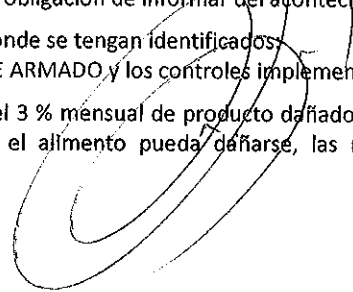
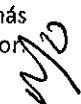
Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Se realizará un análisis de proceso donde se tengan identificados los PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciados documental).

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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO C

18,000 Despensas. PAAD ZONA INDÍGENA (Familias avanzando DESPENSA PAAD NORTE) con 13 productos, 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.

Los productos son los siguientes:

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

El aceite de maíz y la Harina de Maíz Nixtamalizada y se deberán entregar por separado.

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

El proveedor será responsable de:

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

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

- Bitácora de Recepción de Alimentos.
- Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
- Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
- Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador.
- Sistema PEPS documentado y aplicado.
- Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
- Registros de Armado diario.
- Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
- Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

- Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
- Empaques y pesos de los productos.
- Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
- Cantidades a entregar.
- Condiciones físicas generales del producto.

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

Se presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:
PUNTO CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciados documental).
 El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás operaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO D

3,660 Despensas TRABAJO SOCIAL OPERATIVO (Familias avanzando DESPENSA TRABAJO SOCIAL) con 12 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas : 32.5 cm de largo x 25.0 cm de ancho y 27.0 cm de altura, 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 siguientes:

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

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

El proveedor será responsable de:

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:

Horario de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Se presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad

ANEXO E



4,250 Despensas TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF (Familias avanzando DESPENSA CONTIGO DIF) con 12 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas : 32.5 cm de largo x 25.0 cm de ancho y 27.0 cm de altura, 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 siguientes:

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

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

El proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se 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 empacador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

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



**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad**

ANEXO F



750 Despensas TRABAJO SOCIAL SICATS (Comunidades avanzando DESPENSA SICATS) con 12 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas : 32.5 cm de largo x 25.0 cm de ancho y 27.0 cm de altura, 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 siguientes:

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

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

El proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, de acuerdo 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:

Plataforma de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

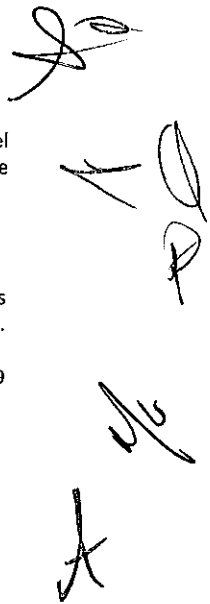
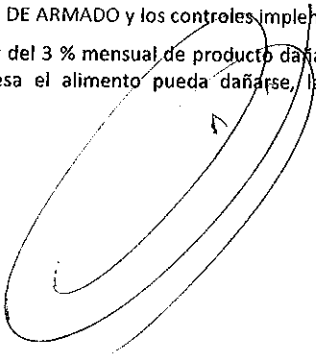
En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además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

Se presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

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





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad

ANEXO G



1,800 Despensas de PROTECCIÓN CIVIL (Familias avanzando ALIMENTOS PARA LA PROTECCION DE NUESTRAS FAMILIAS) con 12 productos, cada despensa debera de ir empacada dentro de una bolsa de plástico de 50 cm de altura x 60 cm de ancho (180 ± 20 gauges) y esta a su vez dentro de una caja de carton con una medida 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de altura), con resistencia de 29 ECT, tipo corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Dicha caja debera contener una impresión o etiqueta de papel pegada con los logotipos del Sistema DIF Jalisco y la siguiente leyenda: "ATENCIÓN A LA POBLACIÓN EN CONDICIONES DE EMERGENCIA".

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

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

El proveedor será responsable de:

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.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO H

12, 865,708 Raciones DESAYUNO FRÍO. En los domicilios ubicados en los 93 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

La integración de cada desayuno es la siguiente:

771,942 Avena instantanea con extracto de vainilla 30 g.	ANEXO 1AG
771,942 Avena instantanea con plátano 30 g.	ANEXO 1AF
643,278 Avena instantanea integral con nuez 30 g.	ANEXO 1AE
85,966 Avena instantanea con manzana y canela 30 g.	ANEXO 1AD
900,630 Barra de cereales integrales con frutas 30 g.	ANEXO 1AH
771,942 Barra integral con yogurt y arandanos 30 g.	ANEXO 1AI
771,946 Barra de trigo integral con arandanos 30 g.	ANEXO 1AL
707,618 Barra de avena con coco y amaranto 30 g.	ANEXO 1AJ
114,622 Barra de arroz inflado con avena y pasas 30 g.	ANEXO 1AK
114,622 Barra de trigo con avena y nuez 30g.	ANEXO 1AM
157,321 Barra tipo panecillo con plátano 30 g.	ANEXO 1AN
771,942 Cereal multigrano con pasas 30 g.	ANEXO 1AV
771,942 Cereal de trigo inflado con avena y vainilla 30 g.	ANEXO 1AU
771,942 Galleta de granola 30 g	ANEXO 1AÑ
771,942 Galleta de avena con cacahuete 30 g.	ANEXO 1AO
771,942 Galleta de cebada, avena, nuez y almendra 30 g.	ANEXO 1AP
43,278 Galleta de trigo con avena y canela 30 g.	ANEXO 1AQ
43,286 Galleta de maíz 30 g.	ANEXO 1AT
14,626 Galleta de trigo con avena y vainilla 30 g.	ANEXO 1AS
92,979 Galleta integral de amaranto con nuez 30 g.	ANEXO 1AR

Los productos se desglosan en el calendario de entregas.

El proveedor será responsable de:

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:

Actuación de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Etiquetas y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Se presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, manobras y demás situaciones por las

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



**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad**



ANEXO I

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

DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES

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

***El aceite de maíz y la Harina de Maíz Nixtamalizada y se deberán entregar por separado.**

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad

ANEXO J



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

DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA METROPOLITANA

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

El aceite de maíz se deberá de entregar por separado.

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

El proveedor será responsable de:

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

2. 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:

3. Bitácora de Recepción de Alimentos.

4. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

5. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

7. Sistema PEPS documentado y aplicado.

8. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

9. Registros de Armado diario.

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

11. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

12. 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.

13. 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:

14. Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

15. Empaques y pesos de los productos.

16. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

17. Cantidades a entregar.

18. Condiciones físicas generales del producto.

19. 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.

20. El proveedor presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados los PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciados documental).

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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO K

0,476 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA (Niñez avanzando Desayunos Calientes Zona Norte) con 15 productos, armadas en costal de polipropileno de 50 x 60cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrandose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA INDÍGENA

Aceite de maíz 500 ml (1 botella)	ANEXO 1A
Aرز blanco 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1D
Abarbanzo 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1L
Atún en agua, masa drenada 100 g (3 piezas)	ANEXO 1C
Avena en hojuela 300 g (1 Paq.)	ANEXO 1E
Azúcar estandar 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1Z
Chile guajillo (mirasol) 100 g (1 Paq.)	ANEXO 1J
Chalita en forma de animalito integral 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1U
Maíz morado 1 Kg (8 Paq.)	ANEXO 1Ñ
Lechuga chica 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1M
Masa para sopa con fibra 200 g (2 Paq.)	ANEXO 1R
Chicharo con zanahoria 190 g (3 bricks)	ANEXO 1H
Chardina en tomate 425 g (1 Lata)	ANEXO 1W
Chilol 1 Kilo (1 Paq.)	ANEXO 1P
Chilol 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1O

El aceite de maíz y el chícharo con zanahoria se deberán entregar por separado.

Se entregarán 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 empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, de acuerdo 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 producto en esta parte del proceso:

Actuación de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Temperatura 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.

Cantidades y pesos de los productos.

Identificación de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Se presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



ANEXO L

84,000 Despensas VIVE DIFERENTE (Comunidades Avanzando DESPENSA VIVE DIFERENTE) con 9 productos cada una, armadas en cajas con las siguientes medidas : 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de altura, 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 siguientes:

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

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO M

120,000 Despensas (Estrategia Mujeres Avanzando) con 10 productos, 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.

Los productos son los siguientes:

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

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

El proveedor será responsable de:

- Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.
- Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
 - Bitácora de Recepción de Alimentos.
 - Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
 - Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
 - Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador.
 - Sistema PEPS documentado y aplicado.
 - Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
 - Registros de Armado diario.
 - Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
 - Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
- El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
- El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:
 - Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
 - Empaques y pesos de los productos.
 - Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
 - Cantidades a entregar.
 - Condiciones físicas generales del producto.

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

Se presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
ACEITE DE MAÍZ 500 mL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 mL. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Amarillo, característico del producto.

Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C).

Olor: Característico del producto exento de olores extraños o rancios.

Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

Humedad y materia volátil: 0.05 % Máximo.

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

Índice de peróxido: 2.0 meq/kg Máximo.

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

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

Ácidos Grasos del aceite de maíz.

Ácido láurico C12:0: 0.3 % Máximo.

Ácido mirístico C14:0: 0.3 % Máximo.

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

Ácido palmitoléico C16:1: 0.5 % Máximo.

Ácido esteárico C18:0: 3.3 % Máximo.

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

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

Ácido linolénico C18:3: 2.0 % Máximo.

3.- -CONTAMINANTES QUÍMICOS

Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo.

Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.

Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- ADITIVOS (antioxidantes)

Tocoferoles: 0.03% Máximo.

Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo.

Galato de octilo: 0.01 % Máximo.

Ácido tioldipropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo.

Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo.

Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo.

Resina de guayaco: 0.01 % Máximo.

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

Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud.

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

7.- REFERENCIAS

NMX-F-223-SCFI-2011.

NMX-F-030-1985.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
ACEITE DE MAÍZ 1 L

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Ácidos grasos libres (como ácido oleico): 0.05 % Máximo.
Humedad y materia volátil: 0.05 % Máximo.
Color (escala Lovibond): 35 A - 4.0 R Máximo.
Índice de peróxido: 2.0 meq/kg Máximo.
Prueba fría a 273 °K (0 °C): 5.5 horas Mínimo.
Índice de yodo: 107 cg I₂/g Mínimo - 135 cg I₂/g Máximo.

Ácidos Grasos del aceite de maíz.

Ácido láurico C12:0: 0.3 % Máximo.
Ácido mirístico C14:0: 0.3 % Máximo.
Ácido palmítico C16:0: 8.6 % Mínimo - 16.5 % Máximo.
Ácido palmítico C16:1: 0.5 % Máximo.
Ácido esteárico C18:0: 3.3 % Máximo.
Ácido oléico C18:1: 20.0 % Mínimo - 42.2 % Máximo.
Ácido linoléico C18:2: 34.0 % Mínimo - 65.6 % Máximo.
Ácido linolénico C18:3: 2.0 % Máximo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo.
Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo.
Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.
Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- ADITIVOS (antioxidantes)

Tocoferoles: 0.03% Máximo.
Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo.
Galato de octilo: 0.01 % Máximo.
Ácido tioldipropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo.
Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo.
Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo.
Resina de guayaco: 0.01 % Máximo.
Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.
Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud.

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

7.- REFERENCIAS

NMX-F-223-SCFI-2011.

NMX-F-030-1985.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

ATÚN EN AGUA, MASA DRENADA 100 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Claro y homogéneo.

Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada.

Olor: Característico del producto.

Sabor: Característico del producto.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo.

Proteína: 18% Mínimo.

Carbohidratos: 3% Máximo.

Grasa: 1% Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos Aerobios: Negativo.

Mesófilos Anaerobios: Negativo.

Termófilos Aerobios: Negativo.

Termófilos Anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo.

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

Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo.

Estaño: 100 mg/Kg Máximo.

Histamina: 200 mg/Kg Máximo.

Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

Los que permite la Secretaría de Salud.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-028-SSA1-1993.

NOM-251-SSA1-2009.

NOM-084-SCFI-1994.

Información extralda de marcas comerciales.

Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.

NOMBRE DEL PRODUCTO
ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Grano entero: 92% Mínimo.

Grano quebrado: 8% Máximo.

Total de granos de arroz pulido: 100%

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

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

Longitud del grano entero: 5.4 mm Mínimo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS

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

5.- PLAGA.

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

6.- VIDA DE ANAQUEL

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

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-035-SCFI-2005.

NMX-FF-059-SCFI-2000.

NMX-F-120-1996.

CODEX STAN 198-1995.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
AVENA EN HOJUELAS 300 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 300 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Actividad Enzimática: Negativa.

Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo.

Humedad: 12% Máximo.

Protéina: 11.6% Mínimo.

Cenizas: 2 % Máximo.

Extracto Etéreo: 5 % Mínimo.

Fibra cruda: 2.5 % Máximo.

Presencia de cascarilla: 4 piezas en 50 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo.

Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

Coliformes fecales: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
AVENA EN HOJUELAS 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Actividad Enzimática: Negativa.

Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo.

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 11.6% Mínimo.

Cenizas: 2 % Máximo.

Extracto Etéreo: 5 % Mínimo.

Fibra cruda: 2.5 % Máximo.

Presencia de cascarrilla: 4 piezas en 50 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo.

Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

Coliformes fecales: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
AVENA EN HOJUELAS 1 Kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avana en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Actividad Enzimática: Negativa.

Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo.

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 11.6% Mínimo.

Cenizas: 2 % Máximo.

Extracto Etéreo: 5 % Mínimo.

Fibra cruda: 2.5 % Máximo.

Presencia de cascarilla: 4 piezas en 50 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo.

Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

Coliformes fecales: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK 190 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 48 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Consistencia: Tiena y firme.

Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas.

Olor: Característico del producto, exento de olores extraños.

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

2.-CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS

Masa drenada: 60 % Mínimo.

Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo.

pH: 5.5 - 6.5

Sólidos solubles: 12.0 % Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: Negativo.

Mesofilicos Anaerobios: Negativo.

Termofilicos Aerobios: Negativo.

Termofilicos Anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

No se permite el uso de aditivos.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-028-1981 Chicharos envasados.

NOM-251-SSA1-2009.

Información de referencia de productos comerciales.

NOMBRE DEL PRODUCTO

CHICHARO CON ZANAHORIA EN LATA DE 410 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

La presentación en LATA de 410 g con una masa drenada de 210 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Consistencia: Tiena y firme.

Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas.

Olor: Característico del producto, exento de olores extraños.

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

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Masa drenada: 60 % Mínimo.

Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo.

pH: 5.5 - 6.5

Sólidos solubles: 12.0 % Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

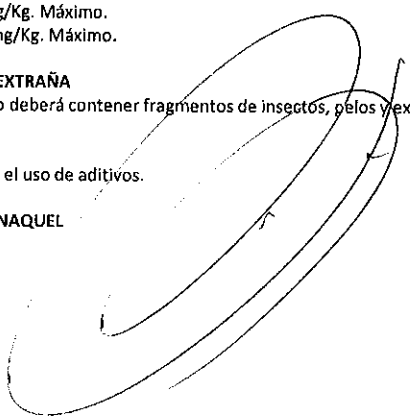
5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

No se permite el uso de aditivos.

7.- VIDA DE ANAQUEL



NOMBRE DEL PRODUCTO
CHILE GUAJILLO (MIRASOL) 100 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

También conocido como mirasol. Por lo general es largo, con punta aguda; su cuerpo es cilíndrico, liso y con leves ondulaciones. Tiene de dos a tres lóculos; su posición es colgante, aun cuando existen algunas variantes cuyos frutos son erectos. Este tipo de chile es medianamente picante y su producción comercial es en su mayor parte secado en forma natural en la planta.

Presentación en bolsa múltiple de polietileno gofrado con 100 g, con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en bultos con 30 piezas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

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

Textura: Ligeramente flexible, suaves y lisos.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Peso unitario con pedúnculo: 5 g Mínimo

Humedad: 13.5 % Máximo

Tamaño

Longitud sin pedúnculo: 10 cm Mínimo

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

Tolerancia de defectos

Por tamaño: 15 % Máximo.

Defecto mayor: 0 %

Defecto menor: 10 % Máximo

Acumulativo: 10 % Máximo

Pudrición: 1 % Máximo

Tolerancia de impurezas

Hongos: Exento

Insectos: Exento

Contaminantes por roedores: Exento

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. Coli: Ausente.

Salmonella: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

No aplica

5.- MATERIA EXTRAÑA

El 1.0 % máximo de materia extraña es todo aquel material o sustancia diferente al que constituye el fruto y el pedúnculo, que comprende tallos, tierra, arena, piedras, basura, alambres, cuerdas, semillas extrañas, polvo y hojas, así como fragmentos de insectos. Excretas ausente, insectos enteros ausente, pelos de roedor < 0 = a 6 pelos en 25 gramos, fragmentos de insectos < 0 = 50 en 25 gramos. Otros ≤ 1%

6.- ADITIVOS

No aplica

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

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

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

NOMBRE DEL PRODUCTO
CAFE SOLUBLE DE 48 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

Empaque colectivo en charola de cartón corrugado, cubierta de plástico con 24 piezas.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

Consistencia: Característica del producto.

Olor: Característico del producto.

Sabor: Característico del producto.

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad: 5 % Máximo.

PH (solucion al 1%): 4.2-5.5

Cenizas en base hidratada: 11 % Maximo.

Cafeina en base seca: 1.8 % Minimo.

Almidon: Negativo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Hongos y levadura: 100 ufc/g Máximo

Coliformes Totales: 50 UFC/g. Máximo

E. Coli: Negativo.

Salmonella: Negativo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No debera presentar ninguna materia extraña distinta al cafe soluble.

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

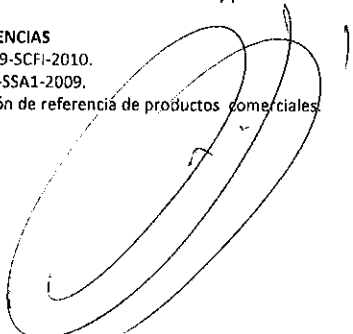
El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquimicas, microbiologicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NMX-F-139-SCFI-2010.

NOM-251-SSA1-2009.

Información de referencia de productos comerciales.



NOMBRE DEL PRODUCTO
GARBANZO 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

El Garbanzo debera ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Blanco a ligeramente crema o beige uniforme.

Sabor: Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños.

Aspecto: Granular, seca, lisa, firme y poco brillante.

Olor: Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor añejo, acido o rancio fermentado, enmohecido ó putrefacción, sin presencia de sabores extraños..

2.- CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS

Humedad: 14.0 % Máximo.

Mal desarrollados: 2.0 % Máximo.

Afines: 4.0 % Máximo.

Granos dañados: 2.0 % Máximo.

Variedades contrastantes: 2.0 % Máximo.

Granos con defecto: 4.0 % Máximo.

Tiempo de cocción: 30 minutos Máximo.

3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva

7.- REFERENCIAS

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-FF-038-SSA1-2002.

NMX-Y-219-1967.

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

Codex Stan 171-1989 (rev. 1-1998)

Requerimiento DIF Jalisco.

Información de referencia de productos comerciales.

NOMBRE DEL PRODUCTO
LENTEJA CHICA 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la variedad del grano.
Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.
Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.
Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.
Total de grano dañado: 4% Máximo.
Contrastes: 2% Máximo.
Afinos: 4% Máximo.
Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo.
Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.

3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.
Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

7.- REFERENCIAS

NOM-251-SSA1-2009,
NMX-FF-038-SSA1-2002.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional)
Codex Stan 171-1989 (rev. 1-1995)

NOMBRE DEL PRODUCTO

MAIZ BLANCO 1 kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Maíz blanco, grano nacional, cosecha 2013, categoría 1era, empacado en bolsas de 1 kg de polietileno transparente, en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Blanco ligeramente crema

Aspecto: Grano entero uniforme

Textura: Lisa y firme

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 14% Máximo

Aflatoxinas: 20 µg/kg

Impurezas: 2% Máximo

Dañados por calor: 1.5% Máximo

Suma de daños: 5% Máximo

Grano quebrado: 3% Máximo

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo olotes u otras partes de la planta) y las partes de granos de maíz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro.

6.- ADITIVOS

No aplica.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

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

NOM-251-SSA1-2009.

Requerimiento DIF Jalisco.

NOMBRE DEL PRODUCTO

MAIZ MORADO 1 kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Maíz morado, grano nacional, cosecha 2013, categoría 1era, empaçado en bolsas de 1 kg de polietileno transparente, en costafes de rafía de 25 Kg y/o 50 Kg.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Morado

Aspecto: Grano entero uniforme

Textura: Lisa y firme

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 14% Máximo

Aflatoxinas: 20 µg/kg

Impurezas: 2% Máximo

Dañados por calor: 1.5% Máximo

Suma de daños: 5% Máximo

Grano quebrado: 3% Máximo

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo olores u otras partes de la planta) y las partes de granos de maíz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro.

6.- ADITIVOS

No aplica.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

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

NOM-251-SSA1-2009.

Requerimiento DIF Jalisco.

Handwritten signatures and initials, including a large signature that appears to be 'D. P.' and other initials like 'A. P.' and 'A. P.'.

NOMBRE DEL PRODUCTO

FRÍJOL EN GRANO NACIONAL, CATEGORÍA PRIMERA 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Frijoles variedades claros, según la NOM-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 500 g cosecha 2014.

El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la variedad del grano.
Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.
Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.
Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.
Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.
Total de semillas dañadas: 4% Máximo.
Contrastes: 2% Máximo.
Afinas: 4% Máximo.
Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.
Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.
Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Deberá estar libre de plaga viva.

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2002.
NOM-251-SSA1-2009.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).

NOMBRE DEL PRODUCTO
FRÍJOL EN GRANO NACIONAL, CATEGORÍA PRIMERA 1 Kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Frijoles variedades claras, según la NOM-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2014.

El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la variedad del grano.
Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.
Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.
Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.
Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.
Total de semillas dañadas: 4% Máximo.
Contrastes: 2% Máximo.
Afinos: 4% Máximo.
Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.
Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.
Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2002.
NOM-251-SSA1-2009.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).

NOMBRE DEL PRODUCTO

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a varias operaciones fisicoquímicas entre las que se mencionan: cocción, extrucción y corte. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g, empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 80 piezas. Podrá entregar cualquiera de las variedades que se describen.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto, amarillo.

Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

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

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

2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.5 % Máximo.

Proteína: 98 % Mínimo.

Extracto Etéreo (grasa): 0.25 % Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo,

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo.

Levaduras: 20 UFC/g Máximo.

E. Coli: Ausente.

S. Aureus: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Deberá estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2002.

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Invasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

Se deberá entregar cualquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característica del producto, amarillo.

Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15 % Máximo.

Proteína: 13 % Mínimo.

Cenizas: 1.25% Máximo.

Fibra Dietética: 4% Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

S. Aureus: Ausente.

Hongos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 150 UFC/g Máximo.

E. Coli: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-023-NORMEX-2002.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La harina preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, azúcar, sal, leche en polvo, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, podrá contener vitaminas lista para preparar solo agregando leche, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, en presentación de 500 g.

El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 50 piezas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Blanco o ligeramente amarillo, característico.

Apariencia: Polvo fino, uniforme.

Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño.

Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15 % Máximo.

Proteína: 7 % Mínimo.

Extracto etéreo: 2.5 % Máximo.

Fibra dietética: 4 % Mínimo.

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo

Salmonella (en 25 g): Negativo con huevo

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales

NOMBRE DEL PRODUCTO
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel V LH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, de largo 46 cm y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado.
Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla.
Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez.
Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 11% Máximo.
Proteína: 8% Mínimo.
Extracto Etéreo: 4% Mínimo.
Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo.
Hierro como ión ferroso: 35 mg/kg Mínimo.
Zinc: 35 mg/Kg Mínimo.
Aflatoxinas: 12 µg/Kg máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.
Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo.
Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo.
Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo.
S. Aureus: Negativo.
Salmonella (en 25 g): Negativo.
E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.
NOM-187-SSA1/SCFI-2002.
NOM-251-SSA1-2009.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)

NOMBRE DEL PRODUCTO
GALLETAS INTEGRALES EN FORMA DE ANIMALITO 450 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Tamaño uniforme con figura de animalito.
Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.
Color: Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor: Característico del producto, no debe presentar olores extraños ni rancidez.
Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 6.0 % Máximo.
Proteína (N x 5.83): 8 % Mínimo.
Extracto etéreo: 11 % Mínimo.
Fibra: 6 % Mínimo.
Sodio: 600 mg/100 g.
Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.
Coliformes totales: <10 UFC/g Máximo.
Hongos o Mohos: 10 UFC/g Máximo.

4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

5.-MATERIA EXTRAÑA

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

6.-ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.
NOM-251-SSA1-2009.
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios DIF 2014. (pág. 47 galletas integrales).

NOMBRE DEL PRODUCTO
GALLETAS EN FORMA DE ANIMALITO 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos; en presentación de 500 g en empaque de plipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 12 piezas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Tamaño uniforme con figura de animalito.

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

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

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

Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 6.5 % Máximo.

Cenizas: 2.5 % Máximo.

Proteína: 7 % Mínimo.

Extracto etéreo: 5 % Mínimo.

pH: 7 - 9

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 10 UFC/g Máximo.

4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

5.-MATERIA EXTRAÑA

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

6.-ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

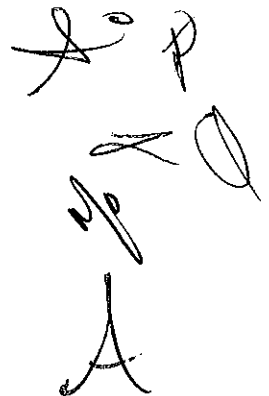
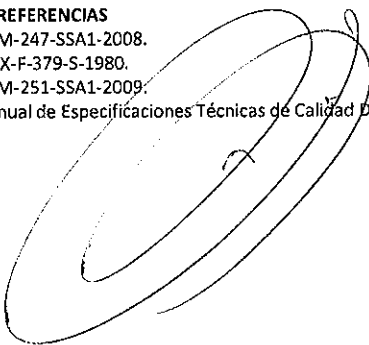
8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-379-S-1980.

NOM-251-SSA1-2009.

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



NOMBRE DEL PRODUCTO

SARDINA EN SALSA DE TOMATE 425 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

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

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

Sabor: Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada: 300 g Mínimo.

pH: > 4.6

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo.

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

Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo.

Estaño: 100 mg/Kg Máximo.

Histamina: 200 mg/Kg Máximo.

Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

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

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

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

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

Los que permite la Secretaría de Salud.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-179-SCFI-2001.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE SABOR 35 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de acuerdo a la composición del producto.
Olor: Agradable, característico del sabor del producto, sin olores extraños.
Sabor: Característico del saborizante adicionado sin sabores extraños.
Aspecto: Polvo granuloso, fino, uniforme.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 2.0 % Máximo.
Proteína (N X 5.55) en base seca: 7.0% Mínimo.
Acidez, en base seca, expresada en % de ácido cítrico: 3.0% Máximo.
Cenizas: 2.0 % Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 1000 UFC/g Máximo.
Coliformes totales: < 10 UFC/g.
Staphylococcus aureus: Negativo.
Salmonella spp (en 25 g): Negativo.
Hongos y Levaduras: Menor de 50 UFC/g
E.coli en 0.01 g: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Arsénico: 1.0 ppm Máximo.
Cromo total: 10 ppm Máximo.
Metales pesados: Hierro, Cobre, Zinc y Plomo: 50 ppm Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-041-1983. Postre de Gelatina de Sabores.
NMX-F-043-NORMEX-2001. Gredina comestible. aspectos de calidad.
NOM-251-SSA1-2009
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.40 Postre de gelatina de sabores.)

NOMBRE DEL PRODUCTO
FÉCULA DE MAÍZ CON SABOR 47 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del sabor.

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 13.0 % Máximo.

Proteína: 0.8 % Máximo.

pH (al 10%): 4.5 - 6.5

Exacto etéreo: 0.8 % Máximo.

Dioxido de Azufre: 80 ppm Máximo.

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

Aflatoxinas: 15.0 mg/Kg.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: ≤ 10 UFC/g.

Hongos y Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

Salmonella [en 25 g]: Negativo.

E.coli: Negativo.

S. Aureus: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM- 247-SSA1-2008

NMX-F-382-1986

NOM-251-SSA1-2009

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
AZÚCAR ESTÁNDAR 500 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Azúcar estándar envasada en bolsa de polietileno, con un peso de 500 gramos. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 20 o 50 piezas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Marfil, variando el tono de claro a oscuro.

Aspecto: Granulado uniforme.

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

Sabor: Dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 0.06 % Máximo.

Cenizas (sulfatadas/conectividad): 0.25% Máximo.

Dioxido de azufre: 20 ppm maximo

Azúcares Reductores Directos: 0.10% Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 200 UFC/g Máximo.

Salmonella (en 25 g): Ausente

Hongos o Mohos: <10 UFC/g.

Levaduras: <10 UFC/g.

E. Coll: Negativo ó < 3 NMP/g.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.50 ppm Máximo.

Arsenico: 1 ppm Máximo.

Partículas metálicas: 10 ppm Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-084-SCFI-2004.

NOM-251-SSA1-2009.

NOMBRE DEL PRODUCTO
GALLETA SALADA 137 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.

Aspecto: Crujiente, uniforme, propia de la galleta salada.

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

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 5% Máximo.

Proteína: 7% Mínimo.

Grasa: 13% Máximo

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1% Mínimo por porción.

Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo.

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

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.24 Galleta salada).

Información de referencia de productos comerciales

NOMBRE DEL PRODUCTO

CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO 250 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado con el 80% del EAR de Hierro, vitamina B12, y el 40% de B1 y B6 por cada 50 g. Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Proteína: 4.7% Mínimo.

Hierro: 7.44 mg/porción Mínimo.

Vitamina B1: 0.35 mg/porción Mínimo.

Vitamina B6: 0.48 mg/porción Mínimo.

Vitamina B12: 1.44 mcg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.

E. Coll: <3 NMP/g.

S. Aureus: <10 UFC/g.

Salmonella: Negativo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

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

ANEXO 1AC

NOMBRE DEL PRODUCTO

CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL 250 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Proteína: 4.7% Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.

E. Coli: <3 NMP/g.

S. Aureus: <10 UFC/g.

Salmonella: Negativo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

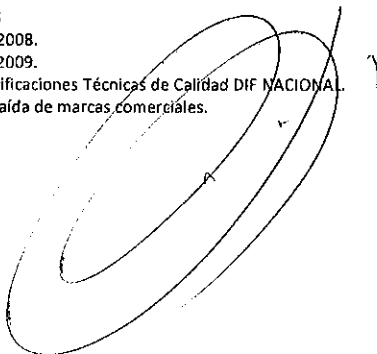
8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.



Handwritten signatures and initials in black ink, including a large signature and several smaller initials.

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas, con trozos de manzana.

Olor: Característico del producto a cereal, sin presencia de olores extraños.

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 9 % Mínimo.

Grasa total: 35 % Máximo del total de las calorías.

Fibra: 1.8 g / 30 g Mínimo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg / 30 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 300 UFC/g Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2/9 avena en hojuelas)

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Crema.

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

Olor: A cereal y miel con nuez.

Sabor: A cereal y miel con nuez.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 8 % Mínimo.

Grasas: 35% Máximo del total de las calorías.

Fibra dietética: 1.8 g/30 g Mínimo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg/30 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 300 UFC/g Mínimo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON PLATANO 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Crema.

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

Olor: A cereal y plátano.

Sabor: A cereal y plátano.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 9 % Mínimo.

Grasas: 35% Máximo del total de las calorías.

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

Fibra dietética: 1.8 g/30 g Mínimo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg / 30 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 300 UFC/g Mínimo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA 30g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

El empaque colectivo es en caja con 400 paquetes.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Crema.

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

Olor: A cereal y vainilla.

Sabor: A cereal y vainilla.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 8 % Mínimo.

Grasas: 35% Máximo del total de las calorías.

Fibra dietética: 1.8 g / 30 g Mínimo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg / 30 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.

E. coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.0 % Máximo.

Proteína: 5% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO
BARRA INTEGRAL CON YOGURT Y ARÁNDANOS 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con hojuela de avena laminada, avena extruida, arroz inflado, hojuelas de trigo, salvado de trigo y trozos arándano, miel de abeja, azucar, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.0 % Máximo.

Proteína: 5% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azucares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.0 % Máximo.

Proteína: 5% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.0% Máximo.

Proteína: 5% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO
BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8.0 % Máximo.

Proteína: 6 % Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/g. Máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8.0 % Máximo.

Proteína: 6 % Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO
BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8.0 % Máximo.

Proteína: 6 % Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO
GALLETA DE GRANOLA 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto.
Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.
Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8% Máximo.
Proteína: 6% Mínimo.
Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías
Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.
Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción
Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.
Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías
Sodio: 180 mg Máximo por porción
Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.
Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.
Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.

Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto.

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

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8% Máximo.

Proteína: 6% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA DE CEBADA, AVENA, NUEZ Y ALMENDRA 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.

Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto.

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

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8% Máximo.

Proteína: 6 % Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.

Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto.

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

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8% Máximo.

Proteína: 6% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.

Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto.

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

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8% Máximo.

Proteína: 6% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías.

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción.

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg Máximo por porción.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.

Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto.

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

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8% Máximo.

Proteína: 6% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

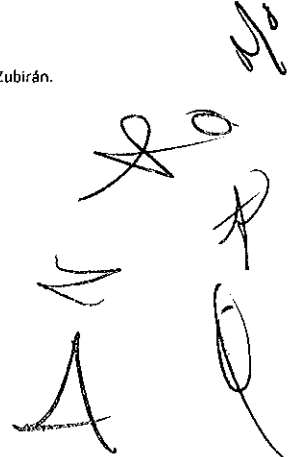
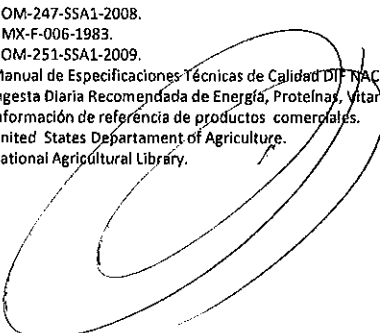
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.



NOMBRE DEL PRODUCTO
GALLETA DE MAÍZ 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.

Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto.

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

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8% Máximo.

Proteína: 6% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.
NOM-251-SSA1-2009.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.
Información extraída de marcas comerciales.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimentales de Referencia (VNR).
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

CEREAL MULTIGRANO CON PASAS 30g .

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.
Coliformes totales: <10 UFC/g.
Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.
Levaduras: <10 UFC/g Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.
NOM-251-SSA1-2009.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.
Información extraída de marcas comerciales.
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.

NOMBRE DEL PRODUCTO

CEREAL DE TRIGO INFLADO FORTIFICADO 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado con el 80% del EAR de Hierro, vitamina B12, y el 40% de B1 y B6 por cada 50 g. Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 500 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Proteína: 4.7% Mínimo.

Hierro: 7.44 mg/porción Mínimo.

Vitamina B1: 0.35 mg/porción Mínimo.

Vitamina B6: 0.48 mg/porción Mínimo.

Vitamina B12: 1.44 mcg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.

E. Coli: <3 NMP/g.

S. Aureus: <10 UFC/g.

Salmonella: Negativo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

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

ANEXO 2

DIF
JALISCO

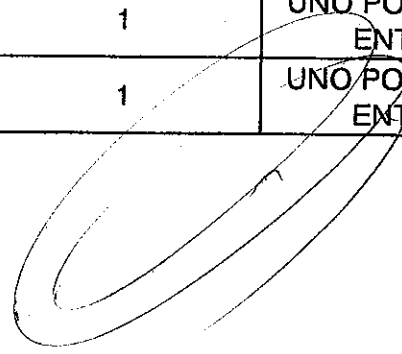
NÚMERO DE MUESTREOS POR PRODUCTO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

PRODUCTO	PRESENTACION	NÚMERO DE ANÁLISIS	PERÍODO
ACEITE DE MAÍZ	500 mL	12	MENSUAL
ATÚN EN AGUA, MASA DRENADA 100 g	100 g	12	MENSUAL
ARROZ BLANCO	1 Kg	12	MENSUAL
AVENA EN HOJUELAS	300 g	12	MENSUAL
AVENA EN HOJUELAS	1 Kg	12	MENSUAL
GARBANZO	500 g	12	MENSUAL
LENTEJA CHICA	500 g	12	MENSUAL
FRIJOL	500 g	12	MENSUAL
FRIJOL	1 Kg	12	MENSUAL
PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 g	12	MENSUAL
HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL	500 g	12	MENSUAL
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	12	MENSUAL
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO	250 g	12	MENSUAL
AVENA INSTANTÁNEA CON MANZANA Y CANELA	30 g	12	MENSUAL
AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON NUEZ	30 g	12	MENSUAL
AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON PLÁTANO	30 g	12	MENSUAL
AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA	30 g	12	MENSUAL
BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS	30 g	12	MENSUAL
BARRA INTEGRAL CON YOGURT Y ARÁNDANOS	30 g	12	MENSUAL
BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	30 g	12	MENSUAL

BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	30 g	12	MENSUAL
BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	30 g	12	MENSUAL
BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	30 g	12	MENSUAL
BARRA TIPO PANECILLO CON PLATANO	30 g	12	MENSUAL
GALLETA DE GRANOLA	30 g	12	MENSUAL
GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	30 g	12	MENSUAL
GALLETA DE CEBADA, AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	30 g	12	MENSUAL
GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	30 g	12	MENSUAL
GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ	30 g	12	MENSUAL
GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	12	MENSUAL
GALLETA DE MAÍZ	30 g	12	MENSUAL
CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	12	MENSUAL
CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	30 g	12	MENSUAL
CEREAL DE TRIGO INFLADO FORTIFICADO	500 g	3	CADA 4 MESES
AVENA EN HOJUELAS	500 g	3	CADA 4 MESES
ACEITE DE MAÍZ	1 L	3	CADA 4 MESES
CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK	190 g	3	CADA 4 MESES
CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	100 g	3	CADA 4 MESES
MAÍZ BLANCO	1 Kg	3	CADA 4 MESES
MAÍZ MORADO	1 Kg	3	CADA 4 MESES
PASTA PARA SOPA	200 g	3	CADA 4 MESES
GALLETA INTEGRAL EN FORMA DE ANIMALITO	500 g	3	CADA 4 MESES
GALLETA EN FORMA DE ANIMALITO	500 g	3	CADA 4 MESES
SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 g	3	CADA 4 MESES

POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE SABOR	35 g	3	CADA 4 MESES
FECULA DE MAÍZ DE SABOR	47 g	3	CADA 4 MESES
AZÚCAR ESTANDAR	500 g	3	CADA 4 MESES
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL	250 g	3	CADA 4 MESES
CHICHARO CON ZANAHORIA EN LATA	410 g	1	UNO POR TODA LA ENTREGA
CAFÉ SOLUBLE	48 g	1	UNO POR TODA LA ENTREGA
GALLETA SALADA	137 g	1	UNO POR TODA LA ENTREGA

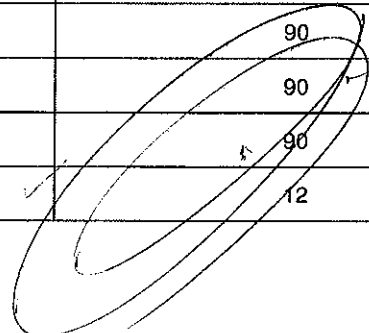


Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page, including a large stylized signature and the letters 'N', 'A', and 'sp'.

PRODUCTO	PRESENTACION	MUESTRAS
ACEITE DE MAÍZ	500 mL	12
ACEITE DE MAÍZ	1 L	12
ATÚN EN AGUA, MASA DRENADA 100 g	100 g	30
ARROZ BLANCO	1 Kg	9
AVENA EN HOJUELAS	300 g	12
AVENA EN HOJUELAS	500 g	12
AVENA EN HOJUELAS	1 Kg	9
CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK	190 g	30
CHICHARO CON ZANAHORIA EN LATA	410 g	30
CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	100 g	9
CAFÉ SOLUBLE	48 g	9
GARBANZO	500 g	12
LENTEJA CHICA	500 g	12
MAÍZ BLANCO	1 Kg	9
MAÍZ MORADO	1 Kg	9
FRIJOL	500 g	12
FRIJOL	1 Kg	9
PASTA PARA SOPA	200 g	15
PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 g	15
HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL	500 g	12
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	12
GALLETA INTEGRAL EN FORMA DE ANIMALITO	500 g	12
GALLETA EN FORMA DE ANIMALITO	500 g	12
SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 g	30
POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE SABOR	35 g	15
FECULA DE MAÍZ DE SABOR	47 g	15
AZÚCAR ESTANDAR	500 g	12
GALLETA SALADA	187 g	12
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO	250 g	12

[Handwritten signatures and initials on the right side of the table]

CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL	250 g	12
AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA	30 g	90
AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ	30 g	90
AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON PLÁTANO	30 g	90
AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE BARRA DE CEREALES	30 g	90
BARRA INTEGRAL CON YOGURT Y ARÁNDANOS	30 g	90
BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO	30 g	90
BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS	30 g	90
BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	30 g	90
BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ	30 g	90
BARRA TIPO PANECILLO CON PLATANO	30 g	90
GALLETA DE GRANOLA	30 g	90
GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE	30 g	90
GALLETA DE CEBADA, AVENA, NUEZ Y ALMENDRA	30 g	90
GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA	30 g	90
GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ	30 g	90
GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	90
GALLETA DE MAÍZ	30 g	90
CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA	30 g	90
CEREAL MULTIGRANO CON PASAS	30 g	90
CEREAL DE TRIGO INFLADO FORTIFICADO	500 g	12



Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page, including what appears to be 'A', 'M', 'P', and 'D'.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



DIF
JALISCO

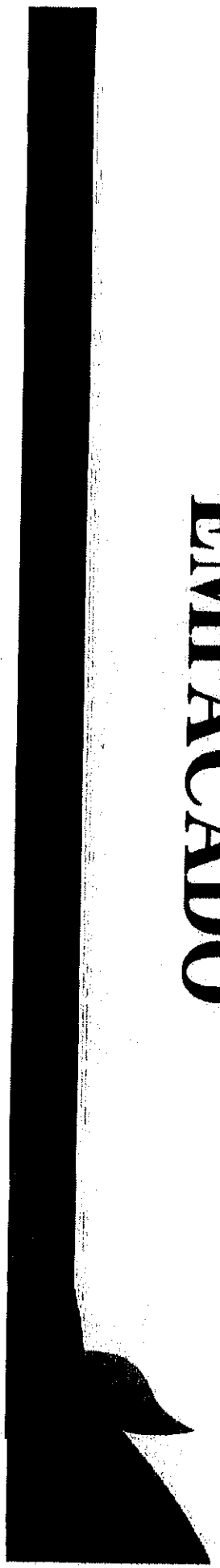
BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

Handwritten signatures and initials, including a large signature and several smaller initials.

Despensas

2015

EMPACADO



Handwritten initials: *JA*

Handwritten initials: *LA*

Handwritten scribbles and lines.

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA MEJORAR SERVICIOS

ACEITES DE MAIZ

Demuestra el compromiso de la empresa y su preocupación por la salud de sus clientes, en el suministro de productos de alta calidad, como lo son los aceites de maíz.

¡Una propuesta de calidad, que a cualquier precio podrás encontrar! Cuando necesitas el mejor para hacer decisiones e las celebraciones de tu negocio!

¡MÁS DE 100 AÑOS!
CENTRO NOROCCIDENTAL 500 ml.

JALISCO
CENTRO NOROCCIDENTAL

GRUPO EMPRESARIAL DIF

Handwritten letter: *A*

Handwritten number: *1*

Handwritten scribble.

Handwritten scribble.

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA VUESTRA FAMILIA

ACEITE DE MAIZ

El aceite de maíz es el producto de la producción de
Alamos de maíz que se utiliza para preparar
alimentos saludables como la
Cebadilla, el maíz y productos
de origen.

INGREDIENTES
MAÍZ Y ACEITE DE MAÍZ

Este producto es para uso
doméstico y no debe ser usado
para otros fines que los
indicados en el paquete.

El DIF Jalisco es un programa
del gobierno del estado de Jalisco
que tiene como objetivo mejorar
la calidad de vida de la población
del estado.

JALISCO

Q

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark

Sc

1 A



DIF JALISCO

BIENESTAR PARA MEJORES CALIDADES

AIJUN EN AGUA

Este producto contiene calcio, es necesario para la salud de los huesos y la actividad física. Por su alto contenido en Calcio.

Alta Densidad: 100 g

~~Handwritten mark~~



Este programa es parte de un programa de reciclaje de residuos sólidos que se realiza en Jalisco.

Handwritten mark

Handwritten signature

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

ARROZ BLANCO

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

LOGOTIPO

CANT. NETO 1 Kg.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Dr. R. S.

[Handwritten signature]

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

DELINCIAS Y SUCCERENCIAS

CONTACTO DIF
01 800 3000 303



Reglamento de Residuos Sólidos
NOM-081-SECRETAM-2010

DIF BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS
JALISCO

AVENA EN HOJUELAS

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

LOGOTIPO
CONT NETO 300 g.



Handwritten signatures and initials

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

DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
EN 800 3000 300



Reduzca Insurta Recorta
MORA EN 4573881-3390

Large handwritten scribble

DIF
JALISCO **BIENESTAR**
PARA NUESTRAS FAMILIAS

AVENA EN HOJUELAS

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

LOGOTIPO

CONF. NETO: 500 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



[Handwritten signature]

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

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —
CONTACTO DIF
01 800 300 343



**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

Agencia de Atención al Ciudadano
CASA DE LA FAMILIA
TEL: 457-1881-1810

[Handwritten signature]

DIF **BIENESTAR**
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

AVENA EN HOJUELAS

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

LOGOTIPO
CUMPLE NETO 1 Kg.



Handwritten signature and initials.

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

DEUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
EN SUS SERVICIOS



Resolución de Acuerdo 24 de febrero de 2014
RCP-001-AC/2014-01-15-2014

Large handwritten scribble or signature.

Handwritten mark resembling a stylized 'c' or 'o'.

Handwritten mark resembling a stylized '1'.

Handwritten mark resembling a stylized '1'.

DIF BIENESTAR
 PARA VESTIDAS FAMILIAR

CHICHARO CON ZANAHORIA

DIF BIENESTAR

Este programa es gratuito.
 Tiene un costo de \$100.000 por persona.
 Cuenta con un subsidio de \$100.000 por persona.
 Cuenta con un subsidio de \$100.000 por persona.
 Cuenta con un subsidio de \$100.000 por persona.

LOCALIDAD: _____
 CANT. NETO: 150 g

JALISCO
 GOBIERNO DEL ESTADO

Q

Large handwritten scribble or signature.

Handwritten signature or mark.

Handwritten mark resembling a stylized '2'.

Handwritten signature or mark.

20

7
7

DIF BIENESTAR
JALISCO
TALA (DISTRITO FEDERAL)

CHICHARO CON ZANAHORIA

This program is public, open to everybody and is free. Quality products of our own from Jalisco & the surrounding area are prepared.

INGREDIENTES
COST: \$20.4109

CONSEJO DE ECONOMIA
Z R R R R R DIF

JALISCO
ESTADO LIBRE Y SOBERANO

OSPE

[Handwritten scribbles]

1

[Handwritten signature]
2

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

JALISCO
COL. FARM. DEL N.º 1-30



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTROS FAMILIARES

**CHILE GUAJILLO
(MIRASOL)**

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

LOGOTIPO
CONT. NETO: 100 g.

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

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —
CONTACTO DIF
EN SUS HORAS DE ATENCIÓN



REDUCE
REUTILIZA
RECICLA
El uso responsable del agua.
TEL: 4422-4270 / 4422-4271

20

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

Handwritten signature

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

CAFE SOLUBLE

LOGOTIPO
CONT. NETO: 48 g.

DEMANDA Y ESCENCIA DE
COMERCIO DIF

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO

OSER

Handwritten scribble

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

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten signature

Handwritten mark

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

GARBANZO

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

LOGOTIPO
CONT. NETO: 500 g.



Handwritten signature and initials in the bottom right corner.

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

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —
CONTACTO DIF
01 800 3000 343



Handwritten signature and initials in the bottom left corner.

DIF
JALISCO **BIENESTAR**
PARA NUESTRAS FAMILIAS

LENTEJA CHICA

"Su consumo habitual ayuda
a prevenir la aparición de anemia por
deficiencia de hierro".

LOGOTIPO

CONTIENE NETO: 500 g.



Handwritten signatures and initials.

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

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
al 800 3000 300



Agencia de Atención al Cliente
800-801-8000

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

MAIZ BLANCO

"Como diariamente diversos frutos y verduras de diferentes colores, para proteger contra enfermedades".

LOGOTIPO

CONT. NETO: 1 Kg.



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

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 303

REDUCE
RENTA
ROBOS

Regístrate en www.difjalisco.gob.mx
Tel: 441-9078881-8780

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

DIF
JALISCO
BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

MAIZ MORADO

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

LOGOTIPO

CONT. NETO 1 Kg.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Handwritten signature and initials

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

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
EN 800 5000 500



Agencia de gobierno y desarrollo
Calle de la Libertad, No. 111, Toluca
TEL: 011-525-1111
1004-001-0078941-0789

Handwritten signature

Handwritten mark

DIF
JALISCO **BIENESTAR**
PARA NUESTRAS FAMILIAS

FRIJOL

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 500 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Handwritten marks and signatures in the bottom right corner.

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

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
91 800 3000 3443



Programa de reciclaje de la DIF Jalisco
NOM-061-SECTRA-2010

Large handwritten signature and scribbles at the bottom of the page.

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

FRISOL

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 1 Kg.



Handwritten marks and signatures at the bottom right of the page.

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

DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
81 800 3000 365



DIF BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS
JALISCO

PASTA PARA SOPA

"Como reconocimiento para promover el ahorro y la austeridad".

LOGOTIPO

CONT. NETO: 200 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



[Handwritten signature]

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

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —
CONTACTO DIF
EN 800 5000 343



INSTITUTO JALISQUEÑO DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN
TEL: 442 222 2222
WWW.IATAJALISCO.GOB.MX

[Handwritten mark]

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**PASTA PARA SOPA
CON FIBRA**

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

LOGO190

CONT. NETO 200 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



[Handwritten signatures]

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

DEUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 3103



**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

Región de desarrollo y la Tierra
NOM-051-SECTRA-2010

[Handwritten mark]

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**HARINA PARA HOT CAKES
INTEGRAL**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO 500 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



A

A. R. O. Y.

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

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 200 5000 300



DIF
JALISCO **BIENESTAR**
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**HARINA DE MAÍZ
NIXTAMALIZADA**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 1 Kg.



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

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3008 3103



**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

Reservados los derechos de la imagen
0201-0011-1070

Handwritten signature

Handwritten mark

Handwritten signature

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETA INTEGRAL EN
FORMA DE ANIMALITO**

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 500 g.



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

DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 345

**REDUCE
RENTA
REDUCA**
Pagamiento de impuestos a la renta
NOM-051-SC-RES-01-2010

Handwritten marks: a large 'X' and some scribbles.

Handwritten signatures and scribbles at the bottom of the page.

DIF
JALISCO
BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALETA EN FORMA
DE ANIMALITO**

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

LOGOTIPO

PONTE NETO 500 g.



Handwritten signature and initials

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

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
SI NOS SUONA SUZ



**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

Resolución de Secretaría 18/19/10
NOM-001-ECF-2010-010

Handwritten signature and initials

V
0

1
1

Capit

[Large handwritten scribble]


JALISCO
 GOVERNMENT OF JALISCO

DIF
 DEPARTAMENTO DE INFRAESTRUCTURA Y VIVIENDA

BIENESTAR
 PARA TODAS LAS FAMILIAS

SARDINA
 EN LARVA DE TOMATE

DEPARTAMENTO DE INFRAESTRUCTURA Y VIVIENDA
CONTRATO DIF


JALISCO
 GOVERNMENT OF JALISCO

CONTRATO DIF

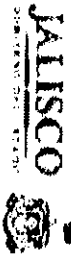
Este proyecto se realiza
 con el apoyo del gobierno de Jalisco
 y el gobierno de los Estados Unidos de México
 a través del programa de cooperación
 "Comunidad y Empleo".

1
1

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**POLVO
PARA PREPARAR
GELATINA DE SABOR**

LOGOTIPO
CONT. NETO: 35 g.



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

SE
SECRETARÍA DE ECONOMÍA
DIF



4
L. P. M.
M.

7

Handwritten marks at the top of the page, including a large 'X' and some illegible scribbles.

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

FÉCULA DE MAÍZ
DE SABOR

LOGOTIPO
CONT. NETO: 47 g.



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

DEMANCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF

REDUCE
REUTILIZA
RECICLA
TEL: 442 222 1177

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten marks

DIF
JALISCO **BIENESTAR**
PARA NUESTRAS FAMILIAS

AZÚCAR ESTANDAR

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

LOGOTIPO

CONT. NETO: 500 g.

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Handwritten signature and initials

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

► DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ►

CONTACTO DIF
01 800 2000 200



**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

Impresión de marzo a 31 de mayo
NOM-051-SECT-000A1-2010

Handwritten signature and initials

Handwritten marks at the bottom right of the page, including a large 'X' and some illegible scribbles.

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTROS FAMILIARES

GALETA SALADA

JOSQUINO
CONT. NETO 137 g

Este programa es gestionado por el Gobierno Jalisco y el Gobierno Municipal de Jalisco. Se trata de un programa de apoyo a las familias de bajos recursos económicos en el municipio de Jalisco.

DIF JALISCO
DEPARTAMENTO DE BIENESTAR FAMILIAR

JALISCO
GOBIERNO MUNICIPAL

GOBIERNO MUNICIPAL DE JALISCO

Handwritten mark resembling a stylized 'f' or '7' located above the product box.

Handwritten mark resembling a stylized '7' located above the product box.

Handwritten mark resembling a stylized '4' located at the top left of the page.

Handwritten signature or mark at the bottom left of the page.

Handwritten mark resembling a stylized '7' located at the bottom center of the page.

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**CEREAL DE TRIGO INFLADO
INTEGRAL FORTIFICADO**

*"Una dieta equilibrada acompañada
de ejercicio regular, desarrollo
de hábitos de buena alimentación
y consumo de agua potable."*

LOGOTIPO

CONT. NETO: 250 g.



Handwritten signature and initials.

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

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
EN SU MUNICIPIO



Regulaciones de comercio a la distancia
NOM-051-SECTUR-SSA-2012

Handwritten signature and initials.

DIF **BIENESTAR**
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

CEREAL DE TRIGO
INFLADO INTEGRAL

*"Una dieta equilibrada es esencial
de donde nacen, durante
el tiempo de gestación y durante la
lactancia."*

LOGOTIPO

CONT. NETO: 250 g.



Handwritten signature and initials.

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

DEJUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
EN 800 5000 505



Procedimiento de acuerdo a la Ley
NOM-081-SCFI/1993-A1-1970

Procedimiento de acuerdo a la Ley
NOM-081-SCFI/1993-A1-1970

Handwritten signature and initials.

440

X

DIF BIENESTAR
 PARA NUESTROS FAMILIARES

JALISCO

AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA

INSTANTANEO
 CON NETO 30 g.

JALISCO
 PRODUCTOS DE ALIMENTOS

PREMIUM DIF

Todo programa es apto para
 niños a cualquier edad. Se recomienda
 consultar a un médico antes de iniciar
 cualquier programa de dieta.

[Handwritten scribbles and lines over the bottom right of the product box]

X

[Handwritten signature or initials]

Handwritten signature and initials at the bottom right of the page.

Handwritten signature and initials at the bottom center of the page.

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ

LOGOTIPO
CONT. NETO 30 g.

DIF
DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO

Q R R E
COMISION REGULADORA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

*The program is public,
open to children and their parents.
Quality products of low
price have allowed the
existence of it program.*

Handwritten mark at the top left of the page.

Handwritten mark at the top center of the page.

0A

2

DIF BIENESTAR
 PARA NUESTROS FAMILIARES

JALISCO

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON PLATANO

LOGOTIPO
 CONT. NETO 30 g.

JALISCO
 UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CALZAS DE GALIANA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CALZAS DE GALIANA

Este programa se realiza
 dentro del marco de un
 convenio de colaboración
 entre el programa y
 el organismo de origen.

Handwritten scribbles and a large oval mark.

Handwritten scribbles.

Handwritten mark.

Handwritten signature and initials.

Handwritten signature and initials at the bottom right of the page.

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTROS FAMILIARES

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA

LOCOTIPO
CONT NETO 30 g

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO

DIF

Q

Handwritten signature at the top of the page.

Handwritten mark at the top left of the page.

Handwritten signature and initials at the bottom left of the page.

Handwritten mark at the bottom center of the page.

Handwritten mark

Handwritten mark

DIF BIENESTAR
 JALISCO PARA NUESTRA FAMILIA

BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS

LOGOTIPO
 CONT. NETO: 30 g.

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

JALISCO
 GOBIERNO DEL ESTADO

SENER

Handwritten signature and initials

Handwritten signature

Handwritten mark

10

A

DIF BIENESTAR
 JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA INTEGRAL
 CON YOGURT
 Y ARÁNDANOS**

LOGOTIPO
 CONT. NETO: 30 g.

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

DEPARTAMENTO DE SALUD Y SEGURIDAD
CONTRATO DIF

JALISCO
 GOBIERNO DEL ESTADO

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
 SUBSECRETARÍA DE FOMENTO Y FINANZAS
 DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO Y FISCALÍA

[Handwritten signature]

A

[Large handwritten scribble]

[Handwritten signature]

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA DE
AVENA CON COCO
Y AMARANTO**

LOCOTIPO
CONT. NETO 30 g

"Este programa es gratuito,
apto a cualquier nivel socioeconómico.
Queda prohibido el uso
para fines distintos a los
establecidos en el programa"

ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN
DIF

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO

Q. R. R.
CALLE DE LA INDUSTRIA 1000
PUERTO VALLARTA, JALISCO

Handwritten signature

Large handwritten scribble

Handwritten signature

Handwritten mark

Handwritten mark

Ve

DIF BIENESTAR
 PARA NUESTRAS FAMILIAS
 JALISCO

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

LOCALIDAD
 CANT. NETO: 30 g.

Este programa es público,
 abierto a cualquier persona física.
 Queda prohibido el uso
 para fines distintos a los
 establecidos en el programa.

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS
COMERCIO EXTERIOR
JALISCO
 GOBIERNO DEL ESTADO
 SECRETARÍA DE ECONOMÍA

+

[Handwritten signature]

[Handwritten scribble]

[Handwritten signature]

Handwritten scribbles and initials at the bottom right of the page.

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTROS FAMILIAR

BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARANDANOS

ESCORFINO
CONT. NETO: 30 g

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

JALISCO
CORPORATIVO

EMERSON DIF

QMS

Handwritten scribbles and initials at the top of the page.

Handwritten scribbles and initials at the top left of the page.

Handwritten scribbles and initials at the bottom left of the page.

Handwritten mark at the top left of the page.

Handwritten mark at the top center of the page.

DIF BIENESTAR
 JALISCO PARA NUESTROS PAISAJES

**BARRA DE TRIGO
 CON AVENA
 Y NUEZ**

LASOBTM
 CONT. NETO: 30 g

El programa es público,
 libre y cualquier persona podrá
 acceder a sus datos.
 Para conocer los términos de uso
 y condiciones de acceso a la
 información pública del gobierno,
 consulte el sitio web www.transparencia.gob.mx

JALISCO
 GOBIERNO DEL ESTADO

SE
 SECRETARÍA DE ECONOMÍA

SE
 SECRETARÍA DE ECONOMÍA

Handwritten signature or mark at the bottom left of the page.

Large handwritten scribble or signature in the bottom center of the page.

Handwritten mark at the bottom center of the page.

Handwritten signature or mark at the bottom right of the page.

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA TIPO
PANECILLO CON
PLATANO**

LEADOTIP
CONT. NETO 30 g.

"Este producto es producido
por la Comisión Ejecutiva
de Fomento Rural, de un
proyecto financiado por el
Gobierno del Estado de Jalisco."

LEADOTIP
DIF BIENESTAR

JALISCO
ESTADO DE JALISCO



[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA BIENESTAR JALISCO

GALLETA
DE GRANOLA

LOGOTIPO
CONT. NETO: 30g.

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
COMISIÓN DIF

JALISCO
ESTADO LIBRE SOBERANO
CONSTITUCIÓN DEL 1917



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

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten signature

Handwritten mark

Large handwritten scribble

Handwritten signature

DIF BIENESTAR
 PARA NUESTRA FAMILIA

JALISCO

GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE

LOGO DIF
 NETO NETO 30g.

JALISCO
 PRODUCTOS DE PANADERIA

Este programa es gratuito
 para el consumidor final.
 Consulte los puntos de venta
 para obtener detalles de las
 condiciones del programa.

ALIMENTOS Y BEBIDAS
DIF

Handwritten mark at the top left.

Handwritten mark above the product box.

Handwritten mark at the bottom left.

Handwritten mark at the bottom center.

Large handwritten scribble in the middle of the page.

Handwritten signature or mark at the bottom right.

Handwritten mark at the top left of the page.

Handwritten mark at the top center of the page.

DIF BIENESTAR
 PARA NECESIDADES FAMILIARES
 JALISCO

GALLETAS DE CEBADA, AVENA, NUEZ Y ALMENDRA

100 GRAMOS
 CONT. NETO: 30 g

Este programa es gratuito.
 Aplica a cualquier familia beneficiaria.
 Consulte por teléfono al número
 444 5555 o visite el sitio
 www.bienestarjalisco.gob.mx

SE
 SECRETARÍA DE ECONOMÍA
EMERGENCIAS DIF

JALISCO
 GOBIERNO DEL ESTADO

Q

Handwritten signature or mark at the bottom left of the page.

Handwritten mark at the bottom center of the page.

Handwritten signature or mark at the bottom right of the page.

80

A

DIF BIENESTAR
 PARA NUESTROS FAMILIARES

GALLETAS DE TRIGO CON AVENA Y CANELA

LOSOTRINO
 COM NETO: 30 g.

Este programa te permite
 tener a cualquier precio posible
 los productos de uso
 para ti, familia y la
 comunidad en el programa.

INICIANDO EN EL 2000

PRIMER DIF

JALISCO
 GOBIERNO DEL ESTADO

SE
 1998

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

A

[Handwritten signature]

80

Handwritten scribbles

DIF BIENESTAR
 PARA NUESTRAS FAMILIAS

JALISCO

GALETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ

LOSOSINO
 CONT. NETO: 30 g

Este producto es apto para:
 personas con diabetes, hipertensión,
 colesterol alto, obesidad, etc.
 para más detalles de las
 indicaciones en el paquete.

JALISCO

COMERCIO DIF

Q R F

Handwritten signature

Handwritten mark

Handwritten scribbles

Handwritten signature

80

1

DIF BIENESTAR
 JALISCO PARA RECEPCION FAMILIAR

GALLETAS DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA

LEONOR
 ZONE NEG: 309

El programa es público, libre y universal. Toda persona puede acceder al servicio. El Estado garantiza la no discriminación en el acceso a los servicios públicos.

SE
 GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Large handwritten scribble]

[Handwritten signature]

Handwritten initials/signature at the top right of the page.

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

GALLETAS DE MAIZ

LOCOTING
CONT. NETO: 30 g

Este programa es público.
Tiene fines educativos y culturales.
No es susceptible de ser
demandado en los
tribunales en el presente.

DIF BIENESTAR
JALISCO

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

Large handwritten signature or scribble in the center of the page.

Handwritten mark or signature at the bottom center of the page.

Handwritten mark or signature at the top left of the page.

Handwritten mark or signature at the top right of the page.

70

Handwritten mark resembling a stylized 'A' or '7'.

DIF BIENESTAR
 JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA

LOCALIDAD: ...
 CONT. NETO: 30 g

JALISCO
 GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

SE

Este programa es financiado por el Gobierno del Estado de Jalisco. Se permite el uso de los recursos de la Secretaría de Salud en el programa.

Handwritten scribbles and a large circular mark.

Handwritten mark resembling a stylized 'A' or '7'.

Handwritten signature and initials.

Handwritten scribbles and marks at the bottom right of the page.

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTROS FAMILIAR

CEREAL MULTIGRANO CON PASAS

DESCRITO
CONT. NETO: 300g.

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO

DIF
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO SOCIAL

SE
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

Large handwritten scribbles and marks overlapping the bottom right of the product box.

Handwritten marks at the top of the page.

Handwritten mark at the top left of the page.

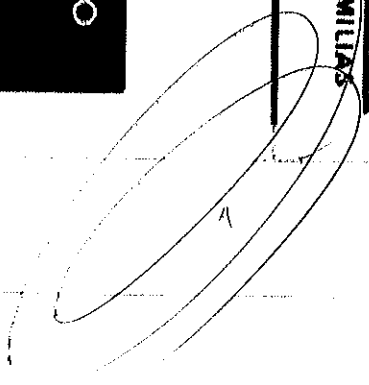
Handwritten mark at the bottom left of the page.

DIF BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS
JALISCO

**CEREAL DE TRIGO INFLADO
FORTIFICADO**

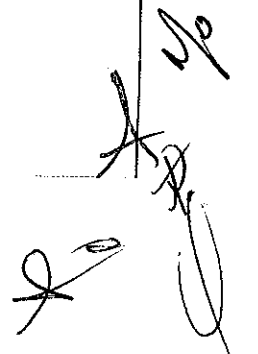
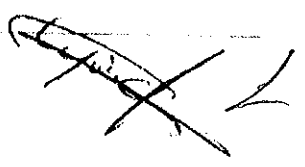
*"Una dieta equilibrada acompañada
de ejercicio regular, disminuye
el riesgo de padecer enfermedades
crónicas degenerativas."*

LOGOTIPO
CONT. NETO: 500 g.



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

DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
TEL 3600 5000 300



INFORMACIÓN
DIF
INFORMACIÓN

MANIÉZ
avanzando
DOTACIONES PROALIMET

MANIÉZ
INFORMACIÓN
DIF
INFORMACIÓN

PRODUCTOS
* HERRERA SA. MANIÉZ (COMUNIDAD) 1 Kg. 1.250
* LINDO SA. MANIÉZ (COMUNIDAD) 500 g. 1.250
* F. S. S. 500 g. 1.250
* ALMENA SA. MANIÉZ 1 Kg. 1.250

23 cm largo x 19 cm ancho y 12,5 cm alto

MANIÉZ S. DE C.V.
12/12/14

A

Handwritten signature and scribbles at the bottom right of the page.

Handwritten signature and initials at the bottom right of the page.

ALINCO

DIF
JAISCO

FAMILIAS

27/12/2014 12:14

Handwritten signature at the top left of the page.

12/12/14

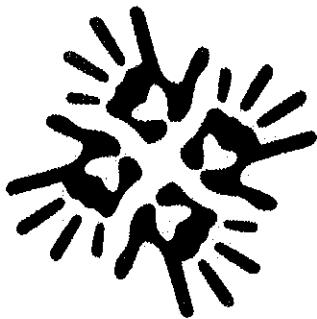
FAMILIAS
avanzando
DESPENSA PAAD

Handwritten mark or signature.

DESPENSA PAAD

PRODUCTOS

Handwritten signature at the bottom left of the page.



FAMILIAS avanzando

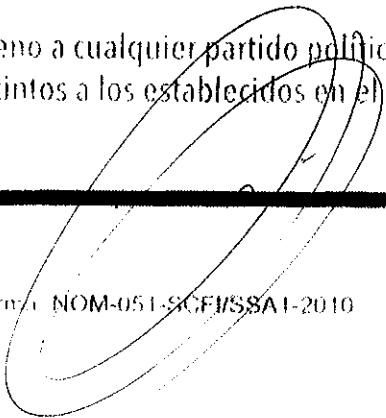
CONTENIDO:
3 DESPENSAS PAAD NORTE

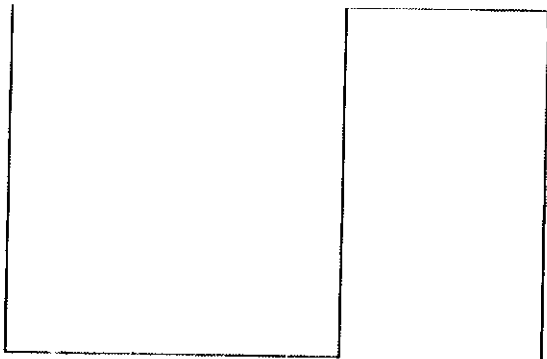
12/12/14

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

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

54 x 100 cm





JALISCO
ESTADO LIBRE SOBERANO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
FAMILIAR

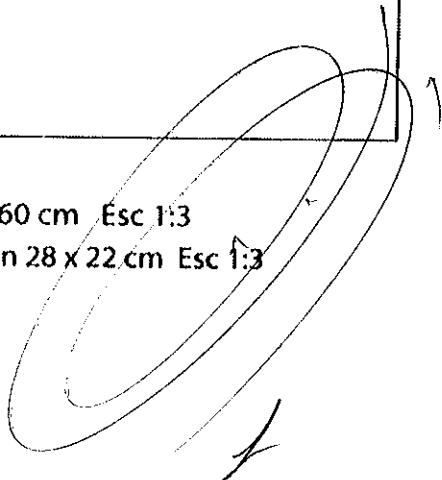


**FAMILIAS
avanzando**
DESPENSA PAAD NORTE

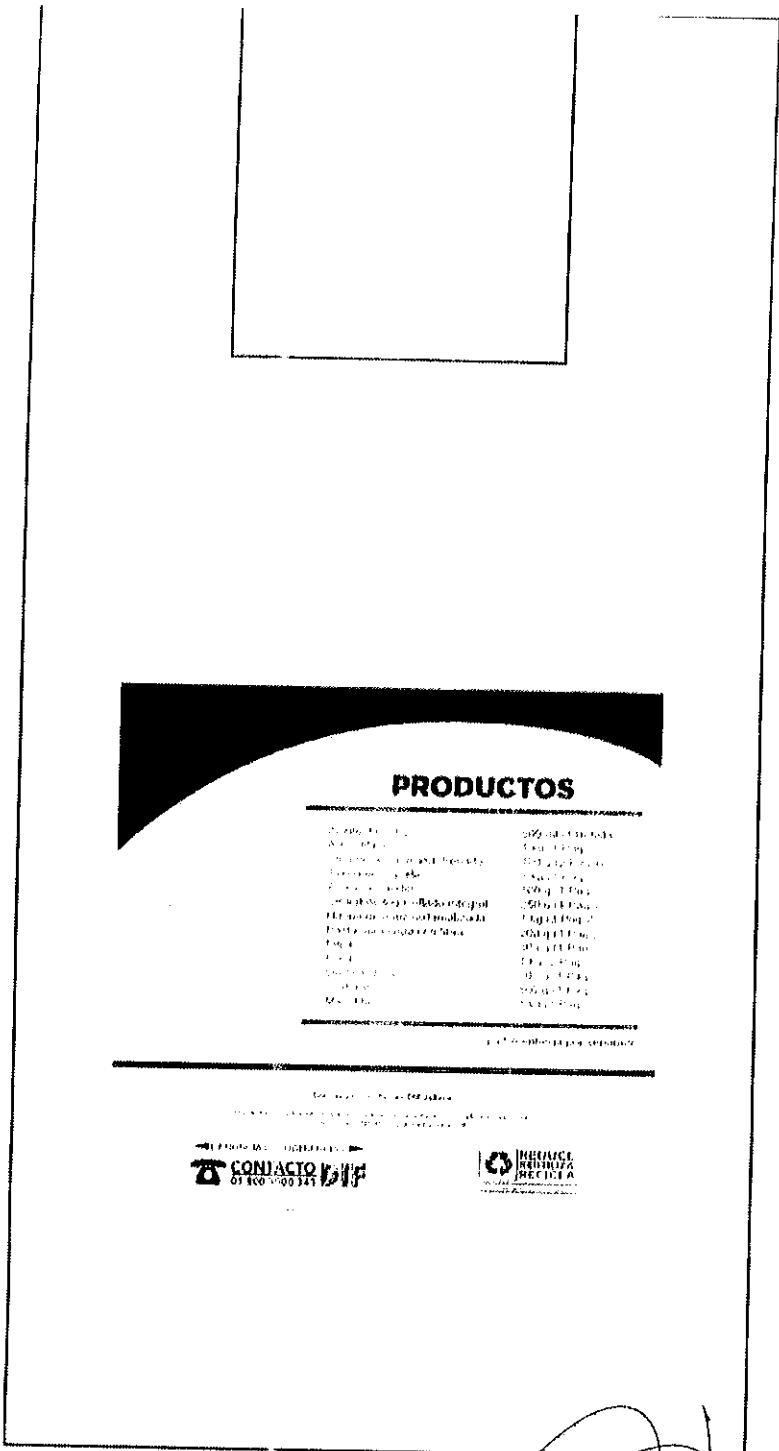
Este programa es público, ajeno a cualquier partido político.
Queda prohibido el uso para fines de lucro o de otros establecimientos en el programa.

Bolsa 30 x 60 cm Esc 1:3
Área de impresión 28 x 22 cm Esc 1:3

[Handwritten signature]
12/12/14

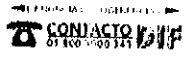


[Handwritten signature]



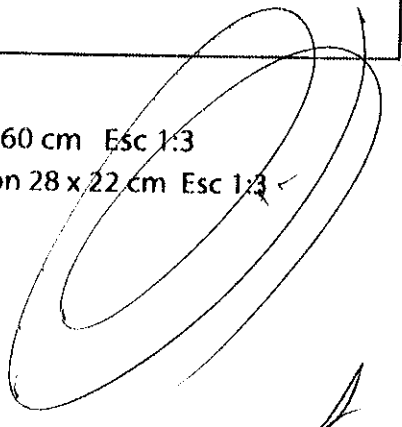
PRODUCTOS

Arroz	500 g
Arroz	1 kg
Arroz	2 kg
Arroz	3 kg
Arroz	4 kg
Arroz	5 kg
Arroz	6 kg
Arroz	7 kg
Arroz	8 kg
Arroz	9 kg
Arroz	10 kg
Arroz	11 kg
Arroz	12 kg
Arroz	13 kg
Arroz	14 kg
Arroz	15 kg
Arroz	16 kg
Arroz	17 kg
Arroz	18 kg
Arroz	19 kg
Arroz	20 kg



Handwritten signature and date: 12/12/14

Bolsa 30 x 60 cm Esc 1:3
Área de impresión 28 x 22 cm Esc 1:3



Handwritten signature and initials on the right side.

MILSCO

DIF
JALISCO

EMMENTAR

12/11/2014

[Handwritten signature]

12/12/14



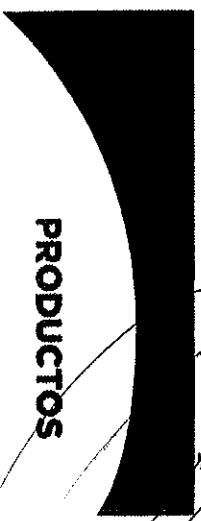
**FAMILIAS
avanzando**
DEPENSA TRABAJO SOCIAL

MIRAR

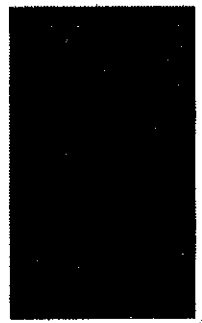
PROYECTO DE LEY
DE REFORMA A LA LEY
DE PROTECCION DEL
CONSUMIDOR

**PROTECCION
AL CONSUMIDOR**

CONTACTO DIF



PRODUCTOS



[Handwritten signature]

[Handwritten scribbles and lines]


JALISCO

DIF
JALISCO

REDES STAR


**FAMILIAS
avanzando**
DEPENSA CONTIGO DIF

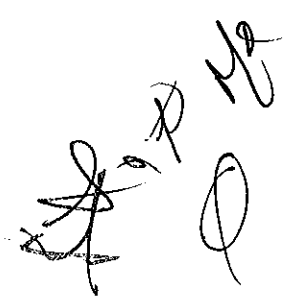


 RECYCLING
CONTACTO DIF

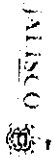
PRODUCTOS



12/12/14



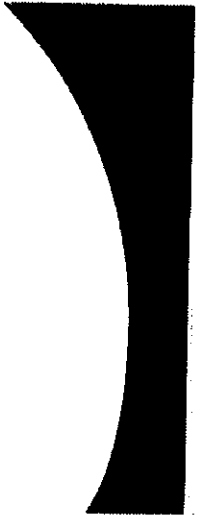




DIF
JALISCO

SECRETARÍA
DE ECONOMÍA

SECRETARÍA DE ECONOMÍA



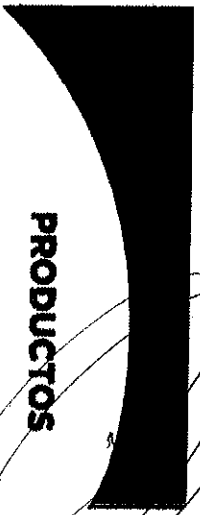
**COMUNIDADES
avanzando**
DESPENSA SICATS



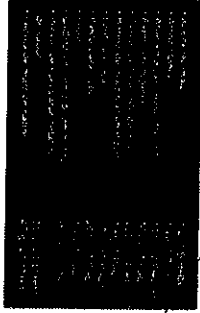
SECRETARÍA DE ECONOMÍA
DIF JALISCO



CONTACTO **DIF**
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



PRODUCTOS



[Handwritten signature]

12/12/14

[Handwritten scribbles]

[Handwritten signature]

ALFONSO

DIF
JALISCO

DEPARTAMENTO

12/12/14

12/12/14

[Handwritten signature]



**FAMILIAS
avanzando**
DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN CIVIL
PREVENCIÓN Y RESPUESTA EN CASOS DE EMERGENCIAS



033

DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN CIVIL

PRODUCTOS

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

JALISCO 

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA MUJERES Y FAMILIAS



DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
120 MUNICIPIOS

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

Requisitos de acuerdo al artículo 14 de la NOM-005-SSA/2012

40 x 65 cm Esc: 1:3

12/12/14

DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
120 MUNICIPIOS

PRODUCTOS

Aceite de maiz	500 ml. (1 Botella) *
Garbanzo	500 g (1 Paq.)
Arroz blanco	1 Kg (1 Paq.)
Harina para hot cakes integral	500 g (1 Paq.)
Avena en hojuela	300 g (1 Paq.)
Harina de maiz ni-tamalizada	1 Kg (1 Paq.) *
Alun en agua, masa drenada	100 g (3 Piezas)
Lenteja chica	500 g (1 Paq.)
Pasta para sopa con fibra	200 g (1 Paq.)
Frijol	1 Kg (1 Paq.)

El So entrega por separado

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Para más información sobre los productos y servicios que ofrecemos, por favor contacta a la oficina de atención al ciudadano a través de la línea telefónica gratuita 01 800 3000 343.



40 x 65 cm Esc: 1:3

12/12/14

[Handwritten signatures and scribbles]

DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA METROPOLITANA
PRODUCTOS

Aceite de maiz	500 ml. (1 Botella)
Garbanzo	500 g (1 Paq.)
Aroz blanco	1 Kg (1 Paq.)
Harina para hot cakes integral	500 g (1 Paq.)
Avena en hojuelas	500 g (1 Paq.)
Atun en agua, mas a drenado	100 g (3 Piezas)
Lenteja chica	500 g (1 Paq.)
Pasta para sopa con fibra	200 g (1 Paq.)
Frijol	1 Kg (1 Paq.)

(*) Se entrega por separado

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Si necesitas más información o tienes alguna duda, puedes contactar a través de nuestro sitio web o llamando al número de atención al cliente.



50 x 60 cm Esc: 1:3

JALISCO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

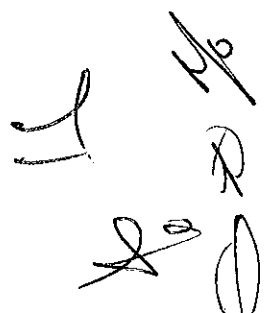
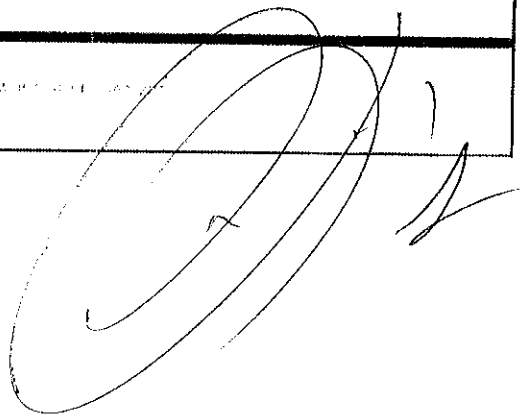


DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA NORTE

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

Requisitos de acceso: [http://www.difjalisco.gob.mx](#)

50 x 60 cm Esc: 1:3



DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA NORTE

PRODUCTOS

Acote de maíz	500 ml (1 Botella) *
Arroz blanco	1 Kg (1 Paq.)
Garbanzo	500 g (1 Paq.)
Atún en agua, masa fina la	100 g (1 pieza)
Avena en Hojuelas	300 g (1 Paq.)
Azúcar Estándar	500 g (1 Paq.)
Chile guajillo (mirasol)	100 g (1 Paq.)
Gallota integral en forma de unguete	500 g (1 Paq.)
Maíz morado	1 Kg (8 Paq.)
Lentaja chica	500 g (1 Paq.)
Pasta para sopa con fibra	200 g (2 Paq.)
Chicharo con zanahoria	190 g (3 Bocks) *
Sardina en tomate	425 g (1 Lata)
Frijol	1 Kg (1 Paq.)
Frijol	500 g (1 Paq.)

(* Se entrega por separado)

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Si necesitas que llamemos a tu casa o que te ayudemos a conseguir los productos, llama al teléfono 01 800 3000 343



50 x 60 cm Esc: 1:3

Handwritten signatures and scribbles, including a large circular scribble and the letters 'A', 'M', 'P', 'D'.

JALISCO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

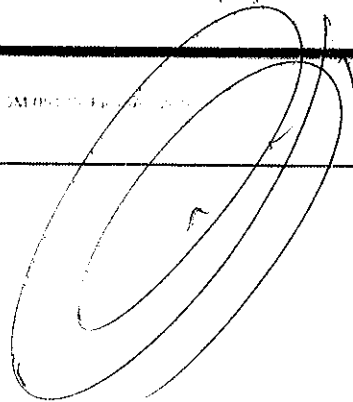


DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA NORTE

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

Resolución de la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL) del 12 de febrero de 2013

50 x 60 cm Esc: 1:3



[Handwritten mark]

[Handwritten signatures]

DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA NORTE

PRODUCTOS

Acido de maiz	500 ml. (1 Botella)
Aroz blanco	1 Kg (1 Paq.)
Garbanzo	500 g (1 Paq.)
Ata en agua, mas drenada	100 g (3 piezas)
Avena en hojuelas	300 g (1 Paq.)
Azucar 1/2 cuchar	500 g (1 Paq.)
Chilo guajillo (mirasol)	100 g (1 Paq.)
Galleta integral en forma de arequipe	500 g (1 Paq.)
Maiz morado	1 Kg (8 Paq.)
1 oncha chica	500 g (1 Paq.)
Pasta para sopa con fibra	200 g (2 Paq.)
Chicharo con zanahoria	190 g (3 Bocks) *
Sardina en tomate	425 g (1 Lata)
Enjol	1 Kg (1 Paq.)
Frijol	500 g (1 Paq.)

(* Se entrega por separado)

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Se entregará en un solo punto de entrega y se entregará en un solo punto de entrega.
Se entregará en un solo punto de entrega y se entregará en un solo punto de entrega.



50 x 60 cm Esc: 1:3

[Handwritten signatures and scribbles]

JALISCO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS



DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA METROPOLITANA

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

Resolución de autorización a la norma: SEM-05-13-11-2010

50 x 60 cm Esc: 1:3

DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA METROPOLITANA

PRODUCTOS

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

(*) se entrega por separado

Gracias por confiar en DIF Jalisco

El DIF Jalisco garantiza la calidad de los productos que entrega en la despensa de alimentos para el primer día de la semana.



50 x 60 cm Esc: 1:3

[Handwritten signatures and scribbles]

Handwritten signature and initials, possibly including the word "No".

Handwritten scribbles and lines.

ALINDADO

DIF
DISTRITO FEDERAL

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

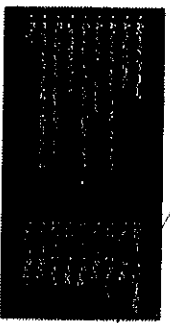


**COMUNIDADES
avanzando**
DESPIENSA VIVE DIFERENTE



SECRETARÍA DE ECONOMÍA
DIF

PRODUCTOS



Handwritten scribbles and lines.

12112119

Handwritten scribbles and initials at the top right of the page.

ALIANZA

DIF
FALISCO

ALLENSTAR

37 5 cm Largo x 20,5 cm Ancho x 22 cm Alto

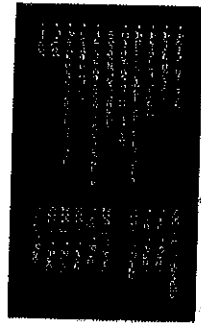
Mujeres
AVANZANDO
EN EL NEGOCIO



CONTACTO DIF

0 2000

PRODUCTOS



Large handwritten signature on the left side of the page.

Handwritten notes and signatures at the bottom left, including the date 10/10/2008.



ANEXO 9 Calendario de Entregas
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA DEL ANEXO 1
120,000 DESPENSAS PARA MUJERES AVANZANDO
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

DESCRIPCION	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
ALMACEN GENERAL SISTEMA DIF ALISCO DE ATEMAIAC	15-ene-15	10000	16-feb-15	10000	16-mar-15	10000	20-abr-15	10000	16-may-15	10000	15-jun-15	10000	20-jul-15	10000	17-ago-15	10000	21-sep-15	10000	19-oct-15	10000	16-nov-15	10000	07-dic-15	10000
COMENCIO: Aquiles Serdan #209, esquina Lopez mazaes y Rios de Aguas Negras, Col. Atemajac del valle [entada del mercado de Atemajac]																								
TOTAL ANUAL	120,000																							

PROTECCION CIVIL

PRODUCTO	PRESENTACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL, 13 DE ABRIL, 2015	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE 04 DE SEPTIEMBRE 2015	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
ACEITE DE MAIZ	500 ml				900					900				1,800
ACEITE DE MAIZ	1 L													
AVENA EN HOJUELAS	300 g													
AVENA EN HOJUELAS	500 g													
AVENA EN HOJUELAS	1 Kg													
ARROZ BLANCO	1 Kg				900					900				1,800
ATUN EN AGUA MASA DRENADA	100 g				1,800					1,800				3,600
AZÚCAR ESTANDAR	500 g				900					900				1,800
CAFÉ SOLUBLE	48 g				900					900				1,800
CEREA DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO	250 g				900					900				1,800
CEREA DE TRIGO INFLADO INTEGRAL	250 g				900					900				1,800
CEREA DE TRIGO INFLADO FORTIFICADO	500 g													
CHICHARRO CON ZANAHORIA EN TETRA PAK	190 g													
CHICHARRO CON ZANAHORIA EN LATA	410 g				1,800					1,800				3,600
CHILE GUAJILLO (MPASOJ)	100g													
FECUA DE MAIZ DE SABOR	47 g													
FRUJOL	500 g				900					900				1,800
FRUJOL	1 Kg													
GALLETAS EN FORMA DE ANIMALITO	900 g													
GALLETAS INTEGRAL EN FORMA DE ANIMALITO	450 g													
GARBANZO	500 g													
HARINA DE MAIZ MEXICANIZADA	1 Kg													
HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL	500 g													

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



ANEXO 9 Calendario de Entregas
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 4 DEL ANEXO 1
3,660 DESPENSAS PARA TRABAJO SOCIAL OPERATIVO
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

ALMACEN GENERAL SISTEMA DIF JALISCO	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	07-ene-15	305	03-feb-15	305	02-mar-15	305	13-abr-15	305	04-may-15	305	01-jun-15	305	02-jul-15	305	04-ago-15	305	01-sep-15	305	05-oct-15	305	03-nov-15	305	01-dic-15	305
TOTAL ANUAL		3,660																						

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten mark



JALISCO

ANEXO 9 Calendario de Entregas
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 5 DEL ANEXO 1
4,250 DESPENSAS PARA TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	ABRIL		JUNIO	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
ALMACEN GENERAL SISTEMA DIF JALISCO	13-abr-15	2125	01-jun-15	2125
TOTAL ANUAL		4,250		



ANEXO 9 Calendario de Entregas
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 6 DEL ANEXO 1
750 DESPENSAS PARA TRABAJO SOCIAL SICATS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

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

DOTACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE NUTRICION EXTRASCOLAR
CALENARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
BADAJOS	07-ene-15	250	02-feb-15	190	02-mar-15	190	13-abr-15	190	04-may-15	190	01-jun-15	190	02-jul-15	190	03-ago-15	190	07-sep-15	190	07-oct-15	190	02-nov-15	190	02-dic-15	190
PONTOCAN	07-ene-15	200	02-feb-15	150	02-mar-15	150	13-abr-15	150	04-may-15	150	01-jun-15	150	02-jul-15	150	03-ago-15	150	07-sep-15	150	07-oct-15	150	02-nov-15	150	02-dic-15	150
MEXICAN	07-ene-15	32	02-feb-15	112	02-mar-15	92	13-abr-15	92	04-may-15	92	01-jun-15	92	02-jul-15	92	03-ago-15	92	07-sep-15	92	07-oct-15	92	02-nov-15	92	02-dic-15	92
MEXICAN	07-ene-15	112	02-feb-15	112	02-mar-15	112	13-abr-15	112	04-may-15	112	01-jun-15	112	02-jul-15	112	03-ago-15	112	07-sep-15	112	07-oct-15	112	02-nov-15	112	02-dic-15	112
MEXICAN	07-ene-15	361	02-feb-15	361	02-mar-15	361	13-abr-15	361	04-may-15	361	01-jun-15	361	02-jul-15	361	03-ago-15	361	07-sep-15	361	07-oct-15	361	02-nov-15	361	02-dic-15	361
MEXICAN	07-ene-15	150	02-feb-15	150	02-mar-15	150	13-abr-15	150	04-may-15	150	01-jun-15	150	02-jul-15	150	03-ago-15	150	07-sep-15	150	07-oct-15	150	02-nov-15	150	02-dic-15	150
MEXICAN	07-ene-15	185	02-feb-15	185	02-mar-15	185	13-abr-15	185	04-may-15	185	01-jun-15	185	02-jul-15	185	03-ago-15	185	07-sep-15	185	07-oct-15	185	02-nov-15	185	02-dic-15	185
MEXICAN	07-ene-15	30	02-feb-15	30	02-mar-15	30	13-abr-15	30	04-may-15	30	01-jun-15	30	02-jul-15	30	03-ago-15	30	07-sep-15	30	07-oct-15	30	02-nov-15	30	02-dic-15	30
MEXICAN	07-ene-15	72	02-feb-15	72	02-mar-15	72	13-abr-15	72	04-may-15	72	01-jun-15	72	02-jul-15	72	03-ago-15	72	07-sep-15	72	07-oct-15	72	02-nov-15	72	02-dic-15	72
MEXICAN	07-ene-15	190	02-feb-15	190	02-mar-15	190	13-abr-15	190	04-may-15	190	01-jun-15	190	02-jul-15	190	03-ago-15	190	07-sep-15	190	07-oct-15	190	02-nov-15	190	02-dic-15	190
MEXICAN	07-ene-15	1,289	02-feb-15	1,289	02-mar-15	1,289	13-abr-15	1,289	04-may-15	1,289	01-jun-15	1,289	02-jul-15	1,289	03-ago-15	1,289	07-sep-15	1,289	07-oct-15	1,289	02-nov-15	1,289	02-dic-15	1,289
MEXICAN	08-ene-15	350	03-feb-15	350	03-mar-15	350	14-abr-15	350	05-may-15	350	02-jun-15	350	03-jul-15	350	04-ago-15	350	08-sep-15	350	08-oct-15	350	03-nov-15	350	03-dic-15	350
MEXICAN	08-ene-15	80	03-feb-15	80	03-mar-15	80	14-abr-15	80	05-may-15	80	02-jun-15	80	03-jul-15	80	04-ago-15	80	08-sep-15	80	08-oct-15	80	03-nov-15	80	03-dic-15	80
MEXICAN	08-ene-15	150	03-feb-15	150	03-mar-15	150	14-abr-15	150	05-may-15	150	02-jun-15	150	03-jul-15	150	04-ago-15	150	08-sep-15	150	08-oct-15	150	03-nov-15	150	03-dic-15	150
MEXICAN	08-ene-15	46	03-feb-15	46	03-mar-15	46	14-abr-15	46	05-may-15	46	02-jun-15	46	03-jul-15	46	04-ago-15	46	08-sep-15	46	08-oct-15	46	03-nov-15	46	03-dic-15	46
MEXICAN	08-ene-15	150	03-feb-15	150	03-mar-15	150	14-abr-15	150	05-may-15	150	02-jun-15	150	03-jul-15	150	04-ago-15	150	08-sep-15	150	08-oct-15	150	03-nov-15	150	03-dic-15	150
MEXICAN	08-ene-15	150	03-feb-15	150	03-mar-15	150	14-abr-15	150	05-may-15	150	02-jun-15	150	03-jul-15	150	04-ago-15	150	08-sep-15	150	08-oct-15	150	03-nov-15	150	03-dic-15	150
MEXICAN	08-ene-15	200	03-feb-15	200	03-mar-15	200	14-abr-15	200	05-may-15	200	02-jun-15	200	03-jul-15	200	04-ago-15	200	08-sep-15	200	08-oct-15	200	03-nov-15	200	03-dic-15	200
MEXICAN	08-ene-15	100	03-feb-15	100	03-mar-15	100	14-abr-15	100	05-may-15	100	02-jun-15	100	03-jul-15	100	04-ago-15	100	08-sep-15	100	08-oct-15	100	03-nov-15	100	03-dic-15	100
MEXICAN	08-ene-15	1,076	03-feb-15	1,076	03-mar-15	1,076	14-abr-15	1,076	05-may-15	1,076	02-jun-15	1,076	03-jul-15	1,076	04-ago-15	1,076	08-sep-15	1,076	08-oct-15	1,076	03-nov-15	1,076	03-dic-15	1,076
MEXICAN	09-ene-15	100	04-feb-15	100	04-mar-15	100	15-abr-15	100	06-may-15	100	03-jun-15	100	04-jul-15	100	05-ago-15	100	09-sep-15	100	09-oct-15	100	04-nov-15	100	04-dic-15	100
MEXICAN	09-ene-15	600	04-feb-15	600	04-mar-15	600	15-abr-15	600	06-may-15	600	03-jun-15	600	04-jul-15	600	05-ago-15	600	09-sep-15	600	09-oct-15	600	04-nov-15	600	04-dic-15	600
MEXICAN	09-ene-15	122	04-feb-15	122	04-mar-15	122	15-abr-15	122	06-may-15	122	03-jun-15	122	04-jul-15	122	05-ago-15	122	09-sep-15	122	09-oct-15	122	04-nov-15	122	04-dic-15	122
MEXICAN	09-ene-15	400	04-feb-15	400	04-mar-15	400	15-abr-15	400	06-may-15	400	03-jun-15	400	04-jul-15	400	05-ago-15	400	09-sep-15	400	09-oct-15	400	04-nov-15	400	04-dic-15	400
MEXICAN	09-ene-15	80	04-feb-15	80	04-mar-15	80	15-abr-15	80	06-may-15	80	03-jun-15	80	04-jul-15	80	05-ago-15	80	09-sep-15	80	09-oct-15	80	04-nov-15	80	04-dic-15	80
MEXICAN	09-ene-15	430	04-feb-15	430	04-mar-15	430	15-abr-15	430	06-may-15	430	03-jun-15	430	04-jul-15	430	05-ago-15	430	09-sep-15	430	09-oct-15	430	04-nov-15	430	04-dic-15	430
MEXICAN	09-ene-15	466	04-feb-15	466	04-mar-15	466	15-abr-15	466	06-may-15	466	03-jun-15	466	04-jul-15	466	05-ago-15	466	09-sep-15	466	09-oct-15	466	04-nov-15	466	04-dic-15	466
MEXICAN	09-ene-15	455	04-feb-15	455	04-mar-15	455	15-abr-15	455	06-may-15	455	03-jun-15	455	04-jul-15	455	05-ago-15	455	09-sep-15	455	09-oct-15	455	04-nov-15	455	04-dic-15	455
MEXICAN	09-ene-15	70	04-feb-15	70	04-mar-15	70	15-abr-15	70	06-may-15	70	03-jun-15	70	04-jul-15	70	05-ago-15	70	09-sep-15	70	09-oct-15	70	04-nov-15	70	04-dic-15	70
MEXICAN	09-ene-15	60	04-feb-15	60	04-mar-15	60	15-abr-15	60	06-may-15	60	03-jun-15	60	04-jul-15	60	05-ago-15	60	09-sep-15	60	09-oct-15	60	04-nov-15	60	04-dic-15	60
MEXICAN	09-ene-15	200	04-feb-15	200	04-mar-15	200	15-abr-15	200	06-may-15	200	03-jun-15	200	04-jul-15	200	05-ago-15	200	09-sep-15	200	09-oct-15	200	04-nov-15	200	04-dic-15	200
MEXICAN	09-ene-15	253	04-feb-15	253	04-mar-15	253	15-abr-15	253	06-may-15	253	03-jun-15	253	04-jul-15	253	05-ago-15	253	09-sep-15	253	09-oct-15	253	04-nov-15	253	04-dic-15	253
MEXICAN	09-ene-15	3,126	04-feb-15	3,126	04-mar-15	3,126	15-abr-15	3,126	06-may-15	3,126	03-jun-15	3,126	04-jul-15	3,126	05-ago-15	3,126	09-sep-15	3,126	09-oct-15	3,126	04-nov-15	3,126	04-dic-15	3,126
MEXICAN	12-ene-15	350	05-feb-15	350	05-mar-15	350	16-abr-15	350	07-may-15	350	04-jun-15	350	05-jul-15	350	06-ago-15	350	10-sep-15	350	10-oct-15	350	05-nov-15	350	05-dic-15	350
MEXICAN	12-ene-15	150	05-feb-15	150	05-mar-15	150	16-abr-15	150	07-may-15	150	04-jun-15	150	05-jul-15	150	06-ago-15	150	10-sep-15	150	10-oct-15	150	05-nov-15	150	05-dic-15	150
MEXICAN	12-ene-15	400	05-feb-15	400	05-mar-15	400	16-abr-15	400	07-may-15	400	04-jun-15	400	05-jul-15	400	06-ago-15	400	10-sep-15	400	10-oct-15	400	05-nov-15	400	05-dic-15	400
MEXICAN	12-ene-15	250	05-feb-15	250	05-mar-15	250	16-abr-15	250	07-may-15	250	04-jun-15	250	05-jul-15	250	06-ago-15	250	10-sep-15	250	10-oct-15	250	05-nov-15	250	05-dic-15	250
MEXICAN	12-ene-15	100	05-feb-15	100	05-mar-15	100	16-abr-15	100	07-may-15	100	04-jun-15	100	05-jul-15	100	06-ago-15	100	10-sep-15	100	10-oct-15	100	05-nov-15	100	05-dic-15	100
MEXICAN	12-ene-15	237	05-feb-15	237	05-mar-15	237	16-abr-15	237	07-may-15	237	04-jun-15	237	05-jul-15	237	06-ago-15	237	10-sep-15	237	10-oct-15	237	05-nov-15	237	05-dic-15	237
MEXICAN	12-ene-15	500	05-feb-15	500	05-mar-15	500	16-abr-15	500	07-may-15	500	04-jun-15	500	05-jul-15	500	06-ago-15	500	10-sep-15	500	10-oct-15	500	05-nov-15	500	05-dic-15	500
MEXICAN	12-ene-15	313	05-feb-15	313	05-mar-15	313	16-abr-15	313	07-may-15	313	04-jun-15	313	05-jul-15	313	06-ago-15	313	10-sep-15	313	10-oct-15	313	05-nov-15	313	05-dic-15	313
MEXICAN	12-ene-15	450	05-feb-15	450	05-mar-15	450	16-abr-15	450	07-may-15	450	04-jun-15	450	05-jul-15	450	06-ago-15	450	10-sep-15	450	10-oct-15	450	05-nov-15	450	05-dic-15	450
MEXICAN	12-ene-15	350	05-feb-15	350																				

**DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA PROGRAMA NUTRICION ESCOLAR
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2015**

MUNICIPIOS	ENE-15		FEB-15		MAR-15		ABR-15		MAY-15		JUN-15		JUL-15		AGO-15		SEP-15		OCT-15		NOV-15		DIC-15			
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD		
ZAPOTLAN EL GRANDE	14-ene-15	198	09-feb-15	198	09-mar-15	198	20-abr-15	99	13-may-15	198	06-jun-15	198	06-jun-15	99	03-ago-15	99	08-sep-15	198	08-sep-15	198	08-oct-15	198	05-nov-15	198	25-nov-15	98
GUADALAJARA	07-ene-15	600	02-feb-15	600	02-mar-15	600	13-abr-15	300	06-may-15	600	01-jun-15	600	01-jun-15	300	02-ago-15	300	01-sep-15	600	01-sep-15	600	01-oct-15	600	01-nov-15	600	15-nov-15	600
TLAQUEMQUE	08-ene-15	458	04-feb-15	458	03-mar-15	458	14-abr-15	229	06-may-15	458	02-jun-15	458	02-jun-15	229	04-ago-15	229	02-sep-15	458	02-sep-15	458	02-oct-15	458	02-nov-15	458	16-nov-15	229
TONAHA	09-ene-15	318	05-feb-15	318	04-mar-15	318	15-abr-15	159	07-may-15	318	03-jun-15	318	03-jun-15	159	05-ago-15	159	03-sep-15	318	03-sep-15	318	03-oct-15	318	03-nov-15	318	20-nov-15	159
ZAPOTLAN	07-ene-15	454	03-feb-15	454	02-mar-15	454	13-abr-15	227	06-may-15	454	01-jun-15	454	01-jun-15	227	02-ago-15	227	01-sep-15	454	01-sep-15	454	01-oct-15	454	01-nov-15	454	18-nov-15	227
TOTAL ANUAL		20,280		20,280		20,280		10,140		20,280		20,280		10,140		20,280		20,280		20,280		20,280		20,280		10,140

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten mark]

REPORTE DE OPERACIONES CASAPRINTE 2004 INCOGNITA
 COLUMBINO DE OPERACIONES PARA LOS MESES DE JUNIO A DICIEMBRE DEL 2004

CATEGORIA	JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		TOTAL
	RECIBOS	PAGOS	RECIBOS	PAGOS	RECIBOS	PAGOS	RECIBOS	PAGOS	RECIBOS	PAGOS	RECIBOS	PAGOS	RECIBOS	PAGOS	
RENTAS	100	0	100	0	100	0	100	0	100	0	100	0	100	0	1000
...
TOTAL ANUAL	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2015

DESAYUNO FRIO PROGRAMA NUTRICION ESCOLAR

Table with columns for school names, delivery dates, and quantities. Includes schools like ESCUELA PRIMARIA N.º 1, ESCUELA SECUNDARIA N.º 1, etc. The table lists delivery dates from January to December 2015 and corresponding quantities for each school.

Oficio No. DG/ 4628
Guadalajara, Jalisco, 09 DIC. 2014

Laboratorio Esianlab, S.C.
Presente.

Con el gusto de saludarle y dando seguimiento a las verificaciones de Calidad que el Sistema DIF del Estado de Jalisco realiza a los insumos alimentarios, le solicito de la manera más atenta se realice el análisis siguiente, el cual corresponde al rechequeo del mes de agosto de 2014.

PRODUCTO	PARAMETROS	LOTE	CADUCIDAD
Pasta para sopa con fibra 200 g	Cenizas	4157BI11	06 JUN 17
		4157BI10	06 JUN 17
		4157BI9	06 JUN 17
		4193AI9	12 JUL 17

Se requiere que dichas pruebas se encuentren acreditadas ante EMA.

Así mismo se solicita se facture y dirijan los documentos a nombre de la empresa DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS NUVE S.A. DE C.V., y enviar los resultados al Departamento de Aseguramiento de la Calidad del Sistema DIF del estado de Jalisco.

Agradecemos su atención al presente, quedamos a sus órdenes para cualquier duda o comentario al respecto.

Atentamente

"2014, AÑO DEL BICENTENARIO DE LA PROMULGACIÓN DE LA CONSTITUCIÓN DE APATZINGÁN Y AÑO DE OCTAVIO PAZ"

Mtra. Consuelo del Rosario González Jiménez
Directora General

- C.c.p Lic. Ernesto Domínguez Preisser.- Representante Legal.- Distribuidora de Alimentos Nuve S.A. de C.V.
- C.c.p Mtro. José Ramón Aldana González.- Subdirector General Administrativa.- Sistema DIF Jalisco.
- C.c.p Lic. Melanea Leonor Orozco Llamas.- Subdirectora General de Planeación y Fortalecimiento Municipal.- Sistema DIF Jalisco.
- C.c.p Mtro. Manuel Manzo Partida.- Contralor Interno y Comisario Público.- Sistema DIF Jalisco.
- C.c.p Abogado Oscar González Abundis.- Director Jurídico.- Sistema DIF Jalisco.
- C.c.p Dra. Adriana Alejandra Márquez Ibarra.- Directora de Seguridad Alimentaria.- Sistema DIF Jalisco.
- C.c.p Mtra. Laura Angélica Coronado Álvarez.- Jefa del Departamento de Aseguramiento de la Calidad.- Sistema DIF Jalisco.
- C.c.p Archivo.

ML/LL/OGA/AAM/LACA*

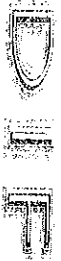


COMPLEMENTO DE CALENDARIO DE ENTREGAS DE DESAYUNO FRIO
PARTIDA 8 ANEXO 1

NUTRICION ESCOLAR DESAYUNO FRIO

PRODUCTO	PRESENTACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
AVEIA INSTANTANEA CON EXTRACTO DE VAINILLA	30 g	64340	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
AVEIA INSTANTANEA CON MANTANO	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
AVEIA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
AVEIA INSTANTANEA SABOR MANZANA CON CANELA	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
BARBA DE COCA INTEGRAL CON YOGURT Y FRUTAS	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
BARBA INTEGRAL CON YOGURT Y FRUTAS	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
BARBA DE ARROZ INSTANTANEO CON MANTANO	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
BARBA DE ARROZ INSTANTANEO CON MANTANO Y NUEZ	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
BARBA TIPO PAN DE AZÚCAR CON MANTANO	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
CEREAL DE TRIGO INSTANTANEO CON MANTANO Y VAINILLA	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
GALETA DE AVEIA CON CACAHUATE	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
GALETA DE TRIGO CON AVEIA Y NUEZ	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
GALETA DE TRIGO CON AVEIA Y NUEZ Y CEREAL DE TRIGO INSTANTANEO	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
GALETA DE TRIGO CON AVEIA Y VAINILLA	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942
GALETA INTEGRAL DE MANTANO CON NUEZ	30 g	64330	64327	64327	64328	64330	64328	64330	64334	64323	64328	64325	64328	771,942

[Handwritten signatures and initials]



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO
CALENDARIO DE ENTREGA
84.000 DESPENSAS UNIDIFERENTES 10 PRODUCTOS
ENERO-DICIEMBRE 2015 ZONA NEZATLA

MUNICIPIO	LOCALIDAD	ENCARGADO	TELÉFONO	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
				CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA
061	Cochitlan	SMOIF Bravo reparto	Juanita Serrano	44	7-abr-15	44	02-feb-15	44	02-mar-15	44	13-abr-15	44	04-may-15	44	01-jun-15	44	02-jul-15	44	03-ago-15	44	01-sep-15	44	01-oct-15	44	03-nov-15	44	18-dic-15
025	Carra Mar y de los Arroyos	SMOIF Arroyo Valdez No. 2000 C.P. 46200	Genia Rueda	109	7-abr-15	109	02-feb-15	109	02-mar-15	109	13-abr-15	109	04-may-15	109	01-jun-15	109	02-jul-15	109	03-ago-15	109	01-sep-15	109	01-oct-15	109	03-nov-15	109	18-dic-15
041	Jayulcan	SMOIF Paza Principal 401	Salvador De la Cruz	40	7-abr-15	40	02-feb-15	40	02-mar-15	40	13-abr-15	40	04-may-15	40	01-jun-15	40	02-jul-15	40	03-ago-15	40	01-sep-15	40	01-oct-15	40	03-nov-15	40	18-dic-15
077	San Martín de Bolaños	SMOIF Tlapacal #13	Jose de la Cruz	5	7-abr-15	5	02-feb-15	5	02-mar-15	5	13-abr-15	5	04-may-15	5	01-jun-15	5	02-jul-15	5	03-ago-15	5	01-sep-15	5	01-oct-15	5	03-nov-15	5	18-dic-15
051	Manzanera	SMOIF Jacala Ortiz de Dominguez #3 C.P. 46000	Adriana Gera	48	7-abr-15	48	02-feb-15	48	02-mar-15	48	13-abr-15	48	04-may-15	48	01-jun-15	48	02-jul-15	48	03-ago-15	48	01-sep-15	48	01-oct-15	48	03-nov-15	48	18-dic-15
031	Lagunas de Bichinos		Priscilla Barba	109	7-abr-15	109	02-feb-15	109	02-mar-15	109	13-abr-15	109	04-may-15	109	01-jun-15	109	02-jul-15	109	03-ago-15	109	01-sep-15	109	01-oct-15	109	03-nov-15	109	18-dic-15
104	Tecolote	SMOIF Jalisco #9 CENTRO	Blanca del Rosario Valdez Valdez	31	7-abr-15	31	02-feb-15	31	02-mar-15	31	13-abr-15	31	04-may-15	31	01-jun-15	31	02-jul-15	31	03-ago-15	31	01-sep-15	31	01-oct-15	31	03-nov-15	31	18-dic-15
042	Villa Guadalupe	SMOIF Lomas de San Carlos C.P. 46200	NOA Viver	73	7-abr-15	73	02-feb-15	73	02-mar-15	73	13-abr-15	73	04-may-15	73	01-jun-15	73	02-jul-15	73	03-ago-15	73	01-sep-15	73	01-oct-15	73	03-nov-15	73	18-dic-15
SUBTOTAL REGION 01				457		457		457		457		457		457		457		457		457		457		457		457	
REGION 02																											
025	Lagos de Moreno	DIF Municipal "Cruz Blanca"	Maricela Barrera	164	8-abr-15	164	03-feb-15	164	03-mar-15	164	14-abr-15	164	06-may-15	164	03-jun-15	164	04-jul-15	164	04-ago-15	164	02-sep-15	164	02-oct-15	164	04-nov-15	164	19-dic-15
025	Lagos de Moreno	DIF Municipal "Cruz Blanca"	Josefina Contreras	150	8-abr-15	150	03-feb-15	150	03-mar-15	150	14-abr-15	150	06-may-15	150	03-jun-15	150	04-jul-15	150	04-ago-15	150	02-sep-15	150	02-oct-15	150	04-nov-15	150	19-dic-15
023	Chobola	DIF Municipal "Asamblea Eclesiastica la Paz"	María María Hernández	165	8-abr-15	165	03-feb-15	165	03-mar-15	165	14-abr-15	165	06-may-15	165	03-jun-15	165	04-jul-15	165	04-ago-15	165	02-sep-15	165	02-oct-15	165	04-nov-15	165	19-dic-15
021	Trochilidae	DIF Municipal Jalisco No. 202	Adriana Salgado	201	8-abr-15	201	03-feb-15	201	03-mar-15	201	14-abr-15	201	06-may-15	201	03-jun-15	201	04-jul-15	201	04-ago-15	201	02-sep-15	201	02-oct-15	201	04-nov-15	201	19-dic-15
019	San Juan de los Rios	DIF Municipal Zaragoza No. 142	María Inés Arriaga	63	8-abr-15	63	03-feb-15	63	03-mar-15	63	14-abr-15	63	06-may-15	63	03-jun-15	63	04-jul-15	63	04-ago-15	63	02-sep-15	63	02-oct-15	63	04-nov-15	63	19-dic-15
044	San Diego de Alejandría	DIF Municipal "Arriaga No. 202"	María Inés Arriaga	76	8-abr-15	76	03-feb-15	76	03-mar-15	76	14-abr-15	76	06-may-15	76	03-jun-15	76	04-jul-15	76	04-ago-15	76	02-sep-15	76	02-oct-15	76	04-nov-15	76	19-dic-15
SUBTOTAL				655		655		655		655		655		655		655		655		655		655		655		655	


 [Illegible handwritten text]

REGIÓN 07	REGIÓN 08	REGIÓN 09	REGIÓN 10	REGIÓN 11	REGIÓN 12	REGIÓN 13	REGIÓN 14	REGIÓN 15	REGIÓN 16	REGIÓN 17	REGIÓN 18	REGIÓN 19	REGIÓN 20	REGIÓN 21	REGIÓN 22	REGIÓN 23	REGIÓN 24	REGIÓN 25	REGIÓN 26	REGIÓN 27	REGIÓN 28	REGIÓN 29	REGIÓN 30	REGIÓN 31	REGIÓN 32	REGIÓN 33	REGIÓN 34	REGIÓN 35	REGIÓN 36	REGIÓN 37	REGIÓN 38	REGIÓN 39	REGIÓN 40	REGIÓN 41	REGIÓN 42	REGIÓN 43	REGIÓN 44	REGIÓN 45	REGIÓN 46	REGIÓN 47	REGIÓN 48	REGIÓN 49	REGIÓN 50	REGIÓN 51	REGIÓN 52	REGIÓN 53	REGIÓN 54	REGIÓN 55	REGIÓN 56	REGIÓN 57	REGIÓN 58	REGIÓN 59	REGIÓN 60	REGIÓN 61	REGIÓN 62	REGIÓN 63	REGIÓN 64	REGIÓN 65	REGIÓN 66	REGIÓN 67	REGIÓN 68	REGIÓN 69	REGIÓN 70	REGIÓN 71	REGIÓN 72	REGIÓN 73	REGIÓN 74	REGIÓN 75	REGIÓN 76	REGIÓN 77	REGIÓN 78	REGIÓN 79	REGIÓN 80	REGIÓN 81	REGIÓN 82	REGIÓN 83	REGIÓN 84	REGIÓN 85	REGIÓN 86	REGIÓN 87	REGIÓN 88	REGIÓN 89	REGIÓN 90	REGIÓN 91	REGIÓN 92	REGIÓN 93	REGIÓN 94	REGIÓN 95	REGIÓN 96	REGIÓN 97	REGIÓN 98	REGIÓN 99	REGIÓN 100						
001	002	003	004	005	006	007	008	009	010	011	012	013	014	015	016	017	018	019	020	021	022	023	024	025	026	027	028	029	030	031	032	033	034	035	036	037	038	039	040	041	042	043	044	045	046	047	048	049	050	051	052	053	054	055	056	057	058	059	060	061	062	063	064	065	066	067	068	069	070	071	072	073	074	075	076	077	078	079	080	081	082	083	084	085	086	087	088	089	090	091	092	093	094	095	096	097	098	099	100
001	002	003	004	005	006	007	008	009	010	011	012	013	014	015	016	017	018	019	020	021	022	023	024	025	026	027	028	029	030	031	032	033	034	035	036	037	038	039	040	041	042	043	044	045	046	047	048	049	050	051	052	053	054	055	056	057	058	059	060	061	062	063	064	065	066	067	068	069	070	071	072	073	074	075	076	077	078	079	080	081	082	083	084	085	086	087	088	089	090	091	092	093	094	095	096	097	098	099	100

Handwritten signature and initials in the bottom right corner of the page.



ANEXO 11
DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Region	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
			01-437 85 2-50-79	01-437 85-2-50-79
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 85 2-52-62	
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-499 99 2-23-58	01-499 99-2-00-41
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01 457 84 7-01-38	01-457 84-7-02-22
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01-457 88 3-72-87	01-457 88-3-72-87
1	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 88 1-00-95	01-457 88-10095
1	MEZQUITIC	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01 437 85 2-53-59	01 437-85-2-54-84
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Velazco No. 3	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdéz No. 5	01-437 86 4-01-11	01-437 86-4-01-11
1	TOTATICHÉ	Jalisco No. 9	01-437 86 4-54-80	01-437 86-4-51-70
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 38	01-476 95 3-11-01	01-476 95-3-11-01
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-474 74 2-14-57	01-474 74-2-14-57
2	LAGOS DE MORENO	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	01 498 85 1 07 29	01-498 85-1-01-94
2	OJUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01-395 72 8-02-96	01-495 72-8-02-96
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-348 78 7-24-71	01-348 78-7-23-34 -72152
2	TEOCALICHÉ	Salado Álvarez No. 19	01-395 72 3-02-50	01-495 72-5-00-07
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-495 96 8-01-16	01-495 96-8-05-50
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 74 8-06-55	01-431 74-8-06-55
3	JALOSOTITLÁN	Ramón Corona No. 176	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	MEXTICACÁN	Aguiles Berdan No. 101	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No. 3	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82465 - 82418
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-378 78 2-28-57	01-378 78-2-28-57
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	VALLE DE GUADALUPE	Hernandegildo Galeana No. 285	01-344 78 4-02-78	01-344 78-4-02-78
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. Vicente Guerrero	01-391 91 7-10-61	01-391 91-71061
4	AYOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hemosillo s/n	01-345 91 8-13-00 y fax	01-345 91-8-02-12 Y 8-09-04
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-393 93 5-15-98	01-393 93 5-00-01
4	LA BARCA	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	01-376 78 5-33-49	01-376 78-5-28-49
4	CHAPALA	Degollado No. 327	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-392 92 4-12-38	01-392 92-4-12-38
4	JAMAY	Iturbide No. 505	01-387 78 3-00-74 Ext. 110	01-387 78-3-00-74 y 76
4	JOCOTEPEC	Abasco e Hidalgo	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92 2-41-16
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-391 82 1-02-71	01-391 82-1-05-33 y 1-02-68
4	PONCILÁN	Miguel Montes No. 75	01 378 78 814 63 8 03 29	01-378 78-8-14-83
4	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01-381 91 6-08-83	01-381 91-6-02-23
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-376 78 4-03-42	01-376 78-9-01-51
4	TUXCUECA	Rivers del Lago s/n	01-391 82 1-17-20	01 391 82 1-17-20
4	ZAPOTLÁN DEL REY	6 de Mayo No. 55	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-424 57 4-00-28	Ext. 128
5	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-354 64 4-80-92	01-354 64-4-80-92
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01-382 63 80660	01-382 63 80450
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 1 6	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-09
5	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	QUITUPAN	Miguel Hidalgo No. 28	01-358 41 81770	01-358 41-6-00-78
5	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-371 41 818-98	01-371 41-8-01-69
5	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
6	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01 326 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
6	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01-372 410-21-62	01-372 41 0-21-62
6	ATOYAC	Mocetzuma No. 7	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	GÓMEZ FARIAS	Vicente Guerrero No. 82	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
6	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
6	YAPALPA	Morelos No. 22	01-372 42 4-50-81	01-372 42 45189 45312 Regalado.
6	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No. 15	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
6	TECOUITLÁN DE CORONA	Profongolón Nary No. 154	01-343 43 4-02-08	01-343 43-4-02-08
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	TUXPAN	Av. Tizatlán s/n	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85, 7-00-04
6	SAN GABRIEL	M. Moreta No. 11	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
6	ZACALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
6	ZAPOTITIC	Zaragoza No. 195	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14		

A
40
D



ANEXO 11
DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Numero Pajote	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aguilón Bardan No. 66	01-341 41 2-59-20	01-341 41-3-58-95
7	ATENGO	Chimaltlan No. 18	01-349 77 1-01-45	01-349 77-10136
7	CHICUILTLÁN	Independencia No. 18	01-385 75 5-50-83	01-385 75 5-60-63
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-49
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99	01-321 38-7-28-99
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	EL LIMÓN	Aldama No. 69	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalupe No. 140	01-349 77 6-03-53	01-349 77-6-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 6-00-40	01-349 77-6-00-40
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 3-96-38	01-343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregon No. 282	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
8	LA RESOLANA	Hidalgo No. 150	01-357 38 8-06-50	01-357 38-8-06-93
8	CHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro	01-315 35 5-39-81	01-315 35 5-21-06
8	QUAUTLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Colilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-81-92	01-357 38-4-60-44
8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	01-357 38 4-11-70	01-357 38-4-03-05
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros y Reforma	01-357 37 5-03-22	01-357 37-5-00-58
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,38,39,40	01 322 22 2 00 58
9	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
10	ATENGUILLO	Limon No. 18	01-388 73 6-90-01	01-388 73 69001
10	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-316 37 2-00-80	01-316 37-2-03-14 Y 2-00-04
10	QUAUTLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38-4-30-93
10	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388 73 6-00-13	01 388 73 - 68238 683 68
10	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 6-10-76	01-388 38-6-00-52
10	MIXTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
10	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gen. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 728 98 7 28 97
10	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
11	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-388 75 2-01-75	01-388 77-2-01-58
11	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
11	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 75-8-06-18
11	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-388 75 4-03-94	01-388 75-4-00-08
11	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-66
11	COCUILA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-388 75 3-05-28	01-388 75-3-00-28
11	HOSTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	01-388 74 4-52-17, 4-50-76	01-388 74-4-51-21
11	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-388 74 4-02-56	01-388 74-01-87
11	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-388 75 7-01-83 y fax	01-388 75 7-01-83
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-76, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
11	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-63	01-374 74-2-00-63
11	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-64	01-384 73-3-01-29
12	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-05
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 6-51-25
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-376 76 2-04-21	01-376 76-2-04-21
12	IXTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-45410
12	JUANACATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Proq. No. 700	373 2-07-49	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-56 preslden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
12	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-89 8-02-22	01-387 77-8-00-07
12	ZAPOTLANEJO	Angela Perilla No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12.1	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3815-19-29 y 3816-63-66	3690-28-29
12.1	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59	3860 63 24
12.1	TONALÁ	Paseo Chihuahua No. 70	3883-08-43 y 3883-34-96	38-83-36-24 y 38-83-34-96
12.1	ZAPOPAN	Av. Testlan y Periferico	38 38 34 44, 38 38 34 64	38 38 34 60

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.