

CONTRATO DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN ANUAL DE ALIMENTOS QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTORA GENERAL, LA LIC. MELANEA LEONOR OROZCO LLAMAS, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “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 SE SUJETAN AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

**DECLARACIONES:**

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

A) Que es un Organismo Público Descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propios, de conformidad a lo establecido en el Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, al tenor del Decreto 17002 del Congreso del Estado, publicado en el periódico oficial “El Estado de Jalisco”, con fecha 15 de enero de 1998.

B) Que su Directora General cuenta con las más amplias facultades para representarlo, así como suscribir y celebrar toda clase de contratos y convenios con particulares, instituciones, dependencias, entidades públicas a nivel estatal y municipal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 32, fracción V y VI, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.

Que la que suscribe, *Lic. Melanea Leonor Orozco Llamas*, 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 en virtud de las diversas solicitudes de compra presentadas por distintas áreas de “DIF JALISCO”, se convocó a los proveedores interesados a participar en la *Licitación Pública Local-SEPAF No. LPL 114/2017 denominada “ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2018”* en el 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 determinó adjudicar la presente operación a “EL PROVEEDOR”, pues fue quien presentó mejor oferta.

E) En virtud de lo anterior, conforme a lo solicitado a través del Memorando No. DC/332/17 de fecha 20 de diciembre de 2017, derivado por el Director de Recursos Materiales y su Jefa de Compras pertenecientes al Organismo Estatal, emanado de la *Licitación Pública Local-SEPAF No. LPL 114/2017 denominada “ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2018”* y en apego al **Resolutivo 154/2017 emitido por la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado** emitido a los 19 diecinueve días del mes de diciembre del año 2017 dos mil diecisiete, 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

21

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



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 31,871 treinta y un mil ochocientos setenta y uno, de fecha 11 de noviembre del 2015, pasada ante la fe del Notario Público número 35 de Zapopan, Jalisco, Lic. Pablo González Vázquez. Las facultades otorgadas, a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la Colonia La Venta del Astillero, en Zapopan, Jalisco.
- E) Que tiene interés en celebrar este contrato, a efecto de proporcionar a "DIF JALISCO" el producto al que se hace referencia más adelante.

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

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

2018



WCS



- **Forma, términos y porcentaje para garantizar los anticipos y el cumplimiento del contrato.** Lo concerniente a tal respecto, se encuentra precisado en la cláusula DÉCIMA CUARTA del presente, respecto de la garantía de cumplimiento del contrato.
- **La fecha o plazo, lugar y condiciones de entrega.** Se encuentran detallados en la cláusula NOVENA de este contrato.
- **Vigencia del contrato.** Se encuentra fijada en la cláusula DÉCIMA TERCERA del presente.
- **Procedencia de los recursos para cubrir la presente adquisición. Recurso Ramo 33.**
- **Moneda en que se cotizó y se efectuará el pago respectivo.** Moneda nacional.
- **Plazo y condiciones de pago del precio de los bienes, arrendamientos o servicios.** Se encuentran detallados en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente.
- **Las causales para la rescisión del contrato.** Se encuentran detalladas en la cláusula DÉCIMA QUINTA de este contrato.
- **Las previsiones relativas a los términos y condiciones a las que se sujetará la devolución y reposición de bienes por motivos de fallas de calidad o cumplimiento de especificaciones originalmente convenidas.** Se encuentran consideradas en las cláusulas DÉCIMA SÉPTIMA y DÉCIMA OCTAVA del presente.
- **Condiciones, términos y procedimiento para la aplicación de penas convencionales por atraso en la entrega de los bienes, arrendamientos o servicios, por causas imputables a los proveedores.** Se encuentran considerados en las cláusulas DÉCIMA NOVENA y VIGÉSIMA de este contrato.
- **La indicación de que en caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo del licitante o proveedor según sea el caso.** Indicaciones que se encuentran contempladas en la cláusula VIGÉSIMA TERCERA del presente.
- **Los procedimientos para resolución de controversias, en caso de que sean distintos al procedimiento de conciliación previsto en esta Ley.** Indistintamente, se encuentran considerados en las cláusulas DÉCIMA SEXTA, VIGÉSIMA y VIGÉSIMA PRIMERA de este contrato.
- **Los demás aspectos y requisitos previstos en la convocatoria a la licitación, así como los relativos al tipo de contrato de que se trate.** Tales aspectos y dichos requisitos se encuentran considerados en todo el cuerpo del presente instrumento jurídico, celebrándose en el presente un Contrato de Suministro y Distribución.

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

### CLÁUSULAS

#### CONSENTIMIENTO

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

#### OBJETO

**SEGUNDA.-** "DIF JALISCO" manifiesta y "EL PROVEEDOR" se da por enterado y, está conforme, que para la formalización del presente contrato implica que el Organismo está supeditado al pago de lo ofertado acorde a que se cuente con saldo disponible en relación con la autorización presupuestal para el Ejercicio 2018, conforme a los preceptos normativos relativos a la Ley de Presupuesto, Contabilidad y Gasto Público del Estado de Jalisco.



**TERCERA.-** Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir las despensas y desayunos escolares que se señalan en el **ANEXO 1**, cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en los **ANEXOS del A al J**, conteniendo los productos alimentarios ahí señalados, respectivamente, con las características y especificaciones descritas en los **ANEXOS 1A al 1AC**, los cuales se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, y conforme a las Bases de la **Licitación Pública Local-SEPAF No. LPL 114/2017 denominada "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2018"** y en el Acta de Junta Aclaratoria de dicha licitación pública local.

Dichos productos alimentarios se deberán entregar conforme a las cantidades, horarios, lugares y fechas señaladas en los correspondientes **Calendarios de Entregas** vinculados a las Bases de la **Licitación Pública Local-SEPAF No. LPL 114/2017 denominada "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2018"** y en el Acta de Junta Aclaratoria de dicha licitación pública local, y en atención a los domicilios de los DIF Municipales indicados en el **ANEXO 10**, 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":

**III.- ANÁLISIS OFERTA ECONÓMICA.**

De conformidad con lo establecido en las Bases del proceso de adquisición que se resuelve, a continuación, se expone la propuesta económica de los participantes interesados:

Participante	Monto Total
GRUPO INDUSTRIAL VIDA S.A. DE C.V.	\$231,717,607.72

En atención a lo expuesto con anterioridad y los lineamientos previstos en las Bases de la **Licitación Pública Local LPL114/2017** para el proyecto denominado "**ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2018**", se ponderan los aspectos administrativos, técnicos y económicos para determinar la adjudicación dentro del presente proceso de licitación, de acuerdo con las siguientes:

**PROPOSICIONES**

**PRIMERO.-** De conformidad con el análisis administrativo, técnico y económico practicado a las propuestas presentadas y una vez considerados todos los documentos que integran el expediente del presente proceso identificado como **Licitación Pública Local LPL114/2017** para el proyecto denominado "**ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2018**", los integrantes del Comité de Adquisiciones de la Administración Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, adjudican el presente proceso de licitación al participante **GRUPO INDUSTRIAL VIDA S.A. DE C.V.**, hasta por la cantidad de **\$231,717,607.72 (Doscientos treinta y un millones setecientos diecisiete mil seiscientos siete pesos 72/100 moneda nacional) impuesto al Valor Agregado incluido**, toda vez que su propuesta cumple con los requerimientos administrativos y técnicos solicitados por la convocante y resulta ser la propuesta económica más conveniente a los intereses del Estado conforme lo establece el artículo 24 punto 1 fracción VII de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

2018



12/18

Cantidad	Concepto	Cantidad	Precio Unitario	Importe
1	DESPENSA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR CON 4 PRODUCTOS	275,110	\$ 63.85	\$ 17,565,773.50
2	DESPENSA PAAD CON 10 PRODUCTOS	736,285	\$ 158.77	\$ 116,899,969.45
3	DESPENSA PAAD ZONA INDIGENA CON 10 PRODUCTOS	16,500	\$ 247.48	\$ 4,083,420.00
4	DESPENSA TRABAJO SOCIAL OPERATIVO CON 10 PRODUCTOS	4,818	\$ 158.77	\$ 764,953.86
5	DESAYUNO FRÍO CON 12 VARIETADES	17,436,570	\$ 1.62	\$ 28,247,243.40
6	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS CON 8 PRODUCTOS	234,899	\$ 231.21	\$ 54,310,997.79
7	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA CON 7 PRODUCTOS	15,531	\$ 184.53	\$ 2,865,935.43
8	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA CON 14 PRODUCTOS	8,798	\$ 445.95	\$ 3,923,468.10
9	DESPENSA MUJERES AVANZANDO CON 10 PRODUCTOS	18,334	\$ 158.77	\$ 2,910,889.18
10	DESPENSA TUTELA DE DERECHOS CON 10 PRODUCTOS	913	\$ 158.77	\$ 144,957.01
SUBTOTAL				\$ 231,717,607.72
I.V.A.				\$ 0.00
TOTAL				\$ 231,717,607.72

2018



Listado de productos



1	Aceite de canola	500 mL	1A
2	Avena en hojuelas	300 g	1B
3	Avena en hojuelas	1 Kg	1C
4	Arroz blanco	1 Kg	1D
5	Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada	105 g	1E
6	Cereal integral POP : vainilla fortificado sin azúcar	250 g	1F
7	Ensalada de verduras	215 g	1G
8	Chile guajillo (mirasol)	100 g	1H
9	Frijol	500 g	1I
10	Frijol	1 Kg	1J
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	1K
12	Harina de trigo	1 Kg	1L
13	Harina para hot cakes integral	500 g	1M
14	Lenteja chica	250 g	1N
15	Lenteja chica	500 g	1Ñ
16	Pasta para sopa con fibra	200 g	1O
17	Galleta de trigo con avena y canela	500 g	1P
18	Galleta de trigo con avena y vainilla	500 g	1Q
19	Barra integral de 6 cereales y oleaginosas con frutos del bosque, sin azúcar añadida	30 g	1R
20	Granola con cereal integral con probiotoco, reducido en azúcar	30 g	1S
21	Barra de amaranto con cereal integra papaya y mamzana, sin azúcar añadida	30 g	1T
22	Cereal integral vainilla fortificado sin azúcar	30 g	1U
23	Galleta integral de trigo y avena con coco, sin azúcar añadida	30 g	1V
24	Barra de cereal integral con uva pasa	30 g	1W
25	Barra de amaranto , avena en hojuela y trozos de arándano	30 g	1X
26	Galleta integral de trigo y avena con canela sin azúcar añadida	30 g	1Y
27	Granola con manzana y canela	30 g	1Z
28	Granola con probiotocos y cacao reducida en azúcar	30 g	1AA
29	Barra de amaranto con aven, cacahuete, coco y ajonjolí	30 g	1AB
30	Barra integral de 6 cereales y oleaginosas con vainilla natural, sin azúcar añadida	30 g	1AC



El volumen de los diversos alimentos y sus respectivos paquetes alimentarios podrá sufrir variación de +/- más/menos 25% en función de las posibles modificaciones que, en su caso, llegara a tener el presupuesto asignado para la presente adquisición, previo aviso que el "DIF JALISCO" haga del conocimiento a "EL PROVEEDOR", con 30 treinta días de anticipación.

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 empaacan, hasta que se envían a los sistemas DIF municipales. En algunos casos esta supervisión se extenderá a la línea de proceso de los proveedores de "EL PROVEEDOR".

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

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

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

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

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

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

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

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

**"DIF JALISCO"** podrá llevar a cabo pruebas selectivas de los lotes de los productos entregados por **"EL PROVEEDOR"**, para lo cual deberán adicionarse a la entrega de productos alimentarios, las cantidades señaladas en el **ANEXO OE3**, que se adjunta a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiese al presente instrumento jurídico.

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 el **"DIF JALISCO"** solicite algún chequeo, las cuales deberán contar con sellos de seguridad debidamente firmados por el representante del **"EL PROVEEDOR"** presente.

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

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

Sobre los productos muestreados conforme al **ANEXO OE3**, se realizarán únicamente a los insumos alimentarios del mes en curso de entrega, de manera simultánea, en laboratorios diferentes, los análisis sobre las tres muestras seleccionadas y se tomarán como válidos para cumplimiento de calidad, que al menos dos muestras de las tres seleccionadas, parámetro por parámetro y/o característica por característica, hayan salido satisfactorios. Por lo tanto,

se entenderá que habrá incumplimiento contractual a la calidad, cuando al menos dos muestras de las tres seleccionadas hayan salido insatisfactorios o fuera de límite. En estos casos no procederá rechequeo y la penalización o sanción serán inapelables. El costo de los tres análisis será por cuenta de "EL PROVEEDOR".

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

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

#### PRECIO

**OCTAVA.-** Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el precio unitario, tanto de los paquetes alimentarios como de los servicios de embalaje y distribución de despensas y desayunos escolares, es el señalado en la cláusula TERCERA de este instrumento jurídico y el costo total de la presente operación contractual, que incluirá cualquier contribución presente y/o futura, es por la cantidad de **\$231'717,607.72 (DOSCIENTOS TREINTA Y UN MILLONES SETECIENTOS DIECISIETE MIL SEISCIENTOS SIETE PESOS 72/100 M.N.)**.

#### FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

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

Así mismo, las partes establecen que la entrega de los paquetes alimentarios a los que se hace referencia en la cláusula TERCERA del presente instrumento, deberá de ser conforme a las cantidades, lugares y fechas señaladas en los **Calendarios de Entregas** 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 10**, que se adjuntan al presente contrato, formando parte integral del mismo.

"EL PROVEEDOR" podrá entregar las despensas y desayunos escolares, únicamente en lo correspondiente a los meses de enero, febrero y marzo de 2018, según **Calendarios de Entregas**, en su empaque comercial y/o empaque anterior DIF JALISCO 2017, identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes junto con el tipo de empaque para cada respectivo paquete alimentario, deberán apegarse a los diseños del **ANEXO 8**, que se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiese al presente instrumento jurídico.

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 tres tintas, en apego y sujeción al **ANEXO 8** antes referido, y en apego al Listado de empaques según el producto, en los términos detallados en el **ANEXO OE2**, con el etiquetado frontal de cada insumo alimentario que advierta "Presentación Institucional".

"EL PROVEEDOR" deberá entregar la prueba de color de todos sus empaques al Departamento de Aseguramiento de la Calidad de la Dirección de Seguridad Alimentaria de "DIF JALISCO" para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes; pudiendo, "EL PROVEEDOR", incluir la marca o logotipo de la empresa que elabora cada tipo de alimento contratado para su debido suministro.



KTC

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

**DÉCIMA.-** Cuando por necesidad de "DIF JALISCO" se requiera dejar de surtir las despensas y desayunos escolares referidos en el presente contrato, en forma total o parcial a alguno de los municipios señalados en los **Calendarios de Entregas**, la Dirección de Seguridad Alimentaria del "DIF JALISCO" informará a "EL PROVEEDOR" dentro de un período comprendido de 10 a 30 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 PRIMERA.-** Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, "EL PROVEEDOR" se encontrara en una situación que impidiera la oportuna entrega de los productos o paquetes alimentarios, "EL PROVEEDOR" notificará de inmediato por escrito a "DIF JALISCO" las causas debidamente soportadas y documentadas de la demora y su duración probable solicitando prórroga; cuya notificación se deberá hacer antes de los cinco días hábiles del plazo que tenga para la entrega.

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

#### FORMA DE PAGO

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

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

Ambas partes acuerdan que, a partir de la fecha que señale el "DIF JALISCO", y para efectos de agilizar los pagos, "EL PROVEEDOR" deberá contar con la infraestructura y equipamiento tecnológico suficiente para alimentar la **Plataforma de entrega-recepción** de los productos o paquetes alimentarios que el "DIF JALISCO" pondrá a disposición de "EL PROVEEDOR", para que digitalmente informe sobre las entregas realizadas, para lo cual "EL PROVEEDOR" deberá contar con **Computadora** (en oficinas de "EL PROVEEDOR" donde se instalará la **Plataforma de entrega-recepción** de los productos o paquetes alimentarios); **Internet**; **Tabletas** (con sistema operativo IOS 9 x o superior), una tableta por cada una de las rutas de entrega.



De igual forma, "EL PROVEEDOR" se compromete a recibir la capacitación que le será proporcionada por el "DIF JALISCO", para el uso, alimentación y validación de la *Plataforma de entrega-recepción* de los productos o paquetes alimentarios. Si por alguna razón existiera falla en el equipo o en el software, "EL PROVEEDOR" deberá de utilizar el "*Formato-Recibo de entrega sin tableta*" que le será proporcionado por el "DIF JALISCO", dicho formato deberá ser llenado en todos aquellos campos que le sean solicitados en tal documento. Lo anterior con el objeto de verificar que los insumos hayan sido recibidos por las personas autorizadas y como comprobante para la programación del pago o pagos correspondientes, en cuyo caso se deberá señalar en el formato el motivo de no uso de la tableta, comprometiéndose a su inmediata solución. En caso de reincidencia imputable a "EL PROVEEDOR", el "DIF JALISCO" valorará la problemática y podrá no programar el pago correspondiente a esa entrega, hasta en tanto se solventa por parte de "EL PROVEEDOR" la falla existente.

En tanto se logre instalar la plataforma, los bienes se recibirán de acuerdo al procedimiento 2017.

#### VIGENCIA

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

La vigencia de doce meses, conforme a las *Bases de la Licitación Pública Local-SEPAF No. LPL 114/2017 denominada "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2018"*, es como consecuencia únicamente de la comprobación del cumplimiento a lo establecido en el presente contrato, así como de la aplicación y desarrollo del proyecto, sin que esto implique que se tenga por afectado el patrimonio o constituya deuda o trascienda el periodo constitucional del Gobernador del Estado en turno, dado que la obligación principal del contrato debe de cumplirse en los Calendarios de Entregas que forman parte del presente.

#### GARANTÍA

**DÉCIMA CUARTA.-** Así mismo, establece "EL PROVEEDOR", que para efecto de garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como que los productos alimentarios objeto de la compra y suministro, reúnan los requisitos de calidad, cantidad, características y especificaciones a que se comprometió, se obliga a otorgar garantía que será a través de fianza, a favor de "DIF JALISCO", con una vigencia de *12 doce 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-SEPAF No. LPL 114/2017 denominada "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2018"* y en el Acta de Junta Aclaratoria de dicha licitación pública local, 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 QUINTA.-** Ambas partes establecen que serán causas de rescisión sin necesidad de trámite judicial alguno para "DIF JALISCO" y sin perjuicio de que pueda demandar la rescisión ante los tribunales competentes, las siguientes:

- A) Cuando "EL PROVEEDOR" no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato o en cualquier otro caso previsto por la Ley.





2018

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

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

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

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

- A) Se iniciará a partir de que a "EL PROVEEDOR" le sea comunicado, por escrito, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos,



para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

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

#### DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

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

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

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

#### PENAS CONVENCIONALES

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

- A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL PROVEEDOR" en el suministro, tanto de cualquiera de sus productos alimentarios que conformarán las despensas y/o desayunos escolares como al momento de distribuir tales paquetes alimentarios a los diversos sistemas DIF municipales en el Estado, se aplicará a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el presente contrato, el 1% por cada día hábil de retraso respecto del importe total del producto y/o paquete alimentario entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega de los mismos, el día en que se reciban en el lugar convenido en el presente contrato.
- B) En caso de que "EL PROVEEDOR" entregue su producto alimentario con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:
- 1.- El 2% del costo unitario de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa y/o desayunos escolares en atención al **ANEXO 7** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente conforme a los

**Calendarios de Entregas**, cuando incumpla en características sensoriales y físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

- 2.- El 3% del costo unitario de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa y/o desayunos escolares en atención al **ANEXO 7** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente conforme a los **Calendarios de Entregas**, cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
- 3.- El 3% del costo unitario de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa y/o desayunos escolares en atención al **ANEXO 7** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente conforme a los **Calendarios de Entregas**, cuando entregue tal producto en empaques o diseños no autorizados por **"DIF JALISCO"**.

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

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

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

- A) Se iniciará a partir de que a **"EL PROVEEDOR"** le sea comunicado, por escrito, por **"DIF JALISCO"** el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, **"DIF JALISCO"** contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"**, y cuya determinación deberá ser comunicada a **"EL PROVEEDOR"** dentro de dicho plazo.
- C) Cuando se determine por el **"DIF JALISCO"**, la procedencia de la pena convencional, se otorgará a **"EL PROVEEDOR"** un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que realice el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará a **"EL PROVEEDOR"** en mora para todos los efectos legales correspondientes.

**VIGÉSIMA PRIMERA.-** **"EL PROVEEDOR"** reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18, fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 76, fracciones XII y XV, 85 y 118, fracción IV, de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como en los diversos numerales 81, fracción VII, 86, 91, 92, 95, 96, 98 y 99 del Reglamento de la *Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios*, en vinculación con lo regulado por los ordinales 18, 39, fracciones XII y XV, 111 y 112 de las *Políticas y Lineamientos para la Adquisición, Enajenación, Arrendamiento de Bienes, Contratación de Servicios y Manejo de Almacenes 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, representado por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las cláusulas DÉCIMA SEXTA y VIGÉSIMA del presente contrato, así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir "EL PROVEEDOR", así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

#### CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

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

#### PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

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

#### RELACIONES LABORALES

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

#### TERMINACIÓN

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

#### NOTIFICACIONES

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

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

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

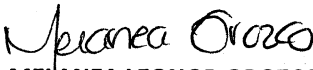
"EL PROVEEDOR" en la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la Colonia La Venta del Astillero, en Zapopan, Jalisco.

**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 pudiese corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro, señalando como tales los que quedaron precisados con antelación.

Leído que fue el presente contrato, lo firman las partes que en él intervienen obligándose a cada uno de sus términos en unión de los testigos que comparecen y dan fe, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día *02 dos de enero de 2018 dos mil dieciocho.*

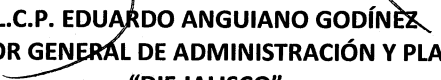
**POR "DIF JALISCO"**

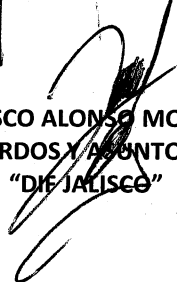
  
**LIC. MELANEA LEONOR OROZCO LLAMAS**  
**DIRECTORA GENERAL**

**POR "EL PROVEEDOR"**

  
**LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ**  
**APODERADA GENERAL**

**TESTIGOS**

  
**L.C.P. EDUARDO ANGUIANO GODÍNEZ**  
**SUBDIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y PLANEACIÓN**  
**"DIF JALISCO"**

  
**MTRO. FRANCISCO ALONSO MORENO MUÑOZ**  
**JEFE DE ACUERDOS Y ASUNTOS JURÍDICOS**  
**"DIF JALISCO"**

2018



**ANEXO 1**



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



ENERO A NOVIEMBRE DEL 2018

2018

PARTIDA	DIRECCIÓN DE ÁREA	PROGRAMA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR	275,110 DESPENSA CON 4 PRODUCTOS	ANEXO A
2		PAAD	736,285 DESPENSA CON 10 PRODUCTOS	ANEXO B
3		PAAD INDIGENA	16,500 DESPENSA CON 10 PRODUCTOS	ANEXO C
4	DIRECCIÓN DE TRABAJO SOCIAL Y VINCULACIÓN	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	4,818 DESPENSA CON 10 PRODUCTOS	ANEXO D
5	DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	DESAYUNO FRÍO	17,436,570 RACIONES CON 12 VARIETADES	ANEXO E
6		DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS	234,899 DESPENSA CON 8 PRODUCTOS	ANEXO F
7		DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA	15,531 DESPENSA CON 7 PRODUCTOS	ANEXO G
8		DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA	8,798 DESPENSA CON 14 PRODUCTOS	ANEXO H
9	DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO Y APOYO MUNICIPAL	MUJERES AVANZANDO	18,334 DESPENSA CON 10 PRODUCTOS	ANEXO I
10	DIRECCIÓN DE TUTELA DE DERECHOS	TUTELA DE DERECHOS	913 DESPENSA CON 10 PRODUCTOS	ANEXO J



MS

**ANEXO A**



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



**ANEXO A**

**275,110 Despensas Nutrición Extraescolar Niñez Avanzando DOTACIONES PROALIMNE con 4 productos caja**  
Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Cereal Integral POP vainilla fortificado sin azúcar	250 gr	1 paquete	Anexo 1 F
Lenteja chica	500 g.	1 paquete	Anexo 1 Ñ
Frijol	500 g.	1 paquete	Anexo 1 I
Avena en hojuelas	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 C

**Nota:** Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

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 empacador.
- Sistema PEPS documentado y aplicado.
- Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
- Registros de Armado diario.
- Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
- Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
- El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
- El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:
- Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
- Empaques y pesos de los productos.
- Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
- La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
- Cantidades a entregar.
- Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

2018

*[Handwritten signatures and initials]*

**ANEXO B**



Especificaciones Técnicas de Calidad  
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



**ANEXO B**

736,285 Despensas PAAD Familias Avanzando DEPENSA PAAD con 10 productos caja

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 Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 D
Avena en hojuelas	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 C
Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada	105 g.	1 pieza	Anexo 1 E
Cereal Integral POP vainilla fortificado sin azúcar	250 g.	1 pieza	Anexo 1 F
Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 K
Lenteja chica	250 g.	1 paquete	Anexo 1 N
Frijol	500 g.	1 paquete	Anexo 1 I
Frijol	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 J
Pasta con fibra para sopa	200 g.	1 paquete	Anexo 1 O

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

2018  
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 empacador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier 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.





**ANEXO C**



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



**ANEXO C**  
16,500 Despensas PAAD Zona Indígena Familias avanzando DESPENSA PAAD NORTE con 10 productos en bolsa y costal

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 Canola	500 ml.	1 botella	Anexo 1 A
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 D
Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada	105 g.	2 piezas	Anexo 1 E
Avena en hojuelas	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 C
Cereal Integral POP vainilla fortificado sin azúcar	250 g.	1 paquete	Anexo 1 F
*Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg.	3 paquetes	Anexo 1 K
Pasta con fibra para sopa	200 g.	3 paquetes	Anexo 1 O
Frijol	1 kg.	2 paquetes	Anexo 1 J
Lenteja chica	250 g.	1 paquete	Anexo 1 N
Harina de Trigo	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 L

\* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado

**Nota:** Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria, que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

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:

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.

**La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.**

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



2018

31

42

25

Handwritten signature

**ANEXO D**



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



**ANEXO D**  
4,818 Despensas Trabajo Social **DESPENSA TRABAJO SOCIAL** con 10 productos en bolsa y costal

Armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 60 cm (180 ± 20 gauges) con el diseño impreso a color en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia (polipropileno) con una dimensión de 54 x 100 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, el costal será en blanco sin ninguna leyenda, y la bolsa impresa a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de Canola	500 ml.	1 botella	Anexo 1 A
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 D
Avena en hojuelas	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 C
Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada	105 g.	1 pieza	Anexo 1 E
Cereal Integral POP sabor vainilla fortificado sin azúcar	250 g.	1 paquete	Anexo 1 F
Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 K
Lenteja chica	250 g.	1 paquete	Anexo 1 N
Frijol	500 g.	1 paquete	Anexo 1 I
Frijol	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 J
Pasta con fibra para sopa	200 g.	1 paquetes	Anexo 1 O

\* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se 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 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.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



Handwritten signature

2018

**ANEXO E**



Especificaciones Técnicas de Calidad  
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



17,436,670 Raciones **ANEXO E** DESAYUNO FRÍO

Raciones de Desayunos Fríos, en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

Los productos son los siguientes:

Barra Integral de 6 cereales y oleaginosas con frutos del bosque, sin azúcar añadida	30 g	1,874,900	Anexo 1 R
Granola con cereal integral con probiótico, reducido en azúcar.	30 g	1,874,900	Anexo 1 S
Barra de Amaranto con cereal integral papaya y manzana, sin azúcar añadido	30 g	1,874,900	Anexo 1T
Cereal integral vainilla fortificado sin azúcar	30 g	1,781,155	Anexo 1 U
Galleta integral de trigo y avena con coco, sin azúcar añadida	30 g	1,687,410	Anexo 1V
Barra de cereal integral con uva pasa	30 g	1,593,665	Anexo 1W
Barra de amaranto, avena en hojuela y trozos de arándano	30 g	1,499,920	Anexo 1X
Galleta integral de trigo y avena con canela sin azúcar añadida	30 g	1,312,430	Anexo 1 Y
Granola con manzana y canela	30 g	1,124,940	Anexo 1Z
Granola con probióticos y cacao reducida en azúcar	30 g	1,124,940	Anexo 1AA
Barra de amaranto con avena, cacahuete, coco y ajonjolí	30 g	843,705	Anexo 1 AB
Barra integral de 6 cereales y oleaginosas con vainilla natural, sin azúcar añadida	30 g	843,705	Anexo 1 AC

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

El Proveedor será responsable de:

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

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

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demento 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.

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO F**



Especificaciones Técnicas de Calidad  
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



**ANEXO F**

234,899 Despensas

DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE 121 MUNICIPIOS

con 8 productos

**(Niñez avanzando Despensa Desayunos Calientes 121 Municipios)**

Despensas armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma.

Los productos son los siguientes:

*Aceite de Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Lenteja chica	500 g.	1 paquete	Anexo 1 Ñ
Arroz Blanco	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 D
Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada	105 g.	4 piezas	Anexo 1 E
Avena en hojuelas	300 g.	2 paquetes	Anexo 1 B
*Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg.	3 paquetes	Anexo 1 K
Harina para hot cakes integral	500 g.	1 paquete	Anexo 1 M
Frijol	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 J

\* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 121 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se 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 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.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



2018

**ANEXO G**



Especificaciones Técnicas de Calidad  
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



**ANEXO G**

15,531 Despesas **DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA**

**(Niñez avanzando Despesa Desayunos Calientes Zona Metropolitana) con 7 productos**

Despesas armadas en costal de polipropileno de 50 x 60 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrandose de la siguiente forma

*Aceite de Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Avena en hojuelas	300 g.	2 paquetes	Anexo 1 B
Lenteja chica	500 g.	1 paquete	Anexo 1 N
Arroz Blanco	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 D
Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada	105 g.	4 piezas	Anexo 1 E
Harina para hot cakes integral	500 g.	1 paquete	Anexo 1 M
Frijol	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 J

\* El aceite debera entregarse por separado

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

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

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.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**ANEXO H**



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



**ANEXO H**

8,798 Despesas **DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDIGENA** con 14 productos

(Niñez avanzando Desayunos Calientes Zona Norte)

Despesas 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

Los productos son los siguientes:

*Aceite de Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Arroz Blanco	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 D
Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada	105 g.	4 piezas	Anexo 1 E
Avena en hojuelas	300 g.	1 paquete	Anexo 1 B
Ensalada de verduras	215 g.	3 piezas	Anexo 1 G
Chile guajillo (mirasol)	100 g.	1 paquete	Anexo 1 H
Galleta de trigo con avena y canela y/o Galleta de trigo con avena y vainilla	500 g.	1 paquete	Anexo 1 P y/o Anexo 1 Q
Lenteja chica	500 g.	1 paquete	Anexo 1 Ñ
Harina de trigo	1 Kg.	3 paquetes	Anexo 1 L
Frijol	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 J
Frijol	500 g.	1 paquete	Anexo 1 I
Cereal Integral POP vainilla fortificado sin azúcar	250 g.	1 paquete	Anexo 1 F
Pasta con fibra para sopa	200 g.	2 paquetes	Anexo 1 O
*Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg.	6 paquetes	Anexo 1 K

\* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado

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

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo

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.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



RTS

2018

**ANEXO I**



Especificaciones Técnicas de Calidad  
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



18,334 Despensas Estrategia Mujeres Avanzando

con 10 productos cajas

Armada cada despensa la cual 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 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 Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 D
Avena en hojuelas	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 C
Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada	105 g.	1 pieza	Anexo 1 E
Cereal Integral POP sabor vainilla fortificado sin azúcar	250 g.	1 pieza	Anexo 1 F
Harina de maíz nixta da	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 K
Lenteja chica	250 g.	1 paquete	Anexo 1 N
Frijol	500 g.	1 paquete	Anexo 1 I
Frijol	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 J
Pasta con fibra para sopa	200 g.	1 paquetes	Anexo 1 O

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

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 empaque de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-

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 empaquador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

**FE DE ERRATAS EN DESCRIPCIÓN DE EMPACADO EN PAQUETE DEL ANEXO I**

**Lo correcto es:** Armada cada despensa, la cual deberá ir empacada dentro de una bolsa de plástico de 30 x 60 cm (180 +/- 20 gauges), sin que deba ser diseño impreso a color en la bolsa.



2018

*[Handwritten signatures and initials]*

**ANEXO J**



Especificaciones Técnicas de Calidad  
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



913	Despensas	Tutela de Derechos	Familias avanzando TUTELA DE DERECHOS	con 10 productos	caja
-----	-----------	--------------------	---------------------------------------	------------------	------

Armada cada despensa la cual 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 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 Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 D
Avena en hojuelas	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 C
Alúrn (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada	105 g.	1 pieza	Anexo 1 E
Cereal Integral POP sabor vainilla fortificado sin azúcar	250 g.	1 pieza	Anexo 1 F
Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 K
Lenteja chica	250 g.	1 paquete	Anexo 1 N
Frijol	500 g.	1 paquete	Anexo 1 I
Frijol	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 J
Pasta con fibra para sopa	200 g.	1 paquetes	Anexo 1 O

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 empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-64 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

**FE DE ERRATAS EN DESCRIPCIÓN DE EMPACADO EN PAQUETE DEL ANEXO J**

**Lo correcto es:** Armada cada despensa, la cual deberá ir empacada dentro de una bolsa de plástico de 30 x 60 cm (180 +/- 20 gauges), sin que deba ser diseño impreso a color en la bolsa.



Av. Alcalde No. 1220, Col. Miraflores, C.P. 44270  
Guadalajara, Jalisco, México  
• 01 (33) 3030 3800 / 4600 • 01 800 3000 343  
sistemadif.jalisco.gob.mx

Pág. 26 de 182  
DJ-CTO-06/18-2  
Suministro y Distribución  
"Alimentos" Ene-Nov'2018

2018

REC



**ANEXO 061 DESGLOSE DE DESAYUNO FRÍO**  
**Dirección de Seguridad Alimentaria**  
**Departamento de Nutrición Escolar**  
**Programación de Galleta 2018**

N°	Producto	TOTAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICEMBER
1	Barra Integral de 6 cereales y oleaginosas con frutos del bosque, sin azúcar añadida	186	17	18	16	15	20	20	10	10	19	22	19	0
2	Granola con cereal integral con probióticos, reducido en azúcar	1,874,900	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490	187,490
3	Barra de amaranto con cereal integral papaya y manzana, sin azúcar añadida	1,874,900	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490	187,490
4	Cereal integral vainilla fortificado sin azúcar	1,784,155	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490	187,490
5	Galleta integral de trigo y avena con coco, sin azúcar añadida	1,867,410	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490	187,490
6	Barra de cereal integral con uva pasa	1,593,665	93,745	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490	187,490
7	Barra de amaranto, avena en hojuela y trozos de arándano	1,499,920	93,745	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490	187,490
8	Galleta integral de trigo y avena con canela sin azúcar añadida	1,312,430	93,745	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490	187,490
9	Granola con manzana y canela	1,124,940	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490	187,490
10	Granola con probióticos y cacao reducida en azúcar	1,124,940	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490	187,490
11	Barra de amaranto con avena, canchaleto, coco y ajonjolí	843,705	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490	187,490
12	Barra Integral de 6 cereales y oleaginosas con vainilla natural, sin azúcar añadida	843,705	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490	187,490
<b>Total Raciones Programadas</b>		<b>27,436,570</b>	<b>1,593,665</b>	<b>1,867,410</b>	<b>1,499,920</b>	<b>1,406,175</b>	<b>1,874,900</b>	<b>1,874,900</b>	<b>937,450</b>	<b>937,450</b>	<b>1,784,155</b>	<b>2,082,390</b>	<b>1,784,155</b>	<b>0</b>

20102



*[Handwritten signatures and initials]*

**ANEXO 1A**

**ACEITE DE CANOLA 500 mL**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

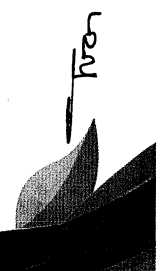
**2.2. Características Microbiológicas**

No aplica para dicho producto

**2.3. Características Fisicoquímicas**

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 % Máximo
Humedad y materia volátil	0.05 % Máximo
Color (escala Lovibond)	20 A -2.5 R Máximo
Índice de peróxido	2.0 meq/kg Máximo
Prueba fría a 273 °K (0 °C)	12 horas Mínimo
Índice de yodo	110 cg I <sub>2</sub> /g Mínimo – 126 cg I <sub>2</sub> /g Máximo
Impurezas insolubles	0.02 % Máximo
<b>Ácidos Grasos del Aceite de Canola</b>	
Ácido mirístico C14:0	0 % Mínimo - 0.2 % Máximo
Ácido palmítico C16:0	3.3 % Mínimo - 6.0 % Máximo
Ácido esteárico C18:0	1.1 % Mínimo - 2.5 % Máximo
Ácido araquídico C20:0	0.2 % Mínimo - 0.8 % Máximo
Ácido behénico C22:0	0 % Mínimo - 0.5 % Máximo
Ácido lignocérico	0 % Mínimo - 0.2 % Máximo
<b>Total ácidos grasos saturados</b>	<b>4.6 % Mínimo – 10.2 % Máximo</b>
Ácido heptadecenóico C17:1	0% Mínimo – 0.3% Máximo
Ácido oléico	52 % Mínimo – 67 % Máximo
Ácido gadoléico	0.1 % Mínimo – 3.4 % Máximo
Ácido erúrico	0 % Mínimo – 2.0 Máximo
Ácido tetracosadecenóico	0 % Mínimo – 0. % Máximo
<b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b>	<b>52.1 % Mínimo – 73.1% Máximo</b>
Ácido linoléico C18:2	16 % Mínimo - 25 % Máximo
Ácidos 18:3, sin asignar cis o trans	6 % Mínimo – 14 % Máximo
Ácido eicosadienóico C20:2	0 % Mínimo – 0.1 % Máximo
Ácido docosadienóico C22:2	0 % Mínimo – 0.1 % Máximo
<b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b>	<b>22 % Mínimo – 39.2 % Máximo</b>

2018



**Antioxidantes**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

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

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

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

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

**6. Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:
  1. Nombre o denominación del alimento.
  2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
  3. Contenido neto y masa drenada.
  4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
  5. País de origen.
  6. Identificación del lote.
  7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
  8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



2018

31

*[Handwritten signature]*

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

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

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

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

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

**10. Normatividad Aplicable:**

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



2018

fco

**ANEXO 1B**

**AVENA EN HOJUELAS 300 g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

Parámetro	Límite
Color	Varía de crema a crema grisácea.
Olor	Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Laminas, hojuelas pequeñas y blandas; limpias y secas al tacto.

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Fisicoquímicas**

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

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

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

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

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

Presentación de 300 g envasada en bolsa de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

2018



TREN

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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

2018

F



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 1C**

**AVENA EN HOJUELAS 1 Kg**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

La avena en hojuela será envasada en bolsa de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

Parámetro	Límite
Color	Varía de crema a crema grisácea.
Olor	Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Laminas, hojuelas pequeñas y blandas; limpias y secas al tacto.

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

**Impurezas y materia extraña:** Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas.

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

2018



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

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

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

Presentación de 1 Kg envasada en bolsa de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

2018

2)



*[Handwritten signatures and initials]*



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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



*[Large handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

**ANEXO 1D**

**ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

Parámetro	Límite
Color	Característico del producto.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto, consistencia y textura	Grano entero, uniforme, propio del producto.

**2.2. Características Microbiológicas**

No aplica para dicho producto

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

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

2018



*[Handwritten signatures and initials]*

**2.4. Características Toxicológicas**

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

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

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

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

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

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

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

**6. Etiquetado:**

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

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

2018



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

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

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

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

2018



*[Handwritten signatures and initials]*

**ANEXO 1E**

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

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

\*Solo para enlatados.

2018



155

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

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

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

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

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

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 48 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*



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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

2018

*[Handwritten signature]*

*[Large handwritten scribble]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 1F**

**CEREAL INTEGRAL POP VAINILLA FORTIFICADO SIN AZÚCAR 250 g.**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

Parámetro	Límite
Color	Crema amarillo con manchitas café, características.
Olor	Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Cereal extruido inflado, crujiente. Propio del producto

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

Parámetro	Límite
Plomo	0.50 ppm Máximo
Cadmio	1 ppm Máximo



2018

*[Firma]*

*[Firma]*

*[Firma]*

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

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

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

Invasado en bolsas de polietileno transparente, en presentación de 250 g sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en bolsa de polietileno blanca con 65 paquetes.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

2018



Handwritten initials or mark.

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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

2018



*[Handwritten signatures and initials]*

**ANEXO 1G**

**ENSALADA DE VERDURAS 215 g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

*\*Solo para enlatados*

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

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

2018

Handwritten mark

Large handwritten signature

Handwritten mark

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

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

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

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

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



2018

5

5

5

10. Normatividad Aplicable:

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

2018

*[Handwritten marks]*

*[Large handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*



**ANEXO 1H**

**CHILE GUAJILLO 100 g (MIRASOL)**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

Parámetro	Límite
Color	Rojizo (ligero tono naranja) a rojo oscuro (marrón).
Olor	Fuerte característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido o putrefacción.
Sabor	Característico de picor moderado, ligeramente a cítrico. No debe presentar sabor quemado ó tostado.
Aspecto, consistencia y textura	Ligeramente flexible, suaves y lisos. Enteros, sanos, grandes y medianos de color rojo intenso u oscuros uniforme, no presentar decoloración, lisos, sin manchas, quemaduras, raspaduras, ni perforaciones y cutícula brillante. Estar sin humedad exterior anormal, libre de pudrición o descomposición, libre de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético-fisiológico, libre de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminantes de roedores.

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

**Impurezas y materia extraña:** Es todo aquel material o sustancia diferente al que constituye el fruto y el pedúnculo, que comprende tallos, tierra, arena, piedras, basura, alambres, cuerdas, semillas extrañas, polvo y hojas, así como fragmentos de insectos.

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



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

2018

**2.4. Características Toxicológicas**

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

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

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

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

Presentación en bolsa múltiple de polietileno gofrado con 100 g.

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

El empaque colectivo será en bultos con 30 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

2018





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

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

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

2018



*[Handwritten signatures and initials]*

**ANEXO 1I**

**FRIJOL 500 g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

No aplica para dicho producto

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

**Impurezas y materia extraña:** El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físicoquímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.5 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

**Contaminantes químicos y residuos**

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

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

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

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

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

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

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

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

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

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

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



2018

21

1/

1-15

10



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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

2018

*[Handwritten marks]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 1J**

**FRIJOL 1 Kg**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

No aplica para dicho producto

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

**Impurezas y materia extraña:** El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físicoquímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.5 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

**Contaminantes químicos y residuos**

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

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

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



2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

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

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

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

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

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

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

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



2018

Handwritten signatures and initials.



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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

2018



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**ANEXO 1K**

**HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Fisicoquímicas**

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	11% Máximo
Proteína	8% Mínimo
Extracto Etéreo	4% Mínimo
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro como ión ferroso	35 mg/kg Mínimo
Zinc	35 mg/Kg Mínimo
Aflatoxinas	12 microgramos /Kg Máximo
Materia extraña	El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

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

**2.4. Características Toxicológicas**

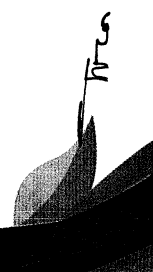
Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

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

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

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

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



2018



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

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

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 5 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 5 meses a partir de la fecha de entrega.

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



10. Normatividad Aplicable:

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

2018

*Handwritten marks and signatures*

*Large handwritten signature*

*Handwritten initials*



**ANEXO 1L**

**HARINA DE TRIGO 1 Kg**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

**Impurezas y materia extraña:** Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas.

**2.4. Características Toxicológicas**

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

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

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

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

Invasado en bolsa de polipropileno transparente en 1 Kg.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

2018

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

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

**6. Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:
1. Nombre o denominación del alimento.
  2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
  3. Contenido neto y masa drenada.
  4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
  5. País de origen.
  6. Identificación del lote.
  7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
  8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
  9. Información nutrimental.
    - a. Contenido energético (Kcal)/g.
    - b. Proteínas.
    - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
    - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
    - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
    - f. Fibra dietética.
    - g. Sodio.
    - h. Hierro
    - i. Porciones por presentación.
  10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
  11. Información en español.
  12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
  13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
    - La tinta no debe contener plomo.
    - El diseño del empaque será a selección de color.
    - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
    - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

2018



FOLIO

10. Normatividad Aplicable:

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

2018



*[Handwritten signatures and initials]*

**ANEXO 1M**

**HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL 500 g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

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

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 500 g.

2018



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

Empaque colectivo en bolsa de polipropileno transparente con 25 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

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



2018

*[Handwritten signatures and marks]*

10. Normatividad Aplicable:

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

2018





**ANEXO 1N**

**LENTEJA CHICA 250 g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

No aplica para dicho producto

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

**Contaminantes químicos y residuos**

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

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

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



2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

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

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

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

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

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

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

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



2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

10. Normatividad Aplicable:

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

2018



*[Handwritten signatures and initials]*

**ANEXO 1Ñ**

**LENTEJA CHICA 500 g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

No aplica para dicho producto

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

**Contaminantes químicos y residuos**

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

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

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

2018

*[Handwritten signatures]*



Av. Alcalde No. 1220, Col. Miraflores, C.P. 44270  
Guadalajara, Jalisco, México  
• 01 (33) 3030 3800 / 4600 • 01 800 3000 343  
sistemadif.jalisco.gob.mx

*[Large handwritten signature]*



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

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

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

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

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

**6. Etiquetado:**

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

Nombre o denominación del alimento.

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

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

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

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

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



2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

10. Normatividad Aplicable:

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

2018

*[Handwritten marks]*

*[Large handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*



**ANEXO 10**

**PASTA CON FIBRA PARA SOPA 200 g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Fisicoquímicas**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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



2018

Handwritten marks and signatures on the right margin.

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

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

2018





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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

2018

21



*[Handwritten signatures and initials]*



**ANEXO 1P**

**GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 500 g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 30 paquetes.

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, propia del producto.

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Fisicoquímicas**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

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

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



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

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

Envasada en empaque de 500 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 30 paquetes.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

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



2018

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten signature



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

10. Normatividad Aplicable:

11.

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

2018

*[Handwritten signatures]*

*[Large handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 1Q**

**GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA 500 g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 30 paquetes.

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, propia del producto.

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

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



2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



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

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

Envasada en empaque de 500 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 30 paquetes.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

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



2018

*[Handwritten signatures and initials]*

*[Large handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

2018

*[Handwritten marks]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 1R**

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

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

2018

Handwritten marks: 3, 4, 7

Handwritten signature and scribbles

Handwritten mark: 18





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

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

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

Invasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

2018

*[Handwritten signature]*



*[Handwritten signature]*

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

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

2018

*[Handwritten signatures and initials]*

*[Large handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**ANEXO 15**

**GRANOLA CON CEREAL INTEGRAL CON PROBIÓTICOS REDUCIDA EN AZÚCAR 30g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

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

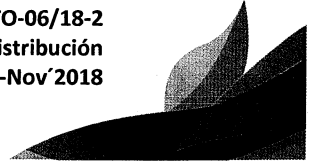
El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos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

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

21



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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente, en presentación de 30 g. sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

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

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	De amarillo / café claro o dorado, característico de los productos contenidos y según el sabor deberá corresponder el color. Agradable característico de la granola y correspondiente al sabor que se reportar en etiqueta, no deberá	Notas presentes de rancidez o humedad, sin sabor desagradable, sin manchas negras, sin olores ajenos.

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*



Av. Alcalde No. 1220, Col. Miraflores, C.P. 44270  
Guadalajara, Jalisco, México  
• 01 (33) 3030 3800 / 4600 • 01 800 3000 343  
sistemadif.jalisco.gob.mx

Pág. 86 de 182  
DJ-CTO-06/18-2  
Suministro y Distribución  
"Alimentos" Ene-Nov' 2018

*[Handwritten signature]*



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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

2018



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 1T**

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

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños.

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*



*[Handwritten initials]*



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

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

2018

*[Handwritten mark]*



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

10. **Normatividad Aplicable:**

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

2018



TUG



**ANEXO 1U**

**CEREAL INTEGRAL VAINILLA FORTIFICADO SIN AZÚCAR 30g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Fisicoquímicas**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

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



2018

*[Handwritten signatures and initials]*

*[Handwritten signature]*



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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente, en presentación de 30 g. sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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



2018

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

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

10. Normatividad Aplicable:

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

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 1V**

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

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 550 piezas.

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, propia del producto.

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Fisicoquímicas**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

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

2018

Handwritten signature

Handwritten signature

Large handwritten signature

Handwritten signature

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 550 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

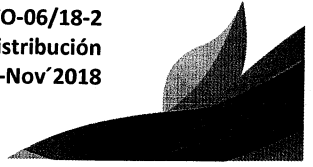
**9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

2018

*[Handwritten signatures and initials]*



*[Handwritten signature]*



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

10. Normatividad Aplicable:

11.

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

2018



**ANEXO 1W**

**BARRA DE CEREAL INTEGRAL CON UVA PASA 30g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños.

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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



2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

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

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

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

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

2018



12/18



251-SSA1-2009 y con la calificación de *The American Institute of Baking* (AIB) en Las normas Consolidadas para la Inspección de Programas de Prerrequisitos e Inocuidad Alimentaria.

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

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

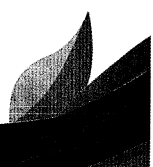
10. **Normatividad Aplicable:**

11.

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

*[Handwritten signatures and initials]*

2018



**ANEXO 1X**

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

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños.

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

2018

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

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*



*[Handwritten signature]*



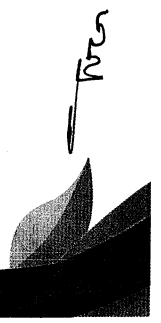
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

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

10. **Normatividad Aplicable:**

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

2018



**ANEXO 1Y**

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

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 550 piezas.

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, propia del producto.

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

2018



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

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

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

Invasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 550 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

2018



2018

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

10. Normatividad Aplicable:

11.

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

2018



*[Handwritten signatures and initials]*

**ANEXO 1Z**

**GRANOLA CON MANZANA Y CANELA 30g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Mezcla de avena en hojuela, con salvado de trigo, manzana deshidratada, canela, sin azúcar añadida.

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 180 piezas.

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

2018





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

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente, en presentación de 30 g. sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 180 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

1. Nombre o denominación del alimento.

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

3. Contenido neto y masa drenada.

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

5. País de origen.

6. Identificación del lote.

7. Fecha de Caducidad o consumo preferente

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

9. Información nutrimental.

a. Contenido energético (Kcal)/g.

b. Proteínas.

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

d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).

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

f. Fibra dietética.

g. Sodio.

h. Hierro

i. Porciones por presentación.

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

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

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

- La tinta no debe contener plomo.

- El diseño del empaque será a selección de color.

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



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

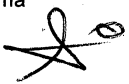
**7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

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

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

2018





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

10. **Normatividad Aplicable:**

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

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**ANEXO 1AA**

**GRANOLA CON PROBIÓTICOS Y CACAO REDUCIDA EN AZÚCAR 30g**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

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

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



2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente, en presentación de 30 g. sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

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

6. **Etiquetado:**

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

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

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

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

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

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



2018

10. Normatividad Aplicable:

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

2018

21



*[Handwritten signatures and initials]*

**ANEXO 1AB**

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

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños.

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

2018



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

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

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

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

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

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

2018

RSC



RSC

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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

2018

Handwritten marks and signatures at the bottom left.

Handwritten signature in the center.

Handwritten marks and a graphic element at the bottom right.



**ANEXO 1AC**

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

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

2018

21

Handwritten signature and initials on the right margin.

Handwritten signature at the bottom right.

Handwritten signature and scribbles in the bottom center.

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

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

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

Invasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

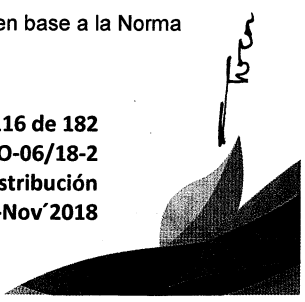
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que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

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

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

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

2018



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

10. Normatividad Aplicable:

11.

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

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO OE2**

Listado de empaques según el producto



**ANEXO OE 2**  
Listado de Empaques según el producto



1	Aceite de canola	500 mL	1A	Etiqueta
2	Avena en hojuelas	300 g	1B	Bobina
3	Avena en hojuelas	1 Kg	1C	Bobina
4	Arroz blanco	1 Kg	1D	Bobina
5	Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada	105 g	1E	Etiqueta
6	Cereal integral POP vainilla fortificado sin azúcar	250 g	1F	Bobina
7	Ensalada de verduras	215 g	1G	Etiqueta
8	Chile guajillo (mirasol)	100 g	1H	Bobina
9	Frijol	500 g	1I	Bobina
10	Frijol	1 Kg	1J	Bobina
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	1K	Bobina
12	Harina de trigo	1 Kg	1L	Bobina
13	Harina para hot cakes integral	500 g	1M	Bobina
14	Lenteja chica	250 g	1N	Bobina
15	Lenteja chica	500 g	1Ñ	Bobina
16	Pasta para sopa con fibra	200 g	1O	Bobina
17	Galleta de trigo con avena y canela	500 g	1P	Bobina
18	Galleta de trigo con avena y vainilla	500 g	1Q	Bobina
19	Barra integral de 6 cereales y oleaginosas con frutos del bosque, sin azúcar añadida	30 g	1R	Bobina
20	Granola con cereal integral con probiotoco, reducido en azúcar	30 g	1S	Bobina
21	Barra de amaranto con cereal integra papaya y mamzana, sin azúcar añadida	30 g	1T	Bobina
22	Cereal integral vainilla fortificado sin azúcar	30 g	1U	Bobina
23	Galleta integral de trigo y avena con coco, sin azúcar añadida	30 g	1V	Bobina
24	Barra de ceral integral con uva pasa	30 g	1W	Bobina
25	Barra de amaranto , avena en hojuela y trozos de arándano	30 g	1X	Bobina
26	Galleta integral de trigo y avena con canela sin azúcar añadida	30 g	1Y	Bobina
27	Granola con manzana y canela	30 g	1Z	Bobina
28	Granola con probiotocos y cacao reducida en azúcar	30 g	1AA	Bobina
29	Barra de amaranto con aven, cacahuete, coco y ajonjoli	30 g	1AB	Bobina
30	Barra integral de 6 cereales y oleaginosas con vainilla natural, sin azúcar añadida	30 g	1AC	Bobina

**NOTA:** En el caso de los productos que llevan etiqueta, la etiqueta deberá ser elaborada con material autoadherible 3M.

2018



**ANEXO OE3**

*Cantidad de producto adicional a la entrega mensual para muestreo por lote*



**ANEXO OE 3**  
**MUESTREOS Y CANTIDAD DE PRODUCTO ADICIONAL A LA ENTREGA MENSUAL**  
**PARA MUESTREO POR LOTE**



1	Aceite de canola	500 mL	2	10
2	Avena en hojuelas	300 g	2	10
3	Avena en hojuelas	1 Kg	2	10
4	Arroz blanco	1 Kg	2	10
5	Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105 g	105 g	2	30
6	Cereal integral POP vainilla fortificado sin azúcar	250 g	2	10
7	Ensalada de verduras	215 g	2	24
8	Chile guajillo (mirasol)	100 g	2	10
9	Frijol	500 g	2	10
10	Frijol	1 Kg	2	10
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	2	10
12	Harina de trigo	1 Kg	2	10
13	Harina para hot cakes integral	500 g	2	10
14	Lenteja chica	250 g	2	10
15	Lenteja chica	500 g	2	10
16	Pasta para sopa con fibra	200 g	2	10
17	Galleta de trigo con avena y canela	500 g	2	10
18	Galleta de trigo con avena y vainilla	500 g	2	10
19	Barra integral de 6 cereales y oleaginosas con frutos del bosque, sin azúcar añadida	30 g	2	110
20	Granola con cereal integral con probiotoco, reducido en azúcar	30 g	2	110
21	Barra de amaranto con cereal integra papaya y mamzana, sin azúcar añadida	30 g	2	110
22	Cereal integral vainilla fortificado sin azúcar	30 g	2	110
23	Galleta integral de trigo y avena con coco, sin azúcar añadida	30 g	2	110
24	Barra de cereal integral con uva pasa	30 g	2	110
25	Barra de amaranto, avena en hojuela y trozos de arándano	30 g	2	110
26	Galleta integral de trigo y avena con canela sin azúcar añadida	30 g	2	110
27	Granola con manzana y canela	30 g	2	110
28	Granola con probiotocos y cacao reducida en azúcar	30 g	2	110
29	Barra de amaranto con aven, cacahuat, coco y ajonjolí	30 g	2	110
30	Barra integral de 6 cereales y oleaginosas con vainilla natural, sin azúcar añadida	30 g	2	110

**SIN RECHEQUEOS**

Aceite de canola \* Se realizaran 2 análisis de la prueba de Antioxidante durante el contrato



2018

Handwritten signature and initials.

Handwritten signature.

**ANEXO 7**

*Lista de precios unitarios por alimento*



LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL 114/2017

“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2018”

Guadalajara Jal. A 14 de Diciembre 2017

Comité de Adquisiciones de la Administración Centralizada  
del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco  
PRESENTE

**LISTA DE PRECIOS UNITARIOS POR ALIMENTO**

Número	Artículo	Presentación	Cantidad	Especificaciones del producto	Precio Unitario	Total
1	Aceite de canola	500 ml	1,036,078	ANEXO 1A	\$ 20.79	\$ 21,540,061.62
2	Avena en hojuelas	300 g	509,658	ANEXO 1B	\$ 5.65	\$ 2,879,567.70
3	Avena en hojuelas	1 Kg	1,051,960	ANEXO 1C	\$ 17.46	\$ 18,367,221.60
4	Arroz blanco	1 Kg	1,036,078	ANEXO 1D	\$ 18.56	\$ 19,229,607.68
5	Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada	105 g	1,830,262	ANEXO 1E	\$ 14.71	\$ 26,923,154.02
6	Cereal integral POP sabor vainilla fortificado sin azúcar	250 g	1,060,758	ANEXO 1F	\$ 12.42	\$ 13,174,614.36
7	Ensalada de verduras	215 g	26,394	ANEXO 1G	\$ 12.13	\$ 320,159.22
8	Chile guajillo (mirasol)	100 g	8,798	ANEXO 1H	\$ 16.89	\$ 148,598.22
9	Frijol	500 g	1,044,258	ANEXO 1I	\$ 14.48	\$ 15,120,855.84
10	Frijol	1 Kg	1,052,578	ANEXO 1J	\$ 27.71	\$ 29,166,936.38
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	1,567,335	ANEXO 1K	\$ 15.56	\$ 24,387,732.60
12	Harina de trigo	1 Kg	42,894	ANEXO 1L	\$ 16.97	\$ 727,911.18
13	Harina para preparar hot cakes integral	500 g	250,430	ANEXO 1M	\$ 27.84	\$ 6,971,971.20
14	Lenteja chica	250 g	534,338	ANEXO 1N	\$ 19.49	\$ 10,414,247.62
15	Lenteja chica	500 g	776,850	ANEXO 1Ñ	\$ 10.74	\$ 8,343,369.00
16	Pasta para sopa con fibra	200 g	827,446	ANEXO 1O	\$ 6.34	\$ 5,246,007.64
17	Galleta de trigo con avena y canela	500 g	4,399	ANEXO 1P	\$ 57.78	\$ 254,174.22
18	Galleta de trigo con avena y vainilla	500 g	4,399	ANEXO 1Q	\$ 57.78	\$ 254,174.22
19	Barra integral de 6 cereales y oleaginosas con frutos del bosque (arándano y frambuesa) sin azúcar añadida	30 g	1,874,900	ANEXO 1R	\$ 1.62	\$ 3,037,338.00
20	Granola con cereal integral con probióticos, reducida en azúcar	30 g	1,874,900	ANEXO 1S	\$ 1.62	\$ 3,037,338.00
21	Barra de amaranto con cereal integral papaya y manzana, sin azúcar añadida	30 g	1,874,900	ANEXO 1T	\$ 1.62	\$ 3,037,338.00
22	Cereal integral vainilla fortificado sin azúcar	30 g	1,781,155	ANEXO 1U	\$ 1.62	\$ 2,885,471.10
23	Galleta integral de trigo con avena y coco, sin azúcar añadida	30 g	1,687,410	ANEXO 1V	\$ 1.62	\$ 2,733,604.20
24	Barra de cereal integral con uva pasa	30 g	1,593,665	ANEXO 1W	\$ 1.62	\$ 2,581,737.30
25	Barra de amaranto, avena en hojuela y trozos de arándano	30 g	1,499,920	ANEXO 1X	\$ 1.62	\$ 2,429,870.40
26	Galleta integral de trigo y avena con canela sin azúcar añadida	30 g	1,312,430	ANEXO 1Y	\$ 1.62	\$ 2,126,136.60
27	Granola con manzana y canela	30 g	1,124,940	ANEXO 1Z	\$ 1.62	\$ 1,822,402.80
28	Granola con probióticos y cacao reducida en azúcar	30 g	1,124,940	ANEXO 1AA	\$ 1.62	\$ 1,822,402.80
29	Barra de amaranto con avena, cacahuete, coco y ajonjolí	30 g	843,705	ANEXO 1AB	\$ 1.62	\$ 1,366,802.10
30	Barra integral de 6 cereales y oleaginosas con vainilla natural, sin azúcar añadida	30 g	843,705	ANEXO 1AC	\$ 1.62	\$ 1,366,802.10
<b>IMPORTE TOTAL</b>						<b>\$ 231,717,607.72</b>

**FE DE ERRATAS EN PRECIOS UNITARIOS DE LENTEJA CHICA**

Lenteja chica 250g: Con un volumen correcto de 776,850 y con su precio unitario de \$10.74, con total de \$8'343,369.00

Lenteja chica 500g: Con un volumen correcto de 534,338 y con su precio unitario de \$19.49, con total de \$10'414,247.62



2018

1575

**ANEXO 8**

2018



**FAMILIAS**  
**avanzando**  
DESPENSA PAAD

Estado de Jalisco  
DIF Jalisco  
Instituto de Bienestar Social

Siempre más  
de cada día.



2018

**PRODUCTOS**

Leche estéril	500 ml. 1 litro
Arroz blanco	1 kg. 1 paquete
Alm. (leche ester. la con leche en agua en polvo)	
Arroz deshid.	100 g. 1 paquete
Alm. en ho. (leche)	1 kg. 1 paquete
Cereal integral POP (alm. la fortificado) en azúcar	200 g. 1 paquete
Piñón	1 kg. 1 paquete
Piñón	200 g. 1 paquete
Harina de ma. (triple cero)	1 kg. 1 paquete
Semola de ma.	200 g. 1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g. 1 paquete

37.5 cm largo x 28.5 cm ancho x 22 cm alto

*Handwritten signature*

21



*Handwritten signature*



**ANEXO 8**

2018



37.5 cm largo x 20.5 cm ancho y 1.5 cm alto





**ANEXO 8**

2018

**DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES**  
**121 MUNICIPIOS**

---

**PRODUCTOS**

---

Aceite de canola	500 mL (1 Botella)*
Arroz blanco	1 Kg. (1 Paquete)
Ahón (fajeta amarilla) con soya en agua enlatada, masa drenada	105 g. (6 Paquetes)
Avena en hojuelas	300 g. (2 Paquetes)
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg. (3 Paquetes)*
Harina para hot cakes integral	500 g. (1 Paquete)
Lenteja chica	500 g. (1 Paquete)
Frijol	1 Kg. (1 Paquete)

---

\* No entrega por separado

---


Verificar por estado en DIF Jalisco

Te recomendamos que al encontrar un producto en mal estado o incorrecto en la despensa, lo comuniques a la DIF Municipal o a Ciudad DIF.

**¡¡ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS !!**

**CONTACTO DIF**

01 800 3000 343



**REDUCE  
HUELLA**

CONSUMO RESPONSABLE

Participación de acuerdo a la norma NCSA 904-2009/2010/01/02/03

40 x 66 cm Esc: 1:3

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*






*[Large handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 8**

2018



**NIÑEZ**  
avanzando  
DESPENSA DE ALIMENTOS CALIENTES  
121 MUNICIPIOS

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

Regulaciones de acuerdo a la norma: NOM-051-SCFI/SSA1-2012



**ANEXO 8**

2018

**DESPENSA DE ALIMENTOS CALIENTES  
ZONA METROPOLITANA  
PRODUCTOS**


Aceite de canola	500 mL (1 Botella)*
Arroz blanco	1 Kg. (1 Paquete)
Atún (latido amarillo) con soya en agua enlatado, masa drenada	105 g. (4 Paquetes)
Avena en hojuelas	300 g. (2 Paquetes)
Harina para hot cakes integral	500 g. (1 Paquete)
Lentaja chica	500 g. (1 Paquete)
Frijol	1 Kg. (1 Paquete)

(\*) Se entrega por especie

**Revisa por correo en DIF Jalisco**  
Te explicamos que el suministro de productos se hará dentro o fuera de la despensa,  
de acuerdo a lo que DIF Jalisco y el Comité DIF.




**CON DENUNCIAS Y SUGERENCIAS**  
**CONTACTA DIF**

República de México y la zona: 700-000-0000000000

  
COMANDO EN JEFE



**ANEXO 8**



**NIÑEZ**  
**avanzando**  
DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES  
ZONA METROPOLITANA

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

Platón de comida en la reserva: NCM-001-201608A1-2016

2018



**ANEXO 8**

2018

**DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES  
ZONA NORTE  
PRODUCTOS**


Aceite de canola	500 mL (1 Botella)*
Arroz blanco	1 Kg. (1 Paquete)
Atún (aleta amarilla) con soja en agua salada, masa drenada	105 g. (6 Peces)
Avena en hojuelas	300 g. (1 Paquete)
Cereal integral POP vainilla fortificado sin azúcar	250 g. (1 Paquete)
Chile guajillo (mirasol)	100 g. (1 Paquete)
Ensalada de verduras	215 g. (3 Peces)
Frijol	1 Kg. (1 Paquete)
Frijol	500 g. (1 Paquete)
Galleta de trigo con avena y canela y/o	
Galleta de trigo con avena y vainilla	500 g. (1 Paquete)
Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg. (6 Paquetes)*
Harina de trigo	1 Kg. (3 Paquetes)
Lentaja chica	500 g. (1 Paquete)
Pasta con fibra para sopa	200 g. (2 Paquetes)

(\*) Se entrega por separado


**Recetas por consultar en DIF Jalisco**

\*En establecimientos que no comercialicen los productos en su totalidad o incompleta la despensa, lo comunicarán a la DIF Municipal y a la Coordinación DIF.

--- DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ---



**CONTACTA DIF**  
01 800 3000 343



**REDUCE  
REÚSE  
RECYCLA**

Regulaciones de comercio al por menor NOM-004-SCFI-2009-2010



**ANEXO 8**

2018



**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS



**NIÑEZ**  
avanzando

DESPENSA DE 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 acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2018



*Tercer*

**ANEXO 8**

2018



**FAMILIAS avanzando**

CONTENIDO:  
3 DESPENSAS PAAD NORTE

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

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

54 x 100 cm



*[Handwritten signatures and marks]*



**ANEXO 8**



**Bolsa 30 x 60 cm**

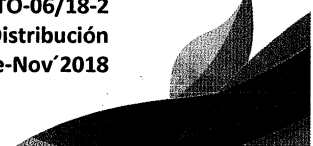
2018

*Handwritten signature*

*Handwritten initials*



*Handwritten initials*





**ANEXO 8**

2018

<b>PRODUCTOS</b>	
Arroz de grano largo	3500 kg. (11 toneladas)
Arroz de grano corto	1500 kg. (5 toneladas)
Maíz (harina de maíz) (sin azúcar, sin agente estabilizante)	1000 kg. (3 toneladas)
Maíz de grano duro	1000 kg. (3 toneladas)
Maíz de grano duro	1000 kg. (3 toneladas)
Carne (integral) (PDP) a máquina (resaca), de vaca	2500 kg. (8 toneladas)
Harina de trigo (subproducto)	1500 kg. (5 toneladas)
Harina de trigo (para pan)	2500 kg. (8 toneladas)
Harina de trigo	1000 kg. (3 toneladas)
Leche (condensada)	2500 kg. (8 toneladas)
Leche (estéril)	1000 kg. (3 toneladas)

**El presente anexo es un documento de carácter informativo.**

**El suministro de los productos se realizará de acuerdo a las necesidades de las familias beneficiarias.**

**El presente anexo es un documento de carácter informativo.**

**El presente anexo es un documento de carácter informativo.**

**El presente anexo es un documento de carácter informativo.**

**El presente anexo es un documento de carácter informativo.**



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 8**



Bolsa 30 x 60 cm

2018



**ANEXO 8**

2018



*Mujeres*  
**AVANZANDO**  
RUMBO AL BIENESTAR

**Fecha del corte de DIF Jalisco**  
Trámite de inscripción de bienes inmuebles de las personas beneficiarias a cargo de DIF Jalisco y DIF Bienestar

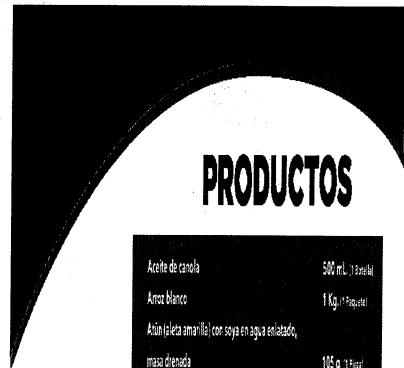
Se entrega sólo para el pago de la cuota de inscripción de bienes inmuebles de las personas beneficiarias a cargo de DIF Jalisco y DIF Bienestar



REINICIAR PROCESO



Se debe renovar una vez al año



**PRODUCTOS**

Aceite de canola	500 ml. (3 Paquetes)
Arroz blanco	1 Kg. (1 Paquete)
Alúv (leche amarilla) con soya en agua endulzado,	
masa deshidratada	100 g. (3 Paquetes)
Avena en hojuelas	1 Kg. (1 Paquete)
Cereal Integral PDP vainilla fortificado, sin azúcar	250 g. (3 Paquetes)
Frijol	1 Kg. (1 Paquete)
Frijol	500 g. (3 Paquetes)
Molina de maíz mixtamalisco	1 Kg. (1 Paquete)
Lenteja chica	250 g. (3 Paquetes)
Pasta con fibra para sopa	200 g. (3 Paquetes)

37.5 cm largo x 24.5 cm ancho x 22 cm alto

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

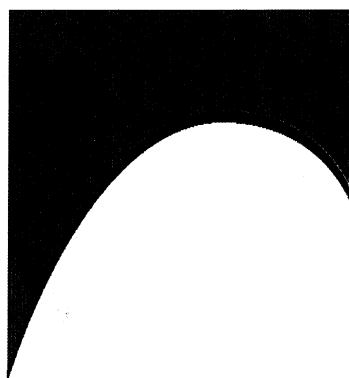
*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*



**ANEXO 8**

2018

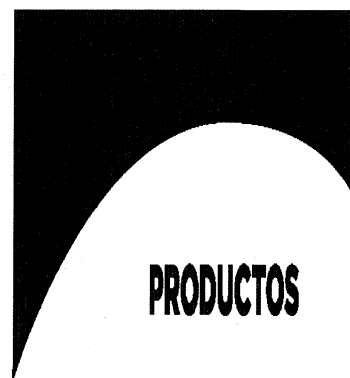


Concursos para contar en DIF Jalisco  
Tradicionalmente el bienestar y justicia social se han buscado a través de acciones y programas de DIF Jalisco y DIF Jalisco.

Se espera que este programa sea una herramienta para poder mejorar la calidad de vida de las familias y el bienestar de nuestra sociedad.



Para más información llama al 01 800 3000 343



**PRODUCTOS**

Azúcar de cañola	500 mL / 1 Botella
Azúcar blanco	1 Kg. / 1 Paquete
Atún, Aleta amarilla, con soja en agua enlatado	
masa de noda	150 g. / 1 Paquete
Avena en hojuelas	1 Kg. / 1 Paquete
Cereal integral POP vainilla fortificado sin azúcar	250 g. / 1 Paquete
Frijol	1 Kg. / 1 Paquete
Frijol	500 g. / 1 Paquete
Harina de maíz nixtamalizado	1 Kg. / 1 Paquete
Lenteja chica	250 g. / 1 Paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g. / 1 Paquete

37.5 cm largo x 21.5 cm ancho x 22 cm alto

*Handwritten signatures and initials*



**ANEXO 8**

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**ACEITE DE CANOLA**

Elaboremos el consumo de grasas y aceites en la preparación de alimentos, lo que nos ayudará a prevenir enfermedades como la Diabetes Mellitus y problemas del corazón.

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

APORTE  
CONT. NETO: 500 mL.

**GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO**  
**DIF**

2018

21

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 8**

**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  
CONT. NETO: 300 g.

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

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —

**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

**REDUCE REUTILIZA RECICLA**  
Un mundo con menos desperdicio

Regístrate en nuestro sitio en línea  
WWW.DIF.JALISCO.GOB.MX

2018

*Handwritten marks and signatures*

*Handwritten marks and signatures*


**ANEXO 8**

**DIF**  
JALISCO **BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**AVENA EN HOJUELAS**

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


LOGOTIPO  
CONT. NETO: 1kg.



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

**DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS**

**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



**REDUCE  
REUTILIZA  
RECYCLA**

Un esfuerzo comunitario por el medio ambiente  
Regístrate en [www.dif.jalisco.gob.mx](http://www.dif.jalisco.gob.mx)  
TEL: 01-800-3000-343

2018

*Handwritten signature*



*Handwritten signature*



**ANEXO 8**

2018

**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  
CONT. NETO: 1kg.

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

**DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS**

**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

**REDUCE REUTILIZA RECICLA**  
LA MEJOR MANERA DE CUIDAR EL PLANETA

Regústrate de acuerdo a la norma NOM-001-SECTORA-2014

*[Handwritten signatures]*

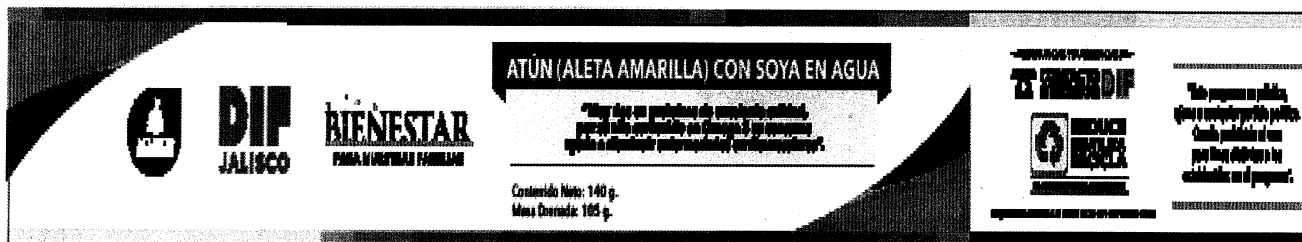
*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 8**

2018



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 8**

2018

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**CEREAL INTEGRAL POP VAINILLA  
FORTIFICADO SIN AZÚCAR**

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

**LOGOTIPO**  
CONT. NETO: 250 g.

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

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

**REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**  
JALISCO GOBIERNO DEL ESTADO  
Respetando el recurso y la tierra  
NORMA-001-013-2010-0871



**ANEXO 8**

2018

**ENSALADA DE VERDURAS**

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

CANTIDAD:  
CANTIDAD: 215 g.

SEMPRE DIF



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*




**ANEXO 8**

**DIF** **BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**CHILE GUAJILLO**  
**(MIRASOL)**


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

**LICUADO**  
CONT. NETO: 100 g.



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

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



**REDUCE**  
**REUTILIZA**  
**RECICLA**

JALISCO GOBIERNO DEL ESTADO  
Regulador de recursos de la cocina  
NORMA-001-007/2010-01/10

2018



182

**ANEXO 8**

2018

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**FRJOL**

**"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.

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

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —

**CONTACTO DIF**  
41 600 3000 343

**REDUCE REUTILIZA RECICLA**  
JALISCO GOBIERNO DEL ESTADO  
Resolución de uso de la marca  
NOM-001-SCFEMP-2010

Handwritten signature




**ANEXO 8**

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**FRJOL**

**"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.



**"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**  
41 640 3000 343

**REDUCE REUTILIZA RECICLA**  
MANEJANDO BIEN EL RESIDUO SÓLIDO  
Respetando los acuerdos a la norma NOM-001-SCF/SSAAS-2010

2018

*Handwritten signature*

**ANEXO 8**


2018

**DIF**  
JALISCO **BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**HARINA DE MAÍZ  
NIXTAMALZADA**

"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".

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —

**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



Respetamos el ambiente e invitamos  
a reciclar y reutilizar.

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*




**ANEXO 8**

**DIF**  
JALISCO **BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**HARINA DE TRIGO**

**"Con la lactancia materna  
protector a tu bebé".**

**LOGOTIPO**  
CONT. NETO: 1 Kg.



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

**← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →**

**CONTACTO DIF**  
41 680 3000 343

**REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**  
JALISCO GOBIERNO DEL ESTADO  
Resolución de creación de la norma  
NOM-001-MCFE-2010-0110

2018





**ANEXO 8**

**DIF**  
JALISCO **BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**HARINA PARA HOT CAKES INTEGRAL**

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

**LOGOTIPO**  
CONT. NETO: 500 g.

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

**DENUNCIAS Y SUGERENCIAS**

**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

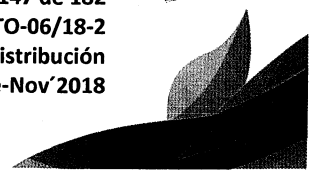
**REDUCE REUTILIZA RECICLA**  
UNIDAD GENERAL DE ADMINISTRACIÓN  
Resolución de acuerdo a la norma NOM-007-MEXFENA-2010

*[Handwritten signature]*

2018



*[Handwritten signature]*



**ANEXO 8**


2018

**DIF** **BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**LENTEJA CHICA**

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


**LOGOTIPO**  
CONT. NETO: 250 g.



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

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →

**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



**REDUCE REUTILIZA RECICLA**  
JALISCO GOBIERNO DEL ESTADO  
Regulador de comercio y la reserva  
FONDO DE FOMENTO 48710



**ANEXO 8**

**DIF**  
JALISCO **BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**LENTEJA CHICA**

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

**LOGOTIPO**  
CONT. NETO: 500 g.

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

**DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS**

**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

**REDUCE REUTILIZA RECICLA**  
JALISCO GOBIERNO DEL ESTADO  
Regulador de consumo en la norma NOM-001-SCFI-2010

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

2018



**ANEXO 8**


2018

**DIF** **BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**PASTA CON FIBRA  
PARA SOPA**

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


**LOGOTIPO**  
CONT. NETO: 200 g.



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

**← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →**

**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



**REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**

**MANEJAMIENTO DE RESIDUOS**  
Regulados de acuerdo a la norma  
NOM-001-SCF-2010-0711

*Handwritten marks: a large flourish and the number 21.*

*Handwritten mark: a large flourish.*

**ANEXO 8**

2018


**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETAS DE TRIGO CON  
AVENA Y CANELA**

"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 electorales o las actividades en el programa".

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —

**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



**REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**

MANEJO RESPONSABLE DE RESIDUOS.  
Reguladores de comercio e industria  
NOM-000-SECFARMA-2010

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*




**ANEXO 8**

**DIF** **BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETAS DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA**


"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 electorales o los establecidos en el programa".

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



**REDUCE REUTILIZA RECICLA**  
MANEJANDO LA RESERVA

Reguladora de alimentos e higiene  
MEX-001-SEFUBIA-1-2010

2018

152

**ANEXO 8**

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA INTEGRAL DE 6 CEREALES Y OLEAGINOSAS CON FRUTOS DEL BOSQUE, SIN AZÚCAR AÑADIDA**

**160070**  
CONT. NETO: 80g.

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

**GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO**

**DIF**

**SECRETARÍA DE ECONOMÍA**

2018

31

4

100

10





**ANEXO 8**

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA DE AMARANTO  
CON CEREAL INTEGRAL,  
PAPAYA Y MANZANA,  
SIN AZUCAR AÑADIDA**

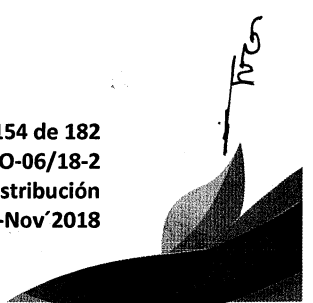
**Este programa es público,  
aberto a cualquier partido político.  
Queda prohibido el uso  
para fines electorales o las  
actividades en el programa.**

**CONTIENE  
CEREAL NETO 30g.**

**PREMIUM DIF**  

2018

*Handwritten marks and signatures*





**ANEXO 8**

2018

**DIF** BIENESTAR  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

BARRA DE  
CEREAL INTEGRAL  
CON UVA PASA

"Este programa es político,  
ajeno a cualquier partido político.  
Cuando participas en un  
programa eres beneficiario y no  
estás afiliado a ningún partido político."

LÍNEA DE PRODUCTOS  
CANT. NETO 30g.

DIF JALISCO GOBIERNO DEL ESTADO



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 8**

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

BARRA DE AMARANTO,  
AVENA EN HOJUELA  
Y TROZOS DE ARANDANO

"Este programa es público,  
aberto a cualquier partido político.  
Cada partido político es libre  
para firmar adhesión e inscribirse  
en el programa."

PROGRAMA BIENESTAR DIF



2018



**ANEXO 8**



2018

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

BARRA DE AMARANTO  
CON AVENA,  
CACAHUATE, COCO  
Y AJONJOLI

"Este programa es público,  
aberto a cualquier partido político.  
Quedan prohibidos el uso  
para fines electorales o las  
operaciones en el programa."

PROGRAMA BIENESTAR DIF



Dependencia Jalisco, Jalisco, Jalisco

*[Handwritten signature]*

21

*[Handwritten scribble]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 8**



2018

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA INTEGRAL DE  
6 CEREALES Y OLEAGINOSAS  
CON VAINILLA NATURAL.  
SIN AZUCAR AÑADIDA**

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

**PROGRAMA DE BIENESTAR**



Elaborado por el Departamento de Bienestar

*Handwritten marks and signatures*



**ANEXO 8**

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GRANOLA CON CEREAL INTEGRAL CON PROBIÓTICOS, REDUCIDA EN AZÚCAR**

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

**LOGOTIPO**  
**CONT. NETO: 30 g.**

**DESEMPLEADOS Y SUBSESIONADOS**  
**CONTACTO DIF**  
01 33 3030 3800

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO

**Región de Occidente y Zona Libre de Maquila**

2018

31

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 8**

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GRANOLA CON MANZANA Y CANELA**

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

DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS

**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

**JALISCO**

Región de Occidente e Istmo del Estado Jalisco

2018



**ANEXO 8**

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GRANOLA CON PROBIÓTICOS Y CACAO, REDUCIDA EN AZÚCAR**

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

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

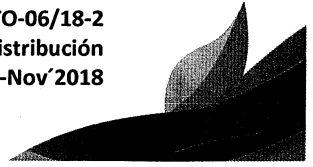
**JALISCO**

Respeto al medio ambiente y la salud de nuestras familias

2018



*[Handwritten signatures and initials]*



**ANEXO 8**



**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**CEREAL INTEGRAL  
VAINILLA FORTIFICADO,  
SIN AZÚCAR**

**LOSOTIPO**  
**CONT. NETO: 30 g.**

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

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



2018

*Handwritten marks and signatures*

*Handwritten signature*





**ANEXO 8**

2018

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETAS INTEGRAL DE TRIGO Y AVENA CON COCO, SIN AZÚCAR AÑADIDA**

**LEAVITO**  
CONT. NETO: 30 g.

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

**GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO**  
**SECRETARÍA DE ECONOMÍA**

**SECRETARÍA DE ECONOMÍA**



*[Handwritten marks]*

*[Handwritten signature]*



**ANEXO 8**

**DIF BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETAS INTEGRAL DE TRIGO Y AVENA CON CANELA, SIN AZÚCAR AÑADIDA**

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

GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO



2018



## Calendarios de Entregas Programa "PROALIMNE"



### CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROALIMNE) DE ENERO-NOVIEMBRE 2018

Municipio	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8	Q9	Q10	Q11	Q12	Q13	Q14	Q15	Q16	Q17	Q18	Q19	Q20			
Bolaños	150	29-ene-18	150	15-feb-18	150	05-mar-18	150	09-abr-18	150	02-may-18	150	04-jun-18	150	20-jun-18	150	09-jul-18	150	26-jul-18	150	08-oct-18	150	19-oct-18	150
Chimaltitán	91	29-ene-18	91	15-feb-18	91	05-mar-18	91	09-abr-18	91	02-may-18	91	04-jun-18	91	20-jun-18	91	09-jul-18	91	26-jul-18	91	08-oct-18	91	19-oct-18	91
Colotlán	200	29-ene-18	200	15-feb-18	200	05-mar-18	200	09-abr-18	200	02-may-18	200	04-jun-18	200	20-jun-18	200	09-jul-18	200	26-jul-18	200	08-oct-18	200	19-oct-18	200
Huejuar	112	29-ene-18	112	15-feb-18	112	05-mar-18	112	09-abr-18	112	02-may-18	112	04-jun-18	112	20-jun-18	112	09-jul-18	112	26-jul-18	112	08-oct-18	112	19-oct-18	112
Huejuquilla el Alto	300	29-ene-18	300	15-feb-18	300	05-mar-18	300	09-abr-18	300	02-may-18	300	04-jun-18	300	20-jun-18	300	09-jul-18	300	26-jul-18	300	08-oct-18	300	19-oct-18	300
Mezquic	80	29-ene-18	80	15-feb-18	80	05-mar-18	80	09-abr-18	80	02-may-18	80	04-jun-18	80	20-jun-18	80	09-jul-18	80	26-jul-18	80	08-oct-18	80	19-oct-18	80
San Martín de Bolaños	100	29-ene-18	100	15-feb-18	100	05-mar-18	100	09-abr-18	100	02-may-18	100	04-jun-18	100	20-jun-18	100	09-jul-18	100	26-jul-18	100	08-oct-18	100	19-oct-18	100
Santa María de los Ángeles	75	29-ene-18	75	15-feb-18	75	05-mar-18	75	09-abr-18	75	02-may-18	75	04-jun-18	75	20-jun-18	75	09-jul-18	75	26-jul-18	75	08-oct-18	75	19-oct-18	75
Totatiche	73	29-ene-18	73	15-feb-18	73	05-mar-18	73	09-abr-18	73	02-may-18	73	04-jun-18	73	20-jun-18	73	09-jul-18	73	26-jul-18	73	08-oct-18	73	19-oct-18	73
Villa Guerrero	160	29-ene-18	160	15-feb-18	160	05-mar-18	160	09-abr-18	160	02-may-18	160	04-jun-18	160	20-jun-18	160	09-jul-18	160	26-jul-18	160	08-oct-18	160	19-oct-18	160
Encarnación de Díaz	350	30-ene-18	350	16-feb-18	350	06-mar-18	350	10-abr-18	350	03-may-18	350	05-jun-18	350	21-jun-18	350	10-jul-18	350	27-jul-18	350	09-oct-18	350	22-oct-18	350
Lagos de Moreno	80	30-ene-18	80	16-feb-18	80	06-mar-18	80	10-abr-18	80	03-may-18	80	05-jun-18	80	21-jun-18	80	10-jul-18	80	27-jul-18	80	09-oct-18	80	22-oct-18	80
Ojuelos	150	30-ene-18	150	16-feb-18	150	06-mar-18	150	10-abr-18	150	03-may-18	150	05-jun-18	150	21-jun-18	150	10-jul-18	150	27-jul-18	150	09-oct-18	150	22-oct-18	150
San Diego de Alejandría	46	30-ene-18	46	16-feb-18	46	06-mar-18	46	10-abr-18	46	03-may-18	46	05-jun-18	46	21-jun-18	46	10-jul-18	46	27-jul-18	46	09-oct-18	46	22-oct-18	46
San Juan de los Lagos	150	30-ene-18	150	16-feb-18	150	06-mar-18	150	10-abr-18	150	03-may-18	150	05-jun-18	150	21-jun-18	150	10-jul-18	150	27-jul-18	150	09-oct-18	150	22-oct-18	150
Teocaltiche	200	30-ene-18	200	16-feb-18	200	06-mar-18	200	10-abr-18	200	03-may-18	200	05-jun-18	200	21-jun-18	200	10-jul-18	200	27-jul-18	200	09-oct-18	200	22-oct-18	200
Unión de San Antonio	200	30-ene-18	200	16-feb-18	200	06-mar-18	200	10-abr-18	200	03-may-18	200	05-jun-18	200	21-jun-18	200	10-jul-18	200	27-jul-18	200	09-oct-18	200	22-oct-18	200
Villa Hidalgo	100	30-ene-18	100	16-feb-18	100	06-mar-18	100	10-abr-18	100	03-may-18	100	05-jun-18	100	21-jun-18	100	10-jul-18	100	27-jul-18	100	09-oct-18	100	22-oct-18	100
Acatic	100	31-ene-18	100	19-feb-18	100	07-mar-18	100	11-abr-18	100	04-may-18	100	06-jun-18	100	22-jun-18	100	11-jul-18	100	30-jul-18	100	09-oct-18	100	22-oct-18	100
Aranzas	550	31-ene-18	550	19-feb-18	550	07-mar-18	550	11-abr-18	550	04-may-18	550	06-jun-18	550	22-jun-18	550	11-jul-18	550	30-jul-18	550	09-oct-18	550	22-oct-18	550
Cañados de Obregón	60	31-ene-18	60	19-feb-18	60	07-mar-18	60	11-abr-18	60	04-may-18	60	06-jun-18	60	22-jun-18	60	11-jul-18	60	30-jul-18	60	09-oct-18	60	22-oct-18	60
Jalostotitán	207	31-ene-18	207	19-feb-18	207	07-mar-18	207	11-abr-18	207	04-may-18	207	06-jun-18	207	22-jun-18	207	11-jul-18	207	30-jul-18	207	09-oct-18	207	22-oct-18	207
Jesús María	200	31-ene-18	200	19-feb-18	200	07-mar-18	200	11-abr-18	200	04-may-18	200	06-jun-18	200	22-jun-18	200	11-jul-18	200	30-jul-18	200	09-oct-18	200	22-oct-18	200
Mexicacán	80	31-ene-18	80	19-feb-18	80	07-mar-18	80	11-abr-18	80	04-may-18	80	06-jun-18	80	22-jun-18	80	11-jul-18	80	30-jul-18	80	09-oct-18	80	22-oct-18	80
San Ignacio Cerro Gordo	253	31-ene-18	253	19-feb-18	253	07-mar-18	253	11-abr-18	253	04-may-18	253	06-jun-18	253	22-jun-18	253	11-jul-18	253	30-jul-18	253	09-oct-18	253	22-oct-18	253
San Julián	172	31-ene-18	172	19-feb-18	172	07-mar-18	172	11-abr-18	172	04-may-18	172	06-jun-18	172	22-jun-18	172	11-jul-18	172	30-jul-18	172	09-oct-18	172	22-oct-18	172
San Miguel el Alto	466	31-ene-18	466	19-feb-18	466	07-mar-18	466	11-abr-18	466	04-may-18	466	06-jun-18	466	22-jun-18	466	11-jul-18	466	30-jul-18	466	09-oct-18	466	22-oct-18	466
Tepeatlán	455	31-ene-18	455	19-feb-18	455	07-mar-18	455	11-abr-18	455	04-may-18	455	06-jun-18	455	22-jun-18	455	11-jul-18	455	30-jul-18	455	09-oct-18	455	22-oct-18	455
Valle de Guadalupe	90	31-ene-18	90	19-feb-18	90	07-mar-18	90	11-abr-18	90	04-may-18	90	06-jun-18	90	22-jun-18	90	11-jul-18	90	30-jul-18	90	09-oct-18	90	22-oct-18	90
Yahualica	100	31-ene-18	100	19-feb-18	100	07-mar-18	100	11-abr-18	100	04-may-18	100	06-jun-18	100	22-jun-18	100	11-jul-18	100	30-jul-18	100	09-oct-18	100	22-oct-18	100
Atotonilco el Alto	250	01-feb-18	250	20-feb-18	250	08-mar-18	250	12-abr-18	250	07-may-18	250	07-jul-18	250	25-jun-18	250	12-jul-18	250	31-jul-18	250	10-oct-18	250	23-oct-18	250
Avilán	280	01-feb-18	280	20-feb-18	280	08-mar-18	280	12-abr-18	280	07-may-18	280	07-jul-18	280	25-jun-18	280	12-jul-18	280	31-jul-18	280	10-oct-18	280	23-oct-18	280
Degollado	150	01-feb-18	150	20-feb-18	150	08-mar-18	150	12-abr-18	150	07-may-18	150	07-jul-18	150	25-jun-18	150	12-jul-18	150	31-jul-18	150	10-oct-18	150	23-oct-18	150
Jamay	237	01-feb-18	237	20-feb-18	237	08-mar-18	237	12-abr-18	237	07-may-18	237	07-jul-18	237	25-jun-18	237	12-jul-18	237	31-jul-18	237	10-oct-18	237	23-oct-18	237
La Barca	400	01-feb-18	400	20-feb-18	400	08-mar-18	400	12-abr-18	400	07-may-18	400	07-jul-18	400	25-jun-18	400	12-jul-18	400	31-jul-18	400	10-oct-18	400	23-oct-18	400
Ocotlán	313	01-feb-18	313	20-feb-18	313	08-mar-18	313	12-abr-18	313	07-may-18	313	07-jul-18	313	25-jun-18	313	12-jul-18	313	31-jul-18	313	10-oct-18	313	23-oct-18	313
Poncitlán	500	01-feb-18	500	20-feb-18	500	08-mar-18	500	12-abr-18	500	07-may-18	500	07-jul-18	500	25-jun-18	500	12-jul-18	500	31-jul-18	500	10-oct-18	500	23-oct-18	500
Tototlán	240	01-feb-18	240	20-feb-18	240	08-mar-18	240	12-abr-18	240	07-may-18	240	07-jul-18	240	25-jun-18	240	12-jul-18	240	31-jul-18	240	10-oct-18	240	23-oct-18	240
Zapotlán el Rey	250	01-feb-18	250	20-feb-18	250	08-mar-18	250	12-abr-18	250	07-may-18	250	07-jul-18	250	25-jun-18	250	12-jul-18	250	31-jul-18	250	10-oct-18	250	23-oct-18	250
Chapala	250	02-feb-18	250	21-feb-18	250	09-mar-18	250	13-abr-18	250	08-may-18	250	08-jun-18	250	26-jun-18	250	13-jul-18	250	01-ago-18	250	11-oct-18	250	24-oct-18	250
Concepción de B. A.	110	02-feb-18	110	21-feb-18	110	09-mar-18	110	13-abr-18	110	08-may-18	110	08-jun-18	110	26-jun-18	110	13-jul-18	110	01-ago-18	110	11-oct-18	110	24-oct-18	110
Jocotepec	500	02-feb-18	500	21-feb-18	500	09-mar-18	500	13-abr-18	500	08-may-18	500	08-jun-18	500	26-jun-18	500	13-jul-18	500	01-ago-18	500	11-oct-18	500	24-oct-18	500
La Manzanilla de la Paz	150	02-feb-18	150	21-feb-18	150	09-mar-18	150	13-abr-18	150	08-may-18	150	08-jun-18	150	26-jun-18	150	13-jul-18	150	01-ago-18	150	11-oct-18	150	24-oct-18	150
Mazamitla	250	02-feb-18	250	21-feb-18	250	09-mar-18	250	13-abr-18	250	08-may-18	250	08-jun-18	250	26-jun-18	250	13-jul-18	250	01-ago-18	250	11-oct-18	250	24-oct-18	250
Quitupan	90	02-feb-18	90	21-feb-18	90	09-mar-18	90	13-abr-18	90	08-may-18	90	08-jun-18	90	26-jun-18	90	13-jul-18	90	01-ago-18					

Gómez Farías	70	06-feb-18	70	22-feb-18	70	12-mar-18	70	16-abr-18	70	09-may-18	70	11-jun-18	70	27-jun-18	70	16-jul-18	70	02-ago-18	70	12-oct-18	70	25-oct-18	70
Illián de los Dolores	115	06-feb-18	115	22-feb-18	115	12-mar-18	115	16-abr-18	115	09-may-18	115	11-jun-18	115	27-jun-18	115	16-jul-18	115	02-ago-18	115	12-oct-18	115	25-oct-18	115
Pihuamo	120	06-feb-18	120	22-feb-18	120	12-mar-18	120	16-abr-18	120	09-may-18	120	11-jun-18	120	27-jun-18	120	16-jul-18	120	02-ago-18	120	12-oct-18	120	25-oct-18	120
San Gabriel	200	06-feb-18	200	22-feb-18	200	12-mar-18	200	16-abr-18	200	09-may-18	200	11-jun-18	200	27-jun-18	200	16-jul-18	200	02-ago-18	200	12-oct-18	200	25-oct-18	200
Tamazula de Gordiano	300	06-feb-18	300	22-feb-18	300	12-mar-18	300	16-abr-18	300	09-may-18	300	11-jun-18	300	27-jun-18	300	16-jul-18	300	02-ago-18	300	12-oct-18	300	25-oct-18	300
Tecalitán	230	06-feb-18	230	22-feb-18	230	12-mar-18	230	16-abr-18	230	09-may-18	230	11-jun-18	230	27-jun-18	230	16-jul-18	230	02-ago-18	230	12-oct-18	230	25-oct-18	230
Tolimán	250	06-feb-18	250	22-feb-18	250	12-mar-18	250	16-abr-18	250	09-may-18	250	11-jun-18	250	27-jun-18	250	16-jul-18	250	02-ago-18	250	12-oct-18	250	25-oct-18	250
Tonila	150	06-feb-18	150	22-feb-18	150	12-mar-18	150	16-abr-18	150	09-may-18	150	11-jun-18	150	27-jun-18	150	16-jul-18	150	02-ago-18	150	12-oct-18	150	25-oct-18	150
Tuxpan	205	06-feb-18	205	22-feb-18	205	12-mar-18	205	16-abr-18	205	09-may-18	205	11-jun-18	205	27-jun-18	205	16-jul-18	205	02-ago-18	205	12-oct-18	205	25-oct-18	205
Zapotitlán	200	06-feb-18	200	22-feb-18	200	12-mar-18	200	16-abr-18	200	09-may-18	200	11-jun-18	200	27-jun-18	200	16-jul-18	200	02-ago-18	200	12-oct-18	200	25-oct-18	200
Zapotitlán de Vadillo	100	06-feb-18	100	22-feb-18	100	12-mar-18	100	16-abr-18	100	09-may-18	100	11-jun-18	100	27-jun-18	100	16-jul-18	100	02-ago-18	100	12-oct-18	100	25-oct-18	100
Zapotitlán el Grande	329	06-feb-18	329	22-feb-18	329	12-mar-18	329	16-abr-18	329	09-may-18	329	11-jun-18	329	27-jun-18	329	16-jul-18	329	02-ago-18	329	12-oct-18	329	25-oct-18	329
Atengo	90	07-feb-18	90	23-feb-18	90	13-mar-18	90	17-abr-18	90	10-may-18	90	12-jun-18	90	28-jun-18	90	17-jul-18	90	03-ago-18	90	15-oct-18	90	26-oct-18	90
Autlán de Navarro	250	07-feb-18	250	23-feb-18	250	13-mar-18	250	17-abr-18	250	10-may-18	250	12-jun-18	250	28-jun-18	250	17-jul-18	250	03-ago-18	250	15-oct-18	250	26-oct-18	250
Ayula	250	07-feb-18	250	23-feb-18	250	13-mar-18	250	17-abr-18	250	10-may-18	250	12-jun-18	250	28-jun-18	250	17-jul-18	250	03-ago-18	250	15-oct-18	250	26-oct-18	250
Chiquilistlán	130	07-feb-18	130	23-feb-18	130	13-mar-18	130	17-abr-18	130	10-may-18	130	12-jun-18	130	28-jun-18	130	17-jul-18	130	03-ago-18	130	15-oct-18	130	26-oct-18	130
Cuautla	37	07-feb-18	37	23-feb-18	37	13-mar-18	37	17-abr-18	37	10-may-18	37	12-jun-18	37	28-jun-18	37	17-jul-18	37	03-ago-18	37	15-oct-18	37	26-oct-18	37
Ejutla	20	07-feb-18	20	23-feb-18	20	13-mar-18	20	17-abr-18	20	10-may-18	20	12-jun-18	20	28-jun-18	20	17-jul-18	20	03-ago-18	20	15-oct-18	20	26-oct-18	20
El Grullo	90	07-feb-18	90	23-feb-18	90	13-mar-18	90	17-abr-18	90	10-may-18	90	12-jun-18	90	28-jun-18	90	17-jul-18	90	03-ago-18	90	15-oct-18	90	26-oct-18	90
El Limón	50	07-feb-18	50	23-feb-18	50	13-mar-18	50	17-abr-18	50	10-may-18	50	12-jun-18	50	28-jun-18	50	17-jul-18	50	03-ago-18	50	15-oct-18	50	26-oct-18	50
Juchitán	150	07-feb-18	150	23-feb-18	150	13-mar-18	150	17-abr-18	150	10-may-18	150	12-jun-18	150	28-jun-18	150	17-jul-18	150	03-ago-18	150	15-oct-18	150	26-oct-18	150
Tecolotlán	170	07-feb-18	170	23-feb-18	170	13-mar-18	170	17-abr-18	170	10-may-18	170	12-jun-18	170	28-jun-18	170	17-jul-18	170	03-ago-18	170	15-oct-18	170	26-oct-18	170
Tenamaxtlán	80	07-feb-18	80	23-feb-18	80	13-mar-18	80	17-abr-18	80	10-may-18	80	12-jun-18	80	28-jun-18	80	17-jul-18	80	03-ago-18	80	15-oct-18	80	26-oct-18	80
Tonaya	50	07-feb-18	50	23-feb-18	50	13-mar-18	50	17-abr-18	50	10-may-18	50	12-jun-18	50	28-jun-18	50	17-jul-18	50	03-ago-18	50	15-oct-18	50	26-oct-18	50
Tuacucesco	114	07-feb-18	114	23-feb-18	114	13-mar-18	114	17-abr-18	114	10-may-18	114	12-jun-18	114	28-jun-18	114	17-jul-18	114	03-ago-18	114	15-oct-18	114	26-oct-18	114
Unión de Tula	117	07-feb-18	117	23-feb-18	117	13-mar-18	117	17-abr-18	117	10-may-18	117	12-jun-18	117	28-jun-18	117	17-jul-18	117	03-ago-18	117	15-oct-18	117	26-oct-18	117
Tomatlán	500	08-feb-18	500	26-feb-18	500	14-mar-18	500	18-abr-18	500	11-may-18	500	13-jun-18	500	29-jun-18	500	18-jul-18	500	06-ago-18	500	15-oct-18	500	26-oct-18	500
Villa Purificación	200	08-feb-18	200	26-feb-18	200	14-mar-18	200	18-abr-18	200	11-may-18	200	13-jun-18	200	29-jun-18	200	18-jul-18	200	06-ago-18	200	15-oct-18	200	26-oct-18	200
La Huerta	387	08-feb-18	387	26-feb-18	387	14-mar-18	387	18-abr-18	387	11-may-18	387	13-jun-18	387	29-jun-18	387	18-jul-18	387	06-ago-18	387	15-oct-18	387	26-oct-18	387
Casimiro Castillo (La Resolana)	200	08-feb-18	200	26-feb-18	200	14-mar-18	200	18-abr-18	200	11-may-18	200	13-jun-18	200	29-jun-18	200	18-jul-18	200	06-ago-18	200	15-oct-18	200	26-oct-18	200
Chihuahua	258	08-feb-18	258	26-feb-18	258	14-mar-18	258	18-abr-18	258	11-may-18	258	13-jun-18	258	29-jun-18	258	18-jul-18	258	06-ago-18	258	15-oct-18	258	26-oct-18	258
Cuauhtlán de G. B.	550	08-feb-18	550	26-feb-18	550	14-mar-18	550	18-abr-18	550	11-may-18	550	13-jun-18	550	29-jun-18	550	18-jul-18	550	06-ago-18	550	15-oct-18	550	26-oct-18	550
Atenguillo	41	09-feb-18	41	27-feb-18	41	15-mar-18	41	19-abr-18	41	14-may-18	41	14-jun-18	41	02-jul-18	41	19-jul-18	41	07-ago-18	41	16-oct-18	41	29-oct-18	41
Cabo Corriente	50	09-feb-18	50	27-feb-18	50	15-mar-18	50	19-abr-18	50	14-may-18	50	14-jun-18	50	02-jul-18	50	19-jul-18	50	07-ago-18	50	16-oct-18	50	29-oct-18	50
Guachinango	70	09-feb-18	70	27-feb-18	70	15-mar-18	70	19-abr-18	70	14-may-18	70	14-jun-18	70	02-jul-18	70	19-jul-18	70	07-ago-18	70	16-oct-18	70	29-oct-18	70
Mascota	132	09-feb-18	132	27-feb-18	132	15-mar-18	132	19-abr-18	132	14-may-18	132	14-jun-18	132	02-jul-18	132	19-jul-18	132	07-ago-18	132	16-oct-18	132	29-oct-18	132
Mixtlán	54	09-feb-18	54	27-feb-18	54	15-mar-18	54	19-abr-18	54	14-may-18	54	14-jun-18	54	02-jul-18	54	19-jul-18	54	07-ago-18	54	16-oct-18	54	29-oct-18	54
Puerto Vallarta	200	09-feb-18	200	27-feb-18	200	15-mar-18	200	19-abr-18	200	14-may-18	200	14-jun-18	200	02-jul-18	200	19-jul-18	200	07-ago-18	200	16-oct-18	200	29-oct-18	200
San Sebastián del Oeste	120	09-feb-18	120	27-feb-18	120	15-mar-18	120	19-abr-18	120	14-may-18	120	14-jun-18	120	02-jul-18	120	19-jul-18	120	07-ago-18	120	16-oct-18	120	29-oct-18	120
Talpa de Allende	150	09-feb-18	150	27-feb-18	150	15-mar-18	150	19-abr-18	150	14-may-18	150	14-jun-18	150	02-jul-18	150	19-jul-18	150	07-ago-18	150	16-oct-18	150	29-oct-18	150
Ahualulco del Mercado	150	12-feb-18	150	28-feb-18	150	16-mar-18	150	20-abr-18	150	15-may-18	150	15-jun-18	150	03-jul-18	150	20-jul-18	150	08-ago-18	150	17-oct-18	150	30-oct-18	150
Amatitlán	240	12-feb-18	240	28-feb-18	240	16-mar-18	240	20-abr-18	240	15-may-18	240	15-jun-18	240	03-jul-18	240	20-jul-18	240	08-ago-18	240	17-oct-18	240	30-oct-18	240
Ameca	120	12-feb-18	120	28-feb-18	120	16-mar-18	120	20-abr-18	120	15-may-18	120	15-jun-18	120	03-jul-18	120	20-jul-18	120	08-ago-18	120	17-oct-18	120	30-oct-18	120
Etzatlán	100	12-feb-18	100	28-feb-18	100	16-mar-18	100	20-abr-18	100	15-may-18	100	15-jun-18	100	03-jul-18	100	20-jul-18	100	08-ago-18	100	17-oct-18	100	30-oct-18	100
El Arenal	120	12-feb-18	120	28-feb-18	120	16-mar-18	120	20-abr-18	120	15-may-18	120	15-jun-18	120	03-jul-18	120	20-jul-18	120	08-ago-18	120	17-oct-18	120	30-oct-18	120
Hostotipaquillo	150	12-feb-18	150	28-feb-18	150	16-mar-18	150	20-abr-18	150	15-may-18	150	15-jun-18	150	03-jul-18	150	20-jul-18	150	08-ago-18	150	17-oct-18	150	30-oct-18	150
Magdalena	200	12-feb-18	200	28-feb-18	200	16-mar-18	200	20-abr-18	200	15-may-18	200	15-jun-18	200	03-jul-18	200	20-jul-18	200	08-ago-18	200	17-oct-18	200	30-oct-18	200
San Juanito de Escobedo	100	12-feb-18	100	28-feb-18	100	16-mar-18	100	20-abr-18	100	15-may-18	100	15-jun-18	100	03-jul-18	100	20-jul-18	100	08-ago-18	100	17-oct-18	100	30-oct-18	100
San Marcos	100	12-feb-18	100	28-feb-18	100	16-mar-18	100	20-abr-18	100	15-may-18	100	15-jun-18	100	03-jul-18	100	20-jul-18	100	08-ago-18	100	17-oct-18	100	30-oct-18	100
Tala	50	12-feb-18	50	28-feb-18	50	16-mar-18	50	20-abr-18	50	15-may-18	50	15-jun-18	50	03-jul-18	50	20-jul-18	50	08-ago-18	50	17-oct-18	50	30-oct-18	50
Tequila	500	12-feb-18	500	28-feb-18	500	16-mar-18	500	20-abr-18	500	15-may-18	500	15-jun-18	500	03-jul-18	500	20-jul-18	500	08-ago-18	500	17-oct-18	500	30-oct-18	500
Teuchitlán	190	12-feb-18	190	28-feb-18	190	16-mar-18	190	20-abr-1															

Acaticán de Juárez	449	13-feb-18	449	01-mar-18	449	20-mar-18	449	23-abr-18	449	16-may-18	449	18-jun-18	449	04-jul-18	449	23-jul-18	449	09-ago-18	449	18-oct-18	449	31-oct-18	449
Amacueca	100	13-feb-18	100	01-mar-18	100	20-mar-18	100	23-abr-18	100	16-may-18	100	18-jun-18	100	04-jul-18	100	23-jul-18	100	09-ago-18	100	18-oct-18	100	31-oct-18	100
Atemajac de Brizuela	120	13-feb-18	120	01-mar-18	120	20-mar-18	120	23-abr-18	120	16-may-18	120	18-jun-18	120	04-jul-18	120	23-jul-18	120	09-ago-18	120	18-oct-18	120	31-oct-18	120
Atzac	44	13-feb-18	44	01-mar-18	44	20-mar-18	44	23-abr-18	44	16-may-18	44	18-jun-18	44	04-jul-18	44	23-jul-18	44	09-ago-18	44	18-oct-18	44	31-oct-18	44
Cocula	200	13-feb-18	200	01-mar-18	200	20-mar-18	200	23-abr-18	200	16-may-18	200	18-jun-18	200	04-jul-18	200	23-jul-18	200	09-ago-18	200	18-oct-18	200	31-oct-18	200
San Martín Hidalgo	200	13-feb-18	200	01-mar-18	200	20-mar-18	200	23-abr-18	200	16-may-18	200	18-jun-18	200	04-jul-18	200	23-jul-18	200	09-ago-18	200	18-oct-18	200	31-oct-18	200
Sayula	111	13-feb-18	111	01-mar-18	111	20-mar-18	111	23-abr-18	111	16-may-18	111	18-jun-18	111	04-jul-18	111	23-jul-18	111	09-ago-18	111	18-oct-18	111	31-oct-18	111
Tapalpa	109	13-feb-18	109	01-mar-18	109	20-mar-18	109	23-abr-18	109	16-may-18	109	18-jun-18	109	04-jul-18	109	23-jul-18	109	09-ago-18	109	18-oct-18	109	31-oct-18	109
Techaluta	50	13-feb-18	50	01-mar-18	50	20-mar-18	50	23-abr-18	50	16-may-18	50	18-jun-18	50	04-jul-18	50	23-jul-18	50	09-ago-18	50	18-oct-18	50	31-oct-18	50
Tecouitlán de Corona	120	13-feb-18	120	01-mar-18	120	20-mar-18	120	23-abr-18	120	16-may-18	120	18-jun-18	120	04-jul-18	120	23-jul-18	120	09-ago-18	120	18-oct-18	120	31-oct-18	120
Villa Corona	300	13-feb-18	300	01-mar-18	300	20-mar-18	300	23-abr-18	300	16-may-18	300	18-jun-18	300	04-jul-18	300	23-jul-18	300	09-ago-18	300	18-oct-18	300	31-oct-18	300
Zacoalco de Torres	100	13-feb-18	100	01-mar-18	100	20-mar-18	100	23-abr-18	100	16-may-18	100	18-jun-18	100	04-jul-18	100	23-jul-18	100	09-ago-18	100	18-oct-18	100	31-oct-18	100
<b>TOTAL GENERAL</b>																							
Cuquio	220	14-feb-18	220	02-mar-18	220	21-mar-18	220	24-abr-18	220	17-may-17	220	19-jun-18	220	05-jul-18	220	24-jul-18	220	10-ago-18	220	18-oct-18	220	31-oct-18	220
El Salto	281	14-feb-18	281	02-mar-18	281	21-mar-18	281	24-abr-18	281	17-may-17	281	19-jun-18	281	05-jul-18	281	24-jul-18	281	10-ago-18	281	18-oct-18	281	31-oct-18	281
Zapotlanejo	52	14-feb-18	52	02-mar-18	52	21-mar-18	52	24-abr-18	52	17-may-17	52	19-jun-18	52	05-jul-18	52	24-jul-18	52	10-ago-18	52	18-oct-18	52	31-oct-18	52
Ixtlahuacán de los Membrillos	465	14-feb-18	465	02-mar-18	465	21-mar-18	465	24-abr-18	465	17-may-17	465	19-jun-18	465	05-jul-18	465	24-jul-18	465	10-ago-18	465	18-oct-18	465	31-oct-18	465
Ixtlahuacán del Río	180	14-feb-18	180	02-mar-18	180	21-mar-18	180	24-abr-18	180	17-may-17	180	19-jun-18	180	05-jul-18	180	24-jul-18	180	10-ago-18	180	18-oct-18	180	31-oct-18	180
Juancastlán	56	14-feb-18	56	02-mar-18	56	21-mar-18	56	24-abr-18	56	17-may-17	56	19-jun-18	56	05-jul-18	56	24-jul-18	56	10-ago-18	56	18-oct-18	56	31-oct-18	56
San Cristóbal de la Barranca	100	14-feb-18	100	02-mar-18	100	21-mar-18	100	24-abr-18	100	17-may-17	100	19-jun-18	100	05-jul-18	100	24-jul-18	100	10-ago-18	100	18-oct-18	100	31-oct-18	100
Tlajomulco de Zurúiga	200	14-feb-18	200	02-mar-18	200	21-mar-18	200	24-abr-18	200	17-may-17	200	19-jun-18	200	05-jul-18	200	24-jul-18	200	10-ago-18	200	18-oct-18	200	31-oct-18	200
<b>TOTAL GENERAL</b>																							
Guadalajara	500	29-ene-18	500	15-feb-18	500	05-mar-18	500	09-abr-18	500	02-may-17	500	04-jun-18	500	20-jun-18	500	09-jul-18	500	26-jul-18	500	08-oct-18	500	19-oct-18	500
Tlaquepaque	900	30-ene-18	900	16-feb-18	900	06-mar-18	900	10-abr-18	900	03-may-18	900	05-jun-18	900	21-jun-18	900	10-jul-18	900	27-jul-18	900	09-oct-18	900	20-oct-18	900
Tonalá	450	30-ene-18	450	16-feb-18	450	06-mar-18	450	10-abr-18	450	03-may-18	450	05-jun-18	450	21-jun-18	450	10-jul-18	450	27-jul-18	450	09-oct-18	450	20-oct-18	450
Zapopan	463	29-ene-18	463	15-feb-18	463	05-mar-18	463	09-abr-18	463	02-may-17	463	04-jun-18	463	20-jun-18	463	09-jul-18	463	26-jul-18	463	08-oct-18	463	19-oct-18	463
<b>TOTAL GENERAL</b>																							
<b>TOTAL GENERAL</b>																							
OCOTA DE LA SIERRA	53	DEL 05al 9 FEBRERO	53	DEL 05al 9 FEBRERO	53	DEL 5 AL 9 DE MARZO	53	Del 9 al 13 de Abril	53	DEL 02 al 8 de mayo	53	Del 4 al 8 de Junio	53	Del 4 al 8 de Junio	53	Del 2 al 6 de Julio	53	Del 2 al 6 de Julio	53	DEL 15 AL 19 DE Octubre	53	DEL 15 AL 19 DE Octubre	53
NUEVA COLONIA	80	DEL 05al 9 FEBRERO	80	DEL 05al 9 FEBRERO	80	DEL 5 AL 9 DE MARZO	80	Del 9 al 13 de Abril	80	DEL 02 al 8 de mayo	80	Del 4 al 8 de Junio	80	Del 4 al 8 de Junio	80	Del 2 al 6 de Julio	80	Del 2 al 6 de Julio	80	DEL 15 AL 19 DE Octubre	80	DEL 15 AL 19 DE Octubre	80
PUEBLO NUEVO	50	DEL 05al 9 FEBRERO	50	DEL 05al 9 FEBRERO	50	DEL 5 AL 9 DE MARZO	50	Del 9 al 13 de Abril	50	DEL 02 al 8 de mayo	50	Del 4 al 8 de Junio	50	Del 4 al 8 de Junio	50	Del 2 al 6 de Julio	50	Del 2 al 6 de Julio	50	DEL 15 AL 19 DE Octubre	50	DEL 15 AL 19 DE Octubre	50
TAPIAS	44	DEL 05al 9 FEBRERO	44	DEL 05al 9 FEBRERO	44	DEL 5 AL 9 DE MARZO	44	Del 9 al 13 de Abril	44	DEL 02 al 8 de mayo	44	Del 4 al 8 de Junio	44	Del 4 al 8 de Junio	44	Del 2 al 6 de Julio	44	Del 2 al 6 de Julio	44	DEL 15 AL 19 DE Octubre	44	DEL 15 AL 19 DE Octubre	44
TECOLOTE	50	DEL 05al 9 FEBRERO	50	DEL 05al 9 FEBRERO	50	DEL 5 AL 9 DE MARZO	50	Del 9 al 13 de Abril	50	DEL 02 al 8 de mayo	50	Del 4 al 8 de Junio	50	Del 4 al 8 de Junio	50	Del 2 al 6 de Julio	50	Del 2 al 6 de Julio	50	DEL 15 AL 19 DE Octubre	50	DEL 15 AL 19 DE Octubre	50
SAN ANDRES COHAMIATA	150	DEL 05al 9 FEBRERO	150	DEL 05al 9 FEBRERO	150	DEL 5 AL 9 DE MARZO	150	Del 9 al 13 de Abril	150	DEL 02 al 8 de mayo	150	Del 4 al 8 de Junio	150	Del 4 al 8 de Junio	150	Del 2 al 6 de Julio	150	Del 2 al 6 de Julio	150	DEL 15 AL 19 DE Octubre	150	DEL 15 AL 19 DE Octubre	150
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	50	DEL 05al 9 FEBRERO	50	DEL 05al 9 FEBRERO	50	DEL 5 AL 9 DE MARZO	50	Del 9 al 13 de Abril	50	DEL 02 al 8 de mayo	50	Del 4 al 8 de Junio	50	Del 4 al 8 de Junio	50	Del 2 al 6 de Julio	50	Del 2 al 6 de Julio	50	DEL 15 AL 19 DE Octubre	50	DEL 15 AL 19 DE Octubre	50
<b>TOTAL</b>																							
TUPAN DE BOLAÑOS	51	DEL 05al 9 FEBRERO	51	DEL 05al 9 FEBRERO	51	DEL 5 AL 9 DE MARZO	51	Del 9 al 13 de Abril	51	DEL 02 al 8 de mayo	51	Del 4 al 8 de Junio	51	Del 4 al 8 de Junio	51	Del 2 al 6 de Julio	51	Del 2 al 6 de Julio	51	DEL 15 AL 19 DE Octubre	51	DEL 15 AL 19 DE Octubre	51
<b>TOTAL</b>																							
<b>TOTAL GENERAL</b>																							

2018

125



## Calendarios de Entregas Programa "PAAD"

**DIF** COTACIONES ALIMENTARIAS PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)  
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A NOVIEMBRE DEL 2018  
**JALISCO**

CLAVE MUN.	MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE	
		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
019	BOLAÑOS	29-ene-18	243	15-feb-18	243	05-mar-18	243	09-abr-18	243	02-may-18	243	04-jun-18	243	20-jun-18	243	09-jul-18	243	26-jul-18	243	08-oct-18	243	19-oct-18	243
001	CHIMALTIAN	29-ene-18	130	15-feb-18	130	05-mar-18	130	09-abr-18	130	02-may-18	130	04-jun-18	130	20-jun-18	130	09-jul-18	130	26-jul-18	130	08-oct-18	130	19-oct-18	130
005	COLOTLAN	29-ene-18	674	15-feb-18	674	05-mar-18	674	09-abr-18	674	02-may-18	674	04-jun-18	674	20-jun-18	674	09-jul-18	674	26-jul-18	674	08-oct-18	674	19-oct-18	674
041	HUEJUCAR	29-ene-18	415	15-feb-18	415	05-mar-18	415	09-abr-18	415	02-may-18	415	04-jun-18	415	20-jun-18	415	09-jul-18	415	26-jul-18	415	08-oct-18	415	19-oct-18	415
042	HUEJUQUILLA EL ALTO	29-ene-18	408	15-feb-18	408	05-mar-18	408	09-abr-18	408	02-may-18	408	04-jun-18	408	20-jun-18	408	09-jul-18	408	26-jul-18	408	08-oct-18	408	19-oct-18	408
061	MEZQUITE	29-ene-18	336	15-feb-18	336	05-mar-18	336	09-abr-18	336	02-may-18	336	04-jun-18	336	20-jun-18	336	09-jul-18	336	26-jul-18	336	08-oct-18	336	19-oct-18	336
076	SAN MARTIN DE BOLAÑOS	29-ene-18	268	15-feb-18	268	05-mar-18	268	09-abr-18	268	02-may-18	268	04-jun-18	268	20-jun-18	268	09-jul-18	268	26-jul-18	268	08-oct-18	268	19-oct-18	268
081	SANTA MA. DE LOS ANGELES	29-ene-18	270	15-feb-18	270	05-mar-18	270	09-abr-18	270	02-may-18	270	04-jun-18	270	20-jun-18	270	09-jul-18	270	26-jul-18	270	08-oct-18	270	19-oct-18	270
104	TOTATCHE	29-ene-18	310	15-feb-18	310	05-mar-18	310	09-abr-18	310	02-may-18	310	04-jun-18	310	20-jun-18	310	09-jul-18	310	26-jul-18	310	08-oct-18	310	19-oct-18	310
115	VILLA GUERRERO	29-ene-18	400	15-feb-18	400	05-mar-18	400	09-abr-18	400	02-may-18	400	04-jun-18	400	20-jun-18	400	09-jul-18	400	26-jul-18	400	08-oct-18	400	19-oct-18	400
<b>TOTAL REGION 01</b>			<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>
005	ENCARNACION DE DIAZ	30-ene-18	828	16-feb-18	828	05-mar-18	828	10-abr-18	828	03-may-18	828	05-jun-18	828	21-jun-18	828	10-jul-18	828	27-jul-18	828	09-oct-18	828	22-oct-18	828
003	LAGOS DE MORENO	30-ene-18	710	16-feb-18	710	05-mar-18	710	10-abr-18	710	03-may-18	710	05-jun-18	710	21-jun-18	710	10-jul-18	710	27-jul-18	710	09-oct-18	710	22-oct-18	710
004	OJUELOS	30-ene-18	639	16-feb-18	639	05-mar-18	639	10-abr-18	639	03-may-18	639	05-jun-18	639	21-jun-18	639	10-jul-18	639	27-jul-18	639	09-oct-18	639	22-oct-18	639
004	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	30-ene-18	273	16-feb-18	273	05-mar-18	273	10-abr-18	273	03-may-18	273	05-jun-18	273	21-jun-18	273	10-jul-18	273	27-jul-18	273	09-oct-18	273	22-oct-18	273
004	SAN JUAN DE LOS LAGOS	30-ene-18	796	16-feb-18	796	05-mar-18	796	10-abr-18	796	03-may-18	796	05-jun-18	796	21-jun-18	796	10-jul-18	796	27-jul-18	796	09-oct-18	796	22-oct-18	796
001	TEOCALITCHE	30-ene-18	354	16-feb-18	354	05-mar-18	354	10-abr-18	354	03-may-18	354	05-jun-18	354	21-jun-18	354	10-jul-18	354	27-jul-18	354	09-oct-18	354	22-oct-18	354
109	UNION DE SAN ANTONIO	30-ene-18	674	16-feb-18	674	05-mar-18	674	10-abr-18	674	03-may-18	674	05-jun-18	674	21-jun-18	674	10-jul-18	674	27-jul-18	674	09-oct-18	674	22-oct-18	674
116	VILLA HIDALGO	30-ene-18	400	16-feb-18	400	05-mar-18	400	10-abr-18	400	03-may-18	400	05-jun-18	400	21-jun-18	400	10-jul-18	400	27-jul-18	400	09-oct-18	400	22-oct-18	400
<b>TOTAL REGION 02</b>			<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>
001	ACATIC	31-ene-18	334	19-feb-18	334	07-mar-18	334	11-abr-18	334	04-may-18	334	06-jun-18	334	22-jun-18	334	11-jul-18	334	30-jul-18	334	09-oct-18	334	22-oct-18	334
008	ARANDAS	31-ene-18	726	19-feb-18	726	07-mar-18	726	11-abr-18	726	04-may-18	726	06-jun-18	726	22-jun-18	726	11-jul-18	726	30-jul-18	726	09-oct-18	726	22-oct-18	726
117	CANADAS DE OBREGÓN	31-ene-18	131	19-feb-18	131	07-mar-18	131	11-abr-18	131	04-may-18	131	06-jun-18	131	22-jun-18	131	11-jul-18	131	30-jul-18	131	09-oct-18	131	22-oct-18	131
046	JALOSTITLAN	31-ene-18	410	19-feb-18	410	07-mar-18	410	11-abr-18	410	04-may-18	410	06-jun-18	410	22-jun-18	410	11-jul-18	410	30-jul-18	410	09-oct-18	410	22-oct-18	410
046	JESUS MARIA	31-ene-18	672	19-feb-18	672	07-mar-18	672	11-abr-18	672	04-may-18	672	06-jun-18	672	22-jun-18	672	11-jul-18	672	30-jul-18	672	09-oct-18	672	22-oct-18	672
060	MEXICACAN	31-ene-18	300	19-feb-18	300	07-mar-18	300	11-abr-18	300	04-may-18	300	06-jun-18	300	22-jun-18	300	11-jul-18	300	30-jul-18	300	09-oct-18	300	22-oct-18	300
125	SAN IGNACIO CERRO GORDO	31-ene-18	433	19-feb-18	433	07-mar-18	433	11-abr-18	433	04-may-18	433	06-jun-18	433	22-jun-18	433	11-jul-18	433	30-jul-18	433	09-oct-18	433	22-oct-18	433
074	SAN JUAN	31-ene-18	700	19-feb-18	700	07-mar-18	700	11-abr-18	700	04-may-18	700	06-jun-18	700	22-jun-18	700	11-jul-18	700	30-jul-18	700	09-oct-18	700	22-oct-18	700
076	SAN MIGUEL EL ALTO	31-ene-18	822	19-feb-18	822	07-mar-18	822	11-abr-18	822	04-may-18	822	06-jun-18	822	22-jun-18	822	11-jul-18	822	30-jul-18	822	09-oct-18	822	22-oct-18	822
093	TEPATITLAN DE MORELOS	31-ene-18	945	19-feb-18	945	07-mar-18	945	11-abr-18	945	04-may-18	945	06-jun-18	945	22-jun-18	945	11-jul-18	945	30-jul-18	945	09-oct-18	945	22-oct-18	945
111	VALLE DE GUADALUPE	31-ene-18	262	19-feb-18	262	07-mar-18	262	11-abr-18	262	04-may-18	262	06-jun-18	262	22-jun-18	262	11-jul-18	262	30-jul-18	262	09-oct-18	262	22-oct-18	262
118	YAHUALICA	31-ene-18	270	19-feb-18	270	07-mar-18	270	11-abr-18	270	04-may-18	270	06-jun-18	270	22-jun-18	270	11-jul-18	270	30-jul-18	270	09-oct-18	270	22-oct-18	270
<b>TOTAL REGION 03</b>			<b>5,894</b>		<b>5,894</b>		<b>5,894</b>		<b>5,894</b>		<b>5,894</b>		<b>5,894</b>		<b>5,894</b>		<b>5,894</b>		<b>5,894</b>		<b>5,894</b>		<b>5,894</b>
013	ATOTONILCO EL ALTO	01-feb-18	637	20-feb-18	637	08-mar-18	637	12-abr-18	637	07-may-18	637	07-jul-18	637	25-jun-18	637	12-jul-18	637	31-jul-18	637	10-oct-18	637	23-oct-18	637
016	AYOTLAN	01-feb-18	684	20-feb-18	684	08-mar-18	684	12-abr-18	684	07-may-18	684	07-jul-18	684	25-jun-18	684	12-jul-18	684	31-jul-18	684	10-oct-18	684	23-oct-18	684
093	DEGOLLADO	01-feb-18	642	20-feb-18	642	08-mar-18	642	12-abr-18	642	07-may-18	642	07-jul-18	642	25-jun-18	642	12-jul-18	642	31-jul-18	642	10-oct-18	642	23-oct-18	642
047	JAMAY	01-feb-18	668	20-feb-18	668	08-mar-18	668	12-abr-18	668	07-may-18	668	07-jul-18	668	25-jun-18	668	12-jul-18	668	31-jul-18	668	10-oct-18	668	23-oct-18	668
018	LA BARCA	01-feb-18	616	20-feb-18	616	08-mar-18	616	12-abr-18	616	07-may-18	616	07-jul-18	616	25-jun-18	616	12-jul-18	616	31-jul-18	616	10-oct-18	616	23-oct-18	616
063	OCOTILAN	01-feb-18	446	20-feb-18	446	08-mar-18	446	12-abr-18	446	07-may-18	446	07-jul-18	446	25-jun-18	446	12-jul-18	446	31-jul-18	446	10-oct-18	446	23-oct-18	446
066	PONCITLAN	01-feb-18	837	20-feb-18	837	08-mar-18	837	12-abr-18	837	07-may-18	837	07-jul-18	837	25-jun-18	837	12-jul-18	837	31-jul-18	837	10-oct-18	837	23-oct-18	837
105	TOTOTLAN	01-feb-18	692	20-feb-18	692	08-mar-18	692	12-abr-18	692	07-may-18	692	07-jul-18	692	25-jun-18	692	12-jul-18	692	31-jul-18	692	10-oct-18	692	23-oct-18	692
123	ZAPOTLAN DEL REY	01-feb-18	487	20-feb-18	487	08-mar-18	487	12-abr-18	487	07-may-18	487	07-jul-18	487	25-jun-18	487	12-jul-18	487	31-jul-18	487	10-oct-18	487	23-oct-18	487
<b>TOTAL REGION 04</b>			<b>5,396</b>		<b>5,396</b>		<b>5,396</b>		<b>5,396</b>		<b>5,396</b>		<b>5,396</b>		<b>5,396</b>		<b>5,396</b>		<b>5,396</b>		<b>5,396</b>		<b>5,396</b>
080	CHAPALA	02-feb-18	829	21-feb-18	829	09-mar-18	829	13-abr-18	829	08-may-18	829	08-jun-18	829	26-jun-18	829	13-jul-18	829	01-ago-18	829	11-oct-18	8		



011	ATENGO	07-feb-18	169	23-feb-18	169	13-mar-18	169	17-abr-18	169	10-may-18	169	12-jun-18	169	28-jun-18	169	17-jul-18	169	03-ago-18	169	15-oct-18	169	26-oct-18	169
015	AUTLAN DE NAVARRO	07-feb-18	796	23-feb-18	796	13-mar-18	796	17-abr-18	796	10-may-18	796	12-jun-18	796	28-jun-18	796	17-jul-18	796	03-ago-18	796	15-oct-18	796	26-oct-18	796
017	AYULA	07-feb-18	600	23-feb-18	600	13-mar-18	600	17-abr-18	600	10-may-18	600	12-jun-18	600	28-jun-18	600	17-jul-18	600	03-ago-18	600	15-oct-18	600	26-oct-18	600
022	CHICUILSTAN	07-feb-18	343	23-feb-18	343	13-mar-18	343	17-abr-18	343	10-may-18	343	12-jun-18	343	28-jun-18	343	17-jul-18	343	03-ago-18	343	15-oct-18	343	26-oct-18	343
028	CUAUTLA	07-feb-18	81	23-feb-18	81	13-mar-18	81	17-abr-18	81	10-may-18	81	12-jun-18	81	28-jun-18	81	17-jul-18	81	03-ago-18	81	15-oct-18	81	26-oct-18	81
034	EJUTLA	07-feb-18	108	23-feb-18	108	13-mar-18	108	17-abr-18	108	10-may-18	108	12-jun-18	108	28-jun-18	108	17-jul-18	108	03-ago-18	108	15-oct-18	108	26-oct-18	108
037	EL GRULLO	07-feb-18	110	23-feb-18	110	13-mar-18	110	17-abr-18	110	10-may-18	110	12-jun-18	110	28-jun-18	110	17-jul-18	110	03-ago-18	110	15-oct-18	110	26-oct-18	110
034	EL LIMON	07-feb-18	390	23-feb-18	390	13-mar-18	390	17-abr-18	390	10-may-18	390	12-jun-18	390	28-jun-18	390	17-jul-18	390	03-ago-18	390	15-oct-18	390	26-oct-18	390
052	JUCHITAN	07-feb-18	250	23-feb-18	250	13-mar-18	250	17-abr-18	250	10-may-18	250	12-jun-18	250	28-jun-18	250	17-jul-18	250	03-ago-18	250	15-oct-18	250	26-oct-18	250
088	TECOLOTLAN	07-feb-18	320	23-feb-18	320	13-mar-18	320	17-abr-18	320	10-may-18	320	12-jun-18	320	28-jun-18	320	17-jul-18	320	03-ago-18	320	15-oct-18	320	26-oct-18	320
090	TENAMAXTLAN	07-feb-18	220	23-feb-18	220	13-mar-18	220	17-abr-18	220	10-may-18	220	12-jun-18	220	28-jun-18	220	17-jul-18	220	03-ago-18	220	15-oct-18	220	26-oct-18	220
102	TONAYA	07-feb-18	267	23-feb-18	267	13-mar-18	267	17-abr-18	267	10-may-18	267	12-jun-18	267	28-jun-18	267	17-jul-18	267	03-ago-18	267	15-oct-18	267	26-oct-18	267
106	TUXCACUESCO	07-feb-18	235	23-feb-18	235	13-mar-18	235	17-abr-18	235	10-may-18	235	12-jun-18	235	28-jun-18	235	17-jul-18	235	03-ago-18	235	15-oct-18	235	26-oct-18	235
110	UNION DE TULA	07-feb-18	265	23-feb-18	265	13-mar-18	265	17-abr-18	265	10-may-18	265	12-jun-18	265	28-jun-18	265	17-jul-18	265	03-ago-18	265	15-oct-18	265	26-oct-18	265
TOTAL REGION 07			4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154
100	TOMATLAN	08-feb-18	660	26-feb-18	660	14-mar-18	660	18-abr-18	660	11-may-18	660	13-jun-18	660	29-jun-18	660	18-jul-18	660	06-ago-18	660	15-oct-18	660	26-oct-18	660
068	VILLA PURIFICACION	08-feb-18	926	26-feb-18	926	14-mar-18	926	18-abr-18	926	11-may-18	926	13-jun-18	926	29-jun-18	926	18-jul-18	926	06-ago-18	926	15-oct-18	926	26-oct-18	926
043	LA HUERTA	08-feb-18	832	26-feb-18	832	14-mar-18	832	18-abr-18	832	11-may-18	832	13-jun-18	832	29-jun-18	832	18-jul-18	832	06-ago-18	832	15-oct-18	832	26-oct-18	832
021	LA RESOLANA (CASIMIRO)	08-feb-18	692	26-feb-18	692	14-mar-18	692	18-abr-18	692	11-may-18	692	13-jun-18	692	29-jun-18	692	18-jul-18	692	06-ago-18	692	15-oct-18	692	26-oct-18	692
022	CHUATLAN	08-feb-18	810	26-feb-18	810	14-mar-18	810	18-abr-18	810	11-may-18	810	13-jun-18	810	29-jun-18	810	18-jul-18	810	06-ago-18	810	15-oct-18	810	26-oct-18	810
027	CUAUTITLAN DE G.B.	08-feb-18	524	26-feb-18	524	14-mar-18	524	18-abr-18	524	11-may-18	524	13-jun-18	524	29-jun-18	524	18-jul-18	524	06-ago-18	524	15-oct-18	524	26-oct-18	524
TOTAL REGION 08			4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444
012	ATENGULLO	09-feb-18	119	27-feb-18	119	15-mar-18	119	19-abr-18	119	14-may-18	119	14-jun-18	119	02-jul-18	119	19-jul-18	119	07-ago-18	119	16-oct-18	119	29-oct-18	119
020	CABO CORRIENTES	09-feb-18	514	27-feb-18	514	15-mar-18	514	19-abr-18	514	14-may-18	514	14-jun-18	514	02-jul-18	514	19-jul-18	514	07-ago-18	514	16-oct-18	514	29-oct-18	514
038	GUACHINANGO	09-feb-18	75	27-feb-18	75	15-mar-18	75	19-abr-18	75	14-may-18	75	14-jun-18	75	02-jul-18	75	19-jul-18	75	07-ago-18	75	16-oct-18	75	29-oct-18	75
058	MASCOTA	09-feb-18	225	27-feb-18	225	15-mar-18	225	19-abr-18	225	14-may-18	225	14-jun-18	225	02-jul-18	225	19-jul-18	225	07-ago-18	225	16-oct-18	225	29-oct-18	225
062	MIXTLAN	09-feb-18	97	27-feb-18	97	15-mar-18	97	19-abr-18	97	14-may-18	97	14-jun-18	97	02-jul-18	97	19-jul-18	97	07-ago-18	97	16-oct-18	97	29-oct-18	97
067	PUERTO VALLARTA	09-feb-18	1,400	27-feb-18	1,400	15-mar-18	1,400	19-abr-18	1,400	14-may-18	1,400	14-jun-18	1,400	02-jul-18	1,400	19-jul-18	1,400	07-ago-18	1,400	16-oct-18	1,400	29-oct-18	1,400
080	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	09-feb-18	57	27-feb-18	57	15-mar-18	57	19-abr-18	57	14-may-18	57	14-jun-18	57	02-jul-18	57	19-jul-18	57	07-ago-18	57	16-oct-18	57	29-oct-18	57
084	TALPA DE ALLENDE	09-feb-18	456	27-feb-18	456	15-mar-18	456	19-abr-18	456	14-may-18	456	14-jun-18	456	02-jul-18	456	19-jul-18	456	07-ago-18	456	16-oct-18	456	29-oct-18	456
TOTAL REGION 09			2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943
003	AHUJALULCO DE MERCADO	12-feb-18	458	28-feb-18	458	16-mar-18	458	20-abr-18	458	15-may-18	458	15-jun-18	458	03-jul-18	458	20-jul-18	458	08-ago-18	458	17-oct-18	458	30-oct-18	458
005	AMATITAN	12-feb-18	456	28-feb-18	456	16-mar-18	456	20-abr-18	456	15-may-18	456	15-jun-18	456	03-jul-18	456	20-jul-18	456	08-ago-18	456	17-oct-18	456	30-oct-18	456
006	AMECA	12-feb-18	728	28-feb-18	728	16-mar-18	728	20-abr-18	728	15-may-18	728	15-jun-18	728	03-jul-18	728	20-jul-18	728	08-ago-18	728	17-oct-18	728	30-oct-18	728
005	ETZATLAN	12-feb-18	446	28-feb-18	446	16-mar-18	446	20-abr-18	446	15-may-18	446	15-jun-18	446	03-jul-18	446	20-jul-18	446	08-ago-18	446	17-oct-18	446	30-oct-18	446
009	EL ARENAL	12-feb-18	556	28-feb-18	556	16-mar-18	556	20-abr-18	556	15-may-18	556	15-jun-18	556	03-jul-18	556	20-jul-18	556	08-ago-18	556	17-oct-18	556	30-oct-18	556
040	HOSTOTPAQUILLO	12-feb-18	438	28-feb-18	438	16-mar-18	438	20-abr-18	438	15-may-18	438	15-jun-18	438	03-jul-18	438	20-jul-18	438	08-ago-18	438	17-oct-18	438	30-oct-18	438
055	MAGDALENA	12-feb-18	574	28-feb-18	574	16-mar-18	574	20-abr-18	574	15-may-18	574	15-jun-18	574	03-jul-18	574	20-jul-18	574	08-ago-18	574	17-oct-18	574	30-oct-18	574
007	ANTONIO ESCOBEDO	12-feb-18	371	28-feb-18	371	16-mar-18	371	20-abr-18	371	15-may-18	371	15-jun-18	371	03-jul-18	371	20-jul-18	371	08-ago-18	371	17-oct-18	371	30-oct-18	371
075	SAN MARCOS	12-feb-18	238	28-feb-18	238	16-mar-18	238	20-abr-18	238	15-may-18	238	15-jun-18	238	03-jul-18	238	20-jul-18	238	08-ago-18	238	17-oct-18	238	30-oct-18	238
083	TALA	12-feb-18	796	28-feb-18	796	16-mar-18	796	20-abr-18	796	15-may-18	796	15-jun-18	796	03-jul-18	796	20-jul-18	796	08-ago-18	796	17-oct-18	796	30-oct-18	796
094	TEQUILA	12-feb-18	514	28-feb-18	514	16-mar-18	514	20-abr-18	514	15-may-18	514	15-jun-18	514	03-jul-18	514	20-jul-18	514	08-ago-18	514	17-oct-18	514	30-oct-18	514
095	TEUCHITLAN	12-feb-18	371	28-feb-18	371	16-mar-18	371	20-abr-18	371	15-may-18	371	15-jun-18	371	03-jul-18	371	20-jul-18	371	08-ago-18	371	17-oct-18	371	30-oct-18	371
TOTAL REGION 10			5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946
002	ACATLAN DE JUAREZ	13-feb-18	592	01-mar-18	592	20-mar-18	592	23-abr-18	592	16-may-18	592	18-jun-18	592	04-jul-18	592	23-jul-18	592	09-ago-18	592	18-oct-18	592	31-oct-18	592
004	AMACUECA	13-feb-18	291	01-mar-18	291	20-mar-18	291	23-abr-18	291	16-may-18	291	18-jun-18	291	04-jul-18	291	23-jul-18	291	09-ago-18	291	18-oct-18	291	31-oct-18	291
010	ATEMAJAC DE BRIZUELA	13-feb-18	303	01-mar-18	303	20-mar-18	303	23-abr-18	303	16-may-18	303	18-jun-18	303	04-jul-18	303	23-jul-18	303	09-ago-18	303	18-oct-18	303	31-oct-18	303
014	ATOYAC	13-feb-18	352	01-mar-18	352	20-mar-18	352	23-abr-18	352	16-may-18	352	18-jun-18	352	04-jul-18	352	23-jul-18	352	09-ago-18	352	18-oct-18	352	31-oct-18	352
014	COCULA	13-feb-18	642	01-mar-18	642	20-mar-18	642	23-abr-18	642	16-may-18	642	18-jun-18	642	04-jul-18	642	23-jul-18	642	09-ago-18	642	18-oct-18	642	31-oct-18	642
027	SAN MARTIN HDALGO	13-feb-18	400	01-mar-18	400	20-mar-18	400	23-abr-18	400	16-may-18	400	18-jun-18	400	04-jul-18	400	23-jul-18	400	09-ago-18	400	18-oct-18	400	31-oct-18	400
082	SAYULA	13-feb-18	440	01-mar-18	440	20-mar-18	440	23-abr-18	440	16-may-18	440	18-jun-18	440	04-jul-18	440	23-jul-18	440	09-ago-18	440	18-oct-18	440	31-oct-18	440
086	TAPALPA	13-feb-18	332	01-mar-18	332	20-mar-18	332	23-abr-18	332	16-may-18	332	18-jun-18	332	04-jul-18	332	23-jul-18	332	09-ago-18	332	18-oct-18	332		

## Calendarios de Entregas Programa "PAAD Zona Indígena"



DOTACIONES ALIMENTARIAS PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA ZONA INDIGENA (PAAD)  
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A NOVIEMBRE DEL 2018

CLAVE MPA.	MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE			
		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
	MEZQUITIC	DEL 05al 9 FEBRERO	70	DEL 05al 9 FEBRERO	70	DEL 5 AL 9 DE MARZO	70	Del 9 al 13 de Abril	70	DEL 02 al 8 de mayo	70	Del 4 al 8 de Junio	70	Del 4 al 8 de Junio	70	Del 2 al 6 de Julio	70	Del 2 al 6 de Julio	70	DEL 15 AL 19 DE Octubre	70	DEL 15 AL 19 DE Octubre	70		
	COOTA DE LA SIERRA	DEL 05al 9 FEBRERO	100	DEL 05al 9 FEBRERO	100	DEL 5 AL 9 DE MARZO	100	Del 9 al 13 de Abril	100	DEL 02 al 8 de mayo	100	Del 4 al 8 de Junio	100	Del 4 al 8 de Junio	100	Del 2 al 6 de Julio	100	Del 2 al 6 de Julio	100	DEL 15 AL 19 DE Octubre	100	DEL 15 AL 19 DE Octubre	100		
	NUEVA COLONIA	DEL 05al 9 FEBRERO	110	DEL 05al 9 FEBRERO	110	DEL 5 AL 9 DE MARZO	110	Del 9 al 13 de Abril	110	DEL 02 al 8 de mayo	110	Del 4 al 8 de Junio	110	Del 4 al 8 de Junio	110	Del 2 al 6 de Julio	110	Del 2 al 6 de Julio	110	DEL 15 AL 19 DE Octubre	110	DEL 15 AL 19 DE Octubre	110		
	PUEBLO NUEVO	DEL 05al 9 FEBRERO	135	DEL 05al 9 FEBRERO	135	DEL 5 AL 9 DE MARZO	135	Del 9 al 13 de Abril	135	DEL 02 al 8 de mayo	135	Del 4 al 8 de Junio	135	Del 4 al 8 de Junio	135	Del 2 al 6 de Julio	135	Del 2 al 6 de Julio	135	DEL 15 AL 19 DE Octubre	135	DEL 15 AL 19 DE Octubre	135		
	TAPAS	DEL 05al 9 FEBRERO	219	DEL 05al 9 FEBRERO	219	DEL 5 AL 9 DE MARZO	219	Del 9 al 13 de Abril	219	DEL 02 al 8 de mayo	219	Del 4 al 8 de Junio	219	Del 4 al 8 de Junio	219	Del 2 al 6 de Julio	219	Del 2 al 6 de Julio	219	DEL 15 AL 19 DE Octubre	219	DEL 15 AL 19 DE Octubre	219		
	TECOLOTE	DEL 05al 9 FEBRERO	218	DEL 05al 9 FEBRERO	218	DEL 5 AL 9 DE MARZO	218	Del 9 al 13 de Abril	218	DEL 02 al 8 de mayo	218	Del 4 al 8 de Junio	218	Del 4 al 8 de Junio	218	Del 2 al 6 de Julio	218	Del 2 al 6 de Julio	218	DEL 15 AL 19 DE Octubre	218	DEL 15 AL 19 DE Octubre	218		
	SAN ANDRES COHAMATA	DEL 05al 9 FEBRERO	100	DEL 05al 9 FEBRERO	100	DEL 5 AL 9 DE MARZO	100	Del 9 al 13 de Abril	100	DEL 02 al 8 de mayo	100	Del 4 al 8 de Junio	100	Del 4 al 8 de Junio	100	Del 2 al 6 de Julio	100	Del 2 al 6 de Julio	100	DEL 15 AL 19 DE Octubre	100	DEL 15 AL 19 DE Octubre	100		
	SAN SEBASTIAN TEPEWAHUXTLAN	DEL 05al 9 FEBRERO	952	DEL 05al 9 FEBRERO	952	DEL 5 AL 9 DE MARZO	952	DEL 02 al 8 de mayo	952	DEL 02 al 8 de mayo	952	DEL 02 al 8 de mayo	952	DEL 02 al 8 de mayo	952	DEL 02 al 8 de mayo	952	DEL 02 al 8 de mayo	952	DEL 02 al 8 de mayo	952	DEL 02 al 8 de mayo	952	DEL 02 al 8 de mayo	952
001	TOTAL PARCIAL		952		952		952		952		952		952		952		952		952		952		952		952
	MUNICIPIOS	SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		SEPTIEMBRE		OCTUBRE			
	BOLAÑOS	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD		
	TUPAN DE BOLAÑOS	DEL 05al 9 FEBRERO	548	DEL 05al 9 FEBRERO	548	DEL 5 AL 9 DE MARZO	548	Del 9 al 13 de Abril	548	DEL 02 al 8 de mayo	548	Del 4 al 8 de Junio	548	Del 4 al 8 de Junio	548	Del 2 al 6 de Julio	548	Del 2 al 6 de Julio	548	DEL 15 AL 19 DE Octubre	548	DEL 15 AL 19 DE Octubre	548		
019	TOTAL		548		548		548		548		548		548		548		548		548		548		548		
	SUB-TOTAL		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		
	TOTAL ANUAL		18,000																						

2018



## Calendarios de Entregas

### Programa "Desayuno Frío"

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR  
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO GALLETA

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A NOVIEMBRE DE 2018

MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL		ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		
		186	17	18	16	15	20	20	10	10	19	22	19	10	10	19	22	19	22	19	19	19	19	19	19	
		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	
Bolaños	224	41,654	10 ene-18	3,808	10 ene-18	4,032	01 feb-18	3,584	09 abr-18	3,360	09 abr-18	4,480	02 may-18	4,480	20 jun-18	2,240	09 jul-18	2,240	26 jul-18	4,256	08 oct-18	4,528	19 oct-18	4,256	19 oct-18	4,256
Chimalitlán	96	17,856	10 ene-18	1,632	10 ene-18	1,728	01 feb-18	1,536	09 abr-18	1,440	09 abr-18	1,920	02 may-18	1,920	20 jun-18	960	09 jul-18	960	26 jul-18	1,824	08 oct-18	2,112	19 oct-18	1,824	19 oct-18	1,824
Colotlán	135	25,110	10 ene-18	2,292	10 ene-18	2,430	01 feb-18	2,160	09 abr-18	2,025	09 abr-18	2,700	02 may-18	2,700	20 jun-18	1,350	09 jul-18	1,350	26 jul-18	2,565	08 oct-18	2,970	19 oct-18	2,565	19 oct-18	2,565
Huejucar	482	80,352	10 ene-18	7,344	10 ene-18	7,776	01 feb-18	6,912	09 abr-18	6,480	09 abr-18	8,640	02 may-18	8,640	20 jun-18	4,320	09 jul-18	4,320	26 jul-18	8,208	08 oct-18	9,504	19 oct-18	8,208	19 oct-18	8,208
Huejuquilla el Alto	826	153,636	10 ene-18	14,042	10 ene-18	14,868	01 feb-18	13,218	09 abr-18	12,330	09 abr-18	16,520	02 may-18	16,520	20 jun-18	8,260	09 jul-18	8,260	26 jul-18	15,694	08 oct-18	18,172	19 oct-18	15,694	19 oct-18	15,694
Mezquicítlan	327	60,822	10 ene-18	5,595	10 ene-18	5,886	01 feb-18	5,232	09 abr-18	4,905	09 abr-18	6,540	02 may-18	6,540	20 jun-18	3,270	09 jul-18	3,270	26 jul-18	6,213	08 oct-18	7,194	19 oct-18	6,213	19 oct-18	6,213
San Martín de Bolaños	38	7,068	10 ene-18	684	10 ene-18	720	01 feb-18	608	09 abr-18	570	09 abr-18	760	02 may-18	760	20 jun-18	380	09 jul-18	380	26 jul-18	722	08 oct-18	836	19 oct-18	722	19 oct-18	722
Santa María de los Angeles	35	6,510	10 ene-18	595	10 ene-18	630	01 feb-18	560	09 abr-18	525	09 abr-18	700	02 may-18	700	20 jun-18	350	09 jul-18	350	26 jul-18	665	08 oct-18	770	19 oct-18	665	19 oct-18	665
Totatiche	0	0	10 ene-18	0	10 ene-18	0	01 feb-18	0	09 abr-18	0	09 abr-18	0	02 may-18	0	20 jun-18	0	09 jul-18	0	26 jul-18	0	08 oct-18	0	19 oct-18	0	19 oct-18	0
Villa Guerrero	425	79,050	10 ene-18	7,225	10 ene-18	7,650	01 feb-18	6,800	09 abr-18	6,375	09 abr-18	8,500	02 may-18	8,500	20 jun-18	4,250	09 jul-18	4,250	26 jul-18	8,075	08 oct-18	9,350	19 oct-18	8,075	19 oct-18	8,075
<b>Total Región 1</b>	<b>2538</b>	<b>472,068</b>		<b>43,146</b>		<b>45,690</b>		<b>40,608</b>		<b>38,070</b>		<b>50,760</b>		<b>50,760</b>		<b>25,380</b>		<b>25,380</b>		<b>48,222</b>		<b>55,638</b>		<b>48,222</b>		<b>48,222</b>
Encarnación de Díaz	465	90,210	11 ene-18	8,245	11 ene-18	8,730	02 feb-18	7,760	10 abr-18	7,275	10 abr-18	9,700	03 may-18	9,700	21 jun-18	4,850	10 jul-18	4,850	27 jul-18	9,215	09 oct-18	10,670	22 oct-18	9,215	22 oct-18	9,215
Lagos de Moreno	4321	803,706	11 ene-18	73,457	11 ene-18	77,778	02 feb-18	69,135	10 abr-18	64,815	10 abr-18	86,420	03 may-18	86,420	21 jun-18	43,210	10 jul-18	43,210	27 jul-18	82,099	09 oct-18	95,062	22 oct-18	82,099	22 oct-18	82,099
Ojuelos	1166	220,596	11 ene-18	20,162	11 ene-18	21,348	02 feb-18	18,975	10 abr-18	17,730	10 abr-18	23,720	03 may-18	23,720	21 jun-18	11,860	10 jul-18	11,860	27 jul-18	22,534	09 oct-18	26,092	22 oct-18	22,534	22 oct-18	22,534
San Diego de Alejandría	166	30,876	11 ene-18	2,822	11 ene-18	2,988	02 feb-18	2,656	10 abr-18	2,490	10 abr-18	3,320	03 may-18	3,320	21 jun-18	1,660	10 jul-18	1,660	27 jul-18	3,154	09 oct-18	3,652	22 oct-18	3,154	22 oct-18	3,154
San Juan de los Lagos	916	181,536	11 ene-18	16,592	11 ene-18	17,568	02 feb-18	15,616	10 abr-18	14,640	10 abr-18	19,520	03 may-18	19,520	21 jun-18	9,760	10 jul-18	9,760	27 jul-18	18,544	09 oct-18	21,472	22 oct-18	18,544	22 oct-18	18,544
Teacalco	1144	212,784	11 ene-18	19,448	11 ene-18	20,592	02 feb-18	18,304	10 abr-18	17,160	10 abr-18	22,880	03 may-18	22,880	21 jun-18	11,440	10 jul-18	11,440	27 jul-18	21,736	09 oct-18	25,168	22 oct-18	21,736	22 oct-18	21,736
Unión de San Antonio	872	162,192	11 ene-18	14,824	11 ene-18	15,696	02 feb-18	13,952	10 abr-18	13,080	10 abr-18	17,440	03 may-18	17,440	21 jun-18	8,720	10 jul-18	8,720	27 jul-18	16,568	09 oct-18	19,184	22 oct-18	16,568	22 oct-18	16,568
Villa Hidalgo	284	52,824	11 ene-18	4,828	11 ene-18	5,112	02 feb-18	4,544	10 abr-18	4,268	10 abr-18	5,680	03 may-18	5,680	21 jun-18	2,840	10 jul-18	2,840	27 jul-18	5,336	09 oct-18	6,248	22 oct-18	5,336	22 oct-18	5,336
<b>Total Región 2</b>	<b>9434</b>	<b>1,754,724</b>		<b>160,378</b>		<b>169,812</b>		<b>150,940</b>		<b>141,320</b>		<b>188,680</b>		<b>188,680</b>		<b>94,340</b>		<b>94,340</b>		<b>179,246</b>		<b>207,548</b>		<b>179,246</b>		<b>179,246</b>
Azacitlán	665	123,690	12 ene-18	11,330	12 ene-18	11,970	06 feb-18	10,640	11 abr-18	9,975	11 abr-18	13,300	04 may-18	13,300	22 jun-18	6,650	11 jul-18	6,650	30 jul-18	12,635	09 oct-18	14,630	22 oct-18	12,635	22 oct-18	12,635
Arandas	1166	216,876	12 ene-18	19,822	12 ene-18	20,988	06 feb-18	18,656	11 abr-18	17,490	11 abr-18	23,320	04 may-18	23,320	22 jun-18	11,660	11 jul-18	11,660	30 jul-18	22,154	09 oct-18	25,652	22 oct-18	22,154	22 oct-18	22,154
Cañadas de Obregón	357	66,402	12 ene-18	6,069	12 ene-18	6,426	06 feb-18	5,712	11 abr-18	5,355	11 abr-18	7,140	04 may-18	7,140	22 jun-18	3,570	11 jul-18	3,570	30 jul-18	6,783	09 oct-18	7,854	22 oct-18	6,783	22 oct-18	6,783
Jalostotitlán	563	104,718	12 ene-18	9,572	12 ene-18	10,134	06 feb-18	9,008	11 abr-18	8,445	11 abr-18	11,260	04 may-18	11,260	22 jun-18	5,630	11 jul-18	5,630	30 jul-18	10,691	09 oct-18	12,386	22 oct-18	10,691	22 oct-18	10,691
Jesús María	439	81,454	12 ene-18	7,463	12 ene-18	7,902	06 feb-18	7,024	11 abr-18	6,585	11 abr-18	8,780	04 may-18	8,780	22 jun-18	4,390	11 jul-18	4,390	30 jul-18	8,341	09 oct-18	9,658	22 oct-18	8,341	22 oct-18	8,341
Mexitlicacán	257	47,602	12 ene-18	4,368	12 ene-18	4,626	06 feb-18	4,112	11 abr-18	3,855	11 abr-18	5,140	04 may-18	5,140	22 jun-18	2,570	11 jul-18	2,570	30 jul-18	4,883	09 oct-18	5,654	22 oct-18	4,883	22 oct-18	4,883
San Ignacio Cerro Gordo	509	94,674	12 ene-18	8,653	12 ene-18	9,122	06 feb-18	8,144	11 abr-18	7,635	11 abr-18	10,180	04 may-18	10,180	22 jun-18	5,090	11 jul-18	5,090	30 jul-18	9,673	09 oct-18	11,198	22 oct-18	9,673	22 oct-18	9,673
San Julián	229	42,594	12 ene-18	3,893	12 ene-18	4,122	06 feb-18	3,664	11 abr-18	3,435	11 abr-18	4,580	04 may-18	4,580	22 jun-18	2,290	11 jul-18	2,290	30 jul-18	4,351	09 oct-18	5,038	22 oct-18	4,351	22 oct-18	4,351
San Miguel el Alto	322	59,892	12 ene-18	5,474	12 ene-18	5,796	06 feb-18	5,152	11 abr-18	4,838	11 abr-18	6,440	04 may-18	6,440	22 jun-18	3,220	11 jul-18	3,220	30 jul-18	6,118	09 oct-18	7,084	22 oct-18	6,118	22 oct-18	6,118
Tepatlán	1520	282,120	12 ene-18	25,840	12 ene-18	27,360	06 feb-18	24,320	11 abr-18	22,800	11 abr-18	30,400	04 may-18	30,400	22 jun-18	15,200	11 jul-18	15,200	30 jul-18	28,880	09 oct-18	33,440	22 oct-18	28,880	22 oct-18	28,880
Valle de Guadalupe	188	34,968	12 ene-18	3,196	12 ene-18	3,384	06 feb-18	3,008	11 abr-18	2,820	11 abr-18	3,760	04 may-18	3,760	22 jun-18	1,880	11 jul-18	1,880	30 jul-18	3,574	09 oct-18	4,136	22 oct-18	3,574	22 oct-18	3,574
Yahualica	480	89,280	12 ene-18	8,160	12 ene-18	8,640	06 feb-18	7,680	11 abr-18	7,200	11 abr-18	9,600	04 may-18	9,600	22 jun-18	4,800	11 jul-18	4,800	30 jul-18	9,120	09 oct-18	10,560	22 oct-18	9,120	22 oct-18	9,120
<b>Total Región 3</b>	<b>6695</b>	<b>1,245,270</b>		<b>113,815</b>		<b>120,510</b>		<b>107,120</b>		<b>100,425</b>		<b>133,900</b>		<b>133,900</b>		<b>66,950</b>		<b>66,950</b>		<b>127,206</b>		<b>147,290</b>		<b>127,206</b>		<b>127,206</b>
Atonilco el Alto	181	33,666	15 ene-18	3,077	15 ene-18	3,258	07 feb-18	2,896	12 abr-18	2,715	12 abr-18	3,620	07 may-18	3,620	25 jun-18	1,810	12 jul-18	1,810	31 jul-18	3,439	10 oct-18	3,982	23 oct-18	3,439	23 oct-18	3,439
Ayotlán	1232	229,152	15 ene-18	20,944	15 ene-18	22,178	07 feb-18	19,712	12 abr-18	18,480	12 abr-18	24,640	07 may-18	24,640	25 jun-18	12,320	12 jul-18	12,320	31 jul-18	23,408	10 oct-18	27,104	23 oct-18	23,408	23 oct-18	23,408
Degollado	0	0	15 ene-18	0	15 ene-18	0	07 feb-18	0	12 abr-18	0	12 abr-18	0	07 may-18	0	25 jun-18	0	12 jul-18	0	31 jul-18	0	10 oct-18	0	23 oct-18	0	23 oct-18	0
Jamay	541	100,626	15 ene-18	9,197	15 ene-18	9,738	07 feb-18	8,656	12 abr-18	8,115	12 abr-18															

Atengo	245	45,570	18-ene-18	4,165	18-ene-18	4,410	12-feb-18	3,920	17-abr-18	3,675	17-abr-18	4,900	11-may-18	4,900	28-jun-18	2,450	17-jul-18	2,450	03-ago-18	4,655	15-oct-18	5,390	26-oct-18	4,655
Autlán de Navarro	1282	238,452	18-ene-18	21,734	18-ene-18	23,076	12-feb-18	20,512	17-abr-18	19,230	17-abr-18	25,640	11-may-18	25,640	28-jun-18	12,820	17-jul-18	12,820	03-ago-18	24,358	15-oct-18	28,204	26-oct-18	24,358
Ayula	60	11,160	18-ene-18	1,020	18-ene-18	1,080	12-feb-18	960	17-abr-18	900	17-abr-18	1,200	11-may-18	1,200	28-jun-18	600	17-jul-18	600	03-ago-18	1,140	15-oct-18	1,320	26-oct-18	1,140
Chiquitlán	284	52,824	18-ene-18	4,828	18-ene-18	5,112	12-feb-18	4,544	17-abr-18	4,268	17-abr-18	5,688	11-may-18	5,688	28-jun-18	2,844	17-jul-18	2,844	03-ago-18	5,398	15-oct-18	6,248	26-oct-18	5,398
Cuautla	93	17,298	18-ene-18	1,581	18-ene-18	1,674	12-feb-18	1,488	17-abr-18	1,395	17-abr-18	1,863	11-may-18	1,863	28-jun-18	930	17-jul-18	930	03-ago-18	1,767	15-oct-18	2,046	26-oct-18	1,767
Guila	0	0	18-ene-18	0	18-ene-18	0	12-feb-18	0	17-abr-18	0	17-abr-18	0	11-may-18	0	28-jun-18	0	17-jul-18	0	03-ago-18	0	15-oct-18	0	26-oct-18	0
El Grullo	473	87,978	18-ene-18	8,041	18-ene-18	8,514	12-feb-18	7,558	17-abr-18	7,093	17-abr-18	9,466	11-may-18	9,466	28-jun-18	4,733	17-jul-18	4,733	03-ago-18	8,987	15-oct-18	10,408	26-oct-18	8,987
El Limón	0	0	18-ene-18	0	18-ene-18	0	12-feb-18	0	17-abr-18	0	17-abr-18	0	11-may-18	0	28-jun-18	0	17-jul-18	0	03-ago-18	0	15-oct-18	0	26-oct-18	0
Iuchitán	0	0	18-ene-18	0	18-ene-18	0	12-feb-18	0	17-abr-18	0	17-abr-18	0	11-may-18	0	28-jun-18	0	17-jul-18	0	03-ago-18	0	15-oct-18	0	26-oct-18	0
Tecolotlán	481	89,466	18-ene-18	8,177	18-ene-18	8,658	12-feb-18	7,696	17-abr-18	7,215	17-abr-18	9,620	11-may-18	9,620	28-jun-18	4,810	17-jul-18	4,810	03-ago-18	9,138	15-oct-18	10,582	26-oct-18	9,138
Tenamaxtlán	339	63,054	18-ene-18	5,763	18-ene-18	6,102	12-feb-18	5,424	17-abr-18	5,085	17-abr-18	6,780	11-may-18	6,780	28-jun-18	3,390	17-jul-18	3,390	03-ago-18	6,641	15-oct-18	7,658	26-oct-18	6,641
Tonaya	0	0	18-ene-18	0	18-ene-18	0	12-feb-18	0	17-abr-18	0	17-abr-18	0	11-may-18	0	28-jun-18	0	17-jul-18	0	03-ago-18	0	15-oct-18	0	26-oct-18	0
Tuxcacuesco	307	57,102	18-ene-18	5,219	18-ene-18	5,526	12-feb-18	4,912	17-abr-18	4,606	17-abr-18	6,140	11-may-18	6,140	28-jun-18	3,070	17-jul-18	3,070	03-ago-18	5,833	15-oct-18	6,754	26-oct-18	5,833
Unión de Tula	441	82,026	18-ene-18	7,467	18-ene-18	7,938	12-feb-18	7,056	17-abr-18	6,611	17-abr-18	8,820	11-may-18	8,820	28-jun-18	4,410	17-jul-18	4,410	03-ago-18	8,378	15-oct-18	9,702	26-oct-18	8,378
<b>Total Región 7</b>	<b>4005</b>	<b>744,930</b>		<b>68,085</b>		<b>72,090</b>		<b>64,080</b>		<b>60,075</b>		<b>80,100</b>		<b>80,100</b>		<b>40,050</b>		<b>40,050</b>		<b>76,095</b>		<b>88,110</b>		<b>76,095</b>
Tromastlán	1500	279,000	19-ene-18	25,500	19-ene-18	27,000	13-feb-18	24,000	18-abr-18	22,500	18-abr-18	30,000	14-may-18	30,000	29-jun-18	15,000	18-jul-18	15,000	06-ago-18	28,500	15-oct-18	33,000	26-oct-18	28,500
Villa Purificación	255	47,490	19-ene-18	4,335	19-ene-18	4,590	13-feb-18	4,080	18-abr-18	3,825	18-abr-18	5,100	14-may-18	5,100	29-jun-18	2,550	18-jul-18	2,550	06-ago-18	4,845	15-oct-18	5,610	26-oct-18	4,845
La Huerta	783	145,638	19-ene-18	13,311	19-ene-18	14,094	13-feb-18	12,568	18-abr-18	11,745	18-abr-18	15,660	14-may-18	15,660	29-jun-18	7,830	18-jul-18	7,830	06-ago-18	14,877	15-oct-18	17,226	26-oct-18	14,877
La Resolana	991	184,236	19-ene-18	16,847	19-ene-18	17,838	13-feb-18	15,856	18-abr-18	14,865	18-abr-18	19,820	14-may-18	19,820	29-jun-18	9,910	18-jul-18	9,910	06-ago-18	18,828	15-oct-18	21,802	26-oct-18	18,828
Ciudadán	524	97,464	19-ene-18	8,308	19-ene-18	8,832	13-feb-18	8,384	18-abr-18	7,860	18-abr-18	10,480	14-may-18	10,480	29-jun-18	5,240	18-jul-18	5,240	06-ago-18	9,958	15-oct-18	11,528	26-oct-18	9,958
Cuautitlán de G. B.	1007	187,302	19-ene-18	17,119	19-ene-18	18,126	13-feb-18	16,112	18-abr-18	15,105	18-abr-18	20,140	14-may-18	20,140	29-jun-18	10,070	18-jul-18	10,070	06-ago-18	19,133	15-oct-18	22,154	26-oct-18	19,133
<b>Total Región 8</b>	<b>9560</b>	<b>941,160</b>		<b>86,020</b>		<b>91,080</b>		<b>80,960</b>		<b>75,900</b>		<b>101,200</b>		<b>101,200</b>		<b>50,600</b>		<b>50,600</b>		<b>96,140</b>		<b>111,320</b>		<b>96,140</b>
Aterguello	225	41,850	22-ene-18	3,825	22-ene-18	4,050	14-feb-18	3,600	19-abr-18	3,375	19-abr-18	4,500	16-may-18	4,500	02-jul-18	2,250	19-jul-18	2,250	07-ago-18	4,275	16-oct-18	4,950	29-oct-18	4,275
Cabo Corriente	280	52,080	22-ene-18	4,760	22-ene-18	5,040	14-feb-18	4,480	19-abr-18	4,200	19-abr-18	5,600	16-may-18	5,600	02-jul-18	2,800	19-jul-18	2,800	07-ago-18	5,320	16-oct-18	6,160	29-oct-18	5,320
Guachinango	0	0	22-ene-18	0	22-ene-18	0	14-feb-18	0	19-abr-18	0	19-abr-18	0	16-may-18	0	02-jul-18	0	19-jul-18	0	07-ago-18	0	16-oct-18	0	29-oct-18	0
Mascota	383	71,238	22-ene-18	6,511	22-ene-18	6,894	14-feb-18	6,128	19-abr-18	5,745	19-abr-18	7,660	16-may-18	7,660	02-jul-18	3,830	19-jul-18	3,830	07-ago-18	7,277	16-oct-18	8,428	29-oct-18	7,277
Mixtán	62	11,532	22-ene-18	1,054	22-ene-18	1,116	14-feb-18	990	19-abr-18	930	19-abr-18	1,240	16-may-18	1,240	02-jul-18	620	19-jul-18	620	07-ago-18	1,178	16-oct-18	1,364	29-oct-18	1,178
Puerto Vallarta	2310	429,660	22-ene-18	39,270	22-ene-18	41,580	14-feb-18	36,960	19-abr-18	34,650	19-abr-18	46,200	16-may-18	46,200	02-jul-18	23,100	19-jul-18	23,100	07-ago-18	43,890	16-oct-18	50,820	29-oct-18	43,890
San Sebastián del Oeste	189	35,154	22-ene-18	3,213	22-ene-18	3,402	14-feb-18	3,024	19-abr-18	2,835	19-abr-18	3,780	16-may-18	3,780	02-jul-18	1,890	19-jul-18	1,890	07-ago-18	3,591	16-oct-18	4,158	29-oct-18	3,591
Talpa de Allende	572	106,392	22-ene-18	9,724	22-ene-18	10,296	14-feb-18	9,152	19-abr-18	8,580	19-abr-18	11,440	16-may-18	11,440	02-jul-18	5,720	19-jul-18	5,720	07-ago-18	10,868	16-oct-18	12,504	29-oct-18	10,868
<b>Total Región 9</b>	<b>4021</b>	<b>747,906</b>		<b>68,357</b>		<b>72,378</b>		<b>64,336</b>		<b>60,315</b>		<b>80,420</b>		<b>80,420</b>		<b>40,210</b>		<b>40,210</b>		<b>76,399</b>		<b>88,462</b>		<b>76,399</b>
Ahualulco del Mercado	213	39,618	23-ene-18	3,621	23-ene-18	3,834	15-feb-18	3,408	20-abr-18	3,195	20-abr-18	4,260	17-may-18	4,260	03-jul-18	2,130	20-jul-18	2,130	08-ago-18	4,047	17-oct-18	4,686	30-oct-18	4,047
Amatlán	112	20,832	23-ene-18	1,804	23-ene-18	2,016	15-feb-18	1,792	20-abr-18	1,680	20-abr-18	2,240	17-may-18	2,240	03-jul-18	1,120	20-jul-18	1,120	08-ago-18	2,128	17-oct-18	2,464	30-oct-18	2,128
Ameca	2059	382,974	23-ene-18	35,003	23-ene-18	37,062	15-feb-18	32,944	20-abr-18	30,885	20-abr-18	41,180	17-may-18	41,180	03-jul-18	20,590	20-jul-18	20,590	08-ago-18	39,121	17-oct-18	45,298	30-oct-18	39,121
Etatlán	377	70,122	23-ene-18	6,409	23-ene-18	6,786	15-feb-18	6,032	20-abr-18	5,655	20-abr-18	7,540	17-may-18	7,540	03-jul-18	3,770	20-jul-18	3,770	08-ago-18	7,169	17-oct-18	8,294	30-oct-18	7,169
El Arenal	287	53,382	23-ene-18	4,879	23-ene-18	5,166	15-feb-18	4,592	20-abr-18	4,305	20-abr-18	5,740	17-may-18	5,740	03-jul-18	2,870	20-jul-18	2,870	08-ago-18	5,458	17-oct-18	6,314	30-oct-18	5,458
Hostotlaquillo	19	3,534	23-ene-18	323	23-ene-18	342	15-feb-18	304	20-abr-18	285	20-abr-18	380	17-may-18	380	03-jul-18	190	20-jul-18	190	08-ago-18	370	17-oct-18	418	30-oct-18	370
Magdalena	331	61,566	23-ene-18	5,627	23-ene-18	5,958	15-feb-18	5,298	20-abr-18	4,965	20-abr-18	6,620	17-may-18	6,620	03-jul-18	3,310	20-jul-18	3,310	08-ago-18	6,289	17-oct-18	7,282	30-oct-18	6,289
San Juanito	197	36,642	23-ene-18	3,349	23-ene-18	3,546	15-feb-18	3,152	20-abr-18	2,955	20-abr-18	3,940	17-may-18	3,940	03-jul-18	1,970	20-jul-18	1,970	08-ago-18	3,745	17-oct-18	4,334	30-oct-18	3,745
San Marcos	0	0	23-ene-18	0	23-ene-18	0	15-feb-18	0	20-abr-18	0	20-abr-18	0	17-may-18	0	03-jul-18	0	20-jul-18	0	08-ago-18	0	17-oct-18	0	30-oct-18	0
Tala	0	0	23-ene-18	0	23-ene-18	0	15-feb-18	0	20-abr-18	0	20-abr-18	0	17-may-18	0	03-jul-18	0	20-jul-18	0	08-ago-18	0	17-oct-18	0	30-oct-18	0
Tequila	911	169,446	23-ene-18	15,487	23-ene-18	16,398	15-feb-18	14,576	20-abr-18	13,665	20-abr-18	18,220	17-may-18	18,220	03-jul-18	9,110	20-jul-18	9						

INDÍGENA GALLETA

DE ENERO A NOVIEMBRE DE 2018

TOTAL	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE	
186	17		18		16		15		20		20		10		10		19		22		19	
DOTACIONES	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
10,974		1,003		1,062		944		885		1,180		1,180		590		590		1,121		1,298		1,121
0																						
26,412	Del 05 al 09	2,414	Del 05 al 09	2,556	Del 05 al 09 de	2,272	Del 09 al 13	2,130	Del 02 al 08	2,840	Del 04 al 08	2,840	Del 04 al 08	1,420	Del 02 al 06	1,420	Del 02 al 06	2,698	Del 15 al 19	3,124	Del 15 al 19	2,698
11,346	de Febrero	1,037	de Febrero	1,098	de Marzo	976	de Abril	915	de Mayo	1,220	de Junio	1,220	de Junio	610	de Julio	610	de Julio	1,159	de Octubre	1,342	de Octubre	1,159
12,090		1,105		1,170		1,040		975		1,300		1,300		650		650		1,235		1,430		1,235
0																						
0																						

Dirección de Seguridad Alimentaria  
Departamento de Nutrición Escolar  
Programación de Galleta 2018

N°	Producto	TOTAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
		186	17	18	16	15	20	20	10	10	19	22	19	
1	Barra Integral de 6 cereales y oleaginosas con frutos del bosque, sin azúcar añadida	30 g	1,874,900	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490
2	Granola con cereal integral con probiótico, reducido en azúcar	30 g	1,874,900	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490
3	Barra de Amaranto con cereal integral papaya y manzana, sin azúcar añadido	30 g	1,874,900	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490	187,490
4	Cereal integral vainilla fortificado, sin azúcar	30 g	1,781,155	187,490	187,490	187,490	93,745	187,490	187,490	93,745	187,490	187,490	187,490	187,490
5	Galleta integral de trigo y avena con coco, sin azúcar añadida	30 g	1,687,410	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490
6	Barra de cereal integral con uva pasa	30 g	1,593,665	93,745	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490
7	Barra de amaranto, avena en hojuela y trozos de arándano	30 g	1,499,920	93,745	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490
8	Galleta integral de trigo y avena con canela, sin azúcar añadida	30 g	1,312,430	93,745	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745
9	Granola con manzana y canela	30 g	1,124,940	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	187,490	93,745	93,745
10	Granola con probióticos y cacao, reducida en azúcar	30 g	1,124,940	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	187,490	93,745	93,745
11	Barra de amaranto con avena, cacahuete, coco y ajonjolí	30 g	843,705	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	0	0	93,745	93,745	93,745
12	Barra integral de 6 cereales y oleaginosas con vainilla natural, sin azúcar añadida	30 g	843,705	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	93,745	0	0	93,745	93,745	93,745
	<b>Total Raciones Programadas</b>		<b>17,436,570</b>	<b>1,593,665</b>	<b>1,687,410</b>	<b>1,499,920</b>	<b>1,406,175</b>	<b>1,874,900</b>	<b>1,874,900</b>	<b>937,450</b>	<b>937,450</b>	<b>1,781,155</b>	<b>2,062,390</b>	<b>1,781,155</b>

2018

*[Handwritten signatures and initials]*

## Calendarios de Entregas Programa "Desayuno Caliente a 121 Municipios"

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR  
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, DESPENSAS  
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A NOVIEMBRE DE 2018

MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL		ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		
		186	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
		DOTACIONES	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
Bolaños	430	800	10-ene-18	85	10-ene-18	85	01-feb-18	85	09-abr-18	43.00	09-abr-18	85	02-may-18	85	20-jun-18	26.00	09-jul-18	43.00	25-jul-18	85.00	08-oct-18	85.00	19-oct-18	85.00	19-oct-18	85.00
Chimaltán	685	1,274.00	10-ene-18	137	10-ene-18	137	01-feb-18	137	09-abr-18	69.00	09-abr-18	137	02-may-18	137	20-jun-18	41.00	09-jul-18	68.00	25-jul-18	137.00	08-oct-18	137.00	19-oct-18	137.00	19-oct-18	137.00
Colodán	2,065	3,841	10-ene-18	413	10-ene-18	413	01-feb-18	413	09-abr-18	206.00	09-abr-18	413	02-may-18	413	20-jun-18	124.00	09-jul-18	207.00	25-jul-18	413.00	08-oct-18	413.00	19-oct-18	413.00	19-oct-18	413.00
Huejuar	585	1,088	10-ene-18	117	10-ene-18	117	01-feb-18	117	09-abr-18	59.00	09-abr-18	117	02-may-18	117	20-jun-18	35.00	09-jul-18	59.00	25-jul-18	117.00	08-oct-18	117.00	19-oct-18	117.00	19-oct-18	117.00
Huejuquilla el Alto	840	1,562	10-ene-18	168	10-ene-18	168	01-feb-18	168	09-abr-18	84.00	09-abr-18	168	02-may-18	168	20-jun-18	50.00	09-jul-18	84.00	25-jul-18	168.00	08-oct-18	168.00	19-oct-18	168.00	19-oct-18	168.00
Mezquic	855	1,665	10-ene-18	171	10-ene-18	171	01-feb-18	171	09-abr-18	85.00	09-abr-18	171	02-may-18	171	20-jun-18	54.00	09-jul-18	85.00	25-jul-18	171.00	08-oct-18	171.00	19-oct-18	171.00	19-oct-18	171.00
San Martín de Bolaños	425	791	10-ene-18	85	10-ene-18	85	01-feb-18	85	09-abr-18	43.00	09-abr-18	85	02-may-18	85	20-jun-18	26.00	09-jul-18	43.00	25-jul-18	85.00	08-oct-18	85.00	19-oct-18	85.00	19-oct-18	85.00
Santa María de los Angeles	545	1,014	10-ene-18	109	10-ene-18	109	01-feb-18	109	09-abr-18	55.00	09-abr-18	109	02-may-18	109	20-jun-18	33.00	09-jul-18	54.00	25-jul-18	109.00	08-oct-18	109.00	19-oct-18	109.00	19-oct-18	109.00
Totatiche	350	651	10-ene-18	70	10-ene-18	70	01-feb-18	70	09-abr-18	35.00	09-abr-18	70	02-may-18	70	20-jun-18	21.00	09-jul-18	35.00	25-jul-18	70.00	08-oct-18	70.00	19-oct-18	70.00	19-oct-18	70.00
Villa Guerrero	410	763	10-ene-18	82	10-ene-18	82	01-feb-18	82	09-abr-18	41.00	09-abr-18	82	02-may-18	82	20-jun-18	25.00	09-jul-18	41.00	25-jul-18	82.00	08-oct-18	82.00	19-oct-18	82.00	19-oct-18	82.00
<b>Total Región 1</b>	<b>7,230</b>	<b>13,449</b>		<b>1,446</b>		<b>1,446</b>		<b>1,446</b>		<b>724</b>		<b>1,446</b>		<b>1,446</b>		<b>435</b>		<b>722</b>		<b>1,446</b>		<b>1,446</b>		<b>1,446</b>		<b>1,446</b>
Encarnación de Díaz	985	1,832	11-ene-18	197	11-ene-18	197	02-feb-18	197	10-abr-18	99.00	10-abr-18	197	03-may-18	197	21-jun-18	59.00	10-jul-18	98.00	27-jul-18	197.00	09-oct-18	197.00	22-oct-18	197.00	22-oct-18	197.00
Lagos de Moreno	1,210	2,251	11-ene-18	242	11-ene-18	242	02-feb-18	242	10-abr-18	121.00	10-abr-18	242	03-may-18	242	21-jun-18	73.00	10-jul-18	121.00	27-jul-18	242.00	09-oct-18	242.00	22-oct-18	242.00	22-oct-18	242.00
Ojuelos	315	586	11-ene-18	63	11-ene-18	63	02-feb-18	63	10-abr-18	32.00	10-abr-18	63	03-may-18	63	21-jun-18	19.00	10-jul-18	31.00	27-jul-18	63.00	09-oct-18	63.00	22-oct-18	63.00	22-oct-18	63.00
San Diego de Alejandría	355	660	11-ene-18	71	11-ene-18	71	02-feb-18	71	10-abr-18	36.00	10-abr-18	71	03-may-18	71	21-jun-18	21.00	10-jul-18	35.00	27-jul-18	71.00	09-oct-18	71.00	22-oct-18	71.00	22-oct-18	71.00
San Juan de los Lagos	1,110	2,065	11-ene-18	222	11-ene-18	222	02-feb-18	222	10-abr-18	111.00	10-abr-18	222	03-may-18	222	21-jun-18	67.00	10-jul-18	111.00	27-jul-18	222.00	09-oct-18	222.00	22-oct-18	222.00	22-oct-18	222.00
Teacalchic	1,335	2,483	11-ene-18	267	11-ene-18	267	02-feb-18	267	10-abr-18	133.00	10-abr-18	267	03-may-18	267	21-jun-18	80.00	10-jul-18	134.00	27-jul-18	267.00	09-oct-18	267.00	22-oct-18	267.00	22-oct-18	267.00
Unión de San Antonio	1,030	1,916	11-ene-18	206	11-ene-18	206	02-feb-18	206	10-abr-18	103.00	10-abr-18	206	03-may-18	206	21-jun-18	62.00	10-jul-18	103.00	27-jul-18	206.00	09-oct-18	206.00	22-oct-18	206.00	22-oct-18	206.00
Villa Hidalgo	715	400	11-ene-18	43	11-ene-18	43	02-feb-18	43	10-abr-18	22.00	10-abr-18	43	03-may-18	43	21-jun-18	13.00	10-jul-18	21.00	27-jul-18	43.00	09-oct-18	43.00	22-oct-18	43.00	22-oct-18	43.00
<b>Total Región 2</b>	<b>6,555</b>	<b>12,459</b>		<b>1,311</b>		<b>1,311</b>		<b>1,311</b>		<b>657</b>		<b>1,311</b>		<b>1,311</b>		<b>394</b>		<b>654</b>		<b>1,311</b>		<b>1,311</b>		<b>1,311</b>		<b>1,311</b>
Aralic	530	986	12-ene-18	106	12-ene-18	106	06-feb-18	106	11-abr-18	53.00	11-abr-18	106	04-may-18	106	22-jun-18	32.00	11-jul-18	53.00	30-jul-18	106.00	09-oct-18	106.00	22-oct-18	106.00	22-oct-18	106.00
Arandas	1,340	2,492	12-ene-18	268	12-ene-18	268	06-feb-18	268	11-abr-18	134.00	11-abr-18	268	04-may-18	268	22-jun-18	80.00	11-jul-18	134.00	30-jul-18	268.00	09-oct-18	268.00	22-oct-18	268.00	22-oct-18	268.00
Cañadas de Obregón	60	112	12-ene-18	12	12-ene-18	12	06-feb-18	12	11-abr-18	6.00	11-abr-18	12	04-may-18	12	22-jun-18	4.00	11-jul-18	6.00	30-jul-18	12.00	09-oct-18	12.00	22-oct-18	22-oct-18	12.00	
Jalostotitlán	610	1,135	12-ene-18	122	12-ene-18	122	06-feb-18	122	11-abr-18	61.00	11-abr-18	122	04-may-18	122	22-jun-18	37.00	11-jul-18	61.00	30-jul-18	122.00	09-oct-18	122.00	22-oct-18	22-oct-18	122.00	
Jesús María	1,335	2,483	12-ene-18	267	12-ene-18	267	06-feb-18	267	11-abr-18	133.00	11-abr-18	267	04-may-18	267	22-jun-18	80.00	11-jul-18	134.00	30-jul-18	267.00	09-oct-18	267.00	22-oct-18	267.00	22-oct-18	267.00
Mexicanita	415	772	12-ene-18	83	12-ene-18	83	06-feb-18	83	11-abr-18	42.00	11-abr-18	83	04-may-18	83	22-jun-18	25.00	11-jul-18	41.00	30-jul-18	83.00	09-oct-18	83.00	22-oct-18	22-oct-18	83.00	
San Ignacio Cerro Gordo	360	670	12-ene-18	72	12-ene-18	72	06-feb-18	72	11-abr-18	36.00	11-abr-18	72	04-may-18	72	22-jun-18	22.00	11-jul-18	36.00	30-jul-18	72.00	09-oct-18	72.00	22-oct-18	22-oct-18	72.00	
San Julián	1,085	2,018	12-ene-18	217	12-ene-18	217	06-feb-18	217	11-abr-18	108.00	11-abr-18	217	04-may-18	217	22-jun-18	65.00	11-jul-18	108.00	30-jul-18	217.00	09-oct-18	217.00	22-oct-18	22-oct-18	217.00	
San Miguel el Alto	900	1,674	12-ene-18	180	12-ene-18	180	06-feb-18	180	11-abr-18	90.00	11-abr-18	180	04-may-18	180	22-jun-18	54.00	11-jul-18	90.00	30-jul-18	180.00	09-oct-18	180.00	22-oct-18	22-oct-18	180.00	
Tepic de Morelos	1,200	2,232	12-ene-18	240	12-ene-18	240	06-feb-18	240	11-abr-18	120.00	11-abr-18	240	04-may-18	240	22-jun-18	72.00	11-jul-18	120.00	30-jul-18	240.00	09-oct-18	240.00	22-oct-18	22-oct-18	240.00	
Valle de Guadalupe	340	632	12-ene-18	68	12-ene-18	68	06-feb-18	68	11-abr-18	34.00	11-abr-18	68	04-may-18	68	22-jun-18	20.00	11-jul-18	34.00	30-jul-18	68.00	09-oct-18	68.00	22-oct-18	22-oct-18	68.00	
Yahualica	455	846	12-ene-18	91	12-ene-18	91	06-feb-18	91	11-abr-18	46.00	11-abr-18	91	04-may-18	91	22-jun-18	27.00	11-jul-18	46.00	30-jul-18	91.00	09-oct-18	91.00	22-oct-18	22-oct-18	91.00	
<b>Total Región 3</b>	<b>8,610</b>	<b>16,662</b>		<b>1,726</b>		<b>1,726</b>		<b>1,726</b>		<b>863</b>		<b>1,726</b>		<b>1,726</b>		<b>518</b>		<b>863</b>		<b>1,726</b>		<b>1,726</b>		<b>1,726</b>		<b>1,726</b>
Atotonilco el Alto	2,090	3,887	15-ene-18	418	15-ene-18	418	07-feb-18	418	12-abr-18	209.00	12-abr-18	418	07-may-18	418	25-jun-18	125.00	12-jul-18	209.00	31-jul-18	418.00	10-oct-18	418.00	23-oct-18	23-oct-18	418.00	
Ayotlán	750	1,395	15-ene-18	150	15-ene-18	150	07-feb-18	150	12-abr-18	75.00	12-abr-18	150	07-may-18	150	25-jun-18	45.00	12-jul-18	75.00	31-jul-18	150.00	10-oct-18	150.00	23-oct-18	23-oct-18	150.00	
Coahuililla	2,000	3,720	15-ene-18	400	15-ene-18	400	07-feb-18	400	12-abr-18	200.00	12-abr-18	400	07-may-18	400	25-jun-18	120.00	12-jul-18	200.00	31-jul-18	400.00	10-oct-18	400.00	23-oct-18	23-oct-18	400.00	
Jamay	345	642	15-ene-18	69	15-ene-18	69	07-feb-18	69	12-abr-18	35.00	12-abr-18	69	07-may-18	69	25-jun-18	21.00	12-jul-18	34.00	31-jul-18	69.00	10					



Atengo	470	874	18-ene-18	94	18-ene-18	94	12-feb-18	94	17-abr-18	47.00	17-abr-18	94	11-may-18	94	28-jun-18	28.00	17-jul-18	47.00	03-ago-18	94.00	15-oct-18	94.00	26-oct-18	94.00
Autlán de Navarro	2,160	4,018	18-ene-18	432	18-ene-18	432	12-feb-18	432	17-abr-18	216.00	17-abr-18	432	13-may-18	432	28-jun-18	130.00	17-jul-18	216.00	03-ago-18	432.00	15-oct-18	432.00	26-oct-18	432.00
Ayula	1,350	2,511	18-ene-18	270	18-ene-18	270	12-feb-18	270	17-abr-18	135.00	17-abr-18	270	11-may-18	270	28-jun-18	81.00	17-jul-18	135.00	03-ago-18	270.00	15-oct-18	270.00	26-oct-18	270.00
Chiquitlán	300	725	18-ene-18	78	18-ene-18	78	12-feb-18	78	17-abr-18	39.00	17-abr-18	78	11-may-18	78	28-jun-18	23.00	17-jul-18	39.00	03-ago-18	78.00	15-oct-18	78.00	26-oct-18	78.00
Cuautla	300	558	18-ene-18	60	18-ene-18	60	12-feb-18	60	17-abr-18	30.00	17-abr-18	60	11-may-18	60	28-jun-18	18.00	17-jul-18	30.00	03-ago-18	60.00	15-oct-18	60.00	26-oct-18	60.00
Jijala	300	558	18-ene-18	60	18-ene-18	60	12-feb-18	60	17-abr-18	30.00	17-abr-18	60	11-may-18	60	28-jun-18	18.00	17-jul-18	30.00	03-ago-18	60.00	15-oct-18	60.00	26-oct-18	60.00
El Grullo	940	1,748	18-ene-18	188	18-ene-18	188	12-feb-18	188	17-abr-18	94.00	17-abr-18	188	11-may-18	188	28-jun-18	56.00	17-jul-18	94.00	03-ago-18	188.00	15-oct-18	188.00	26-oct-18	188.00
El Limón	750	1,395	18-ene-18	150	18-ene-18	150	12-feb-18	150	17-abr-18	75.00	17-abr-18	150	11-may-18	150	28-jun-18	45.00	17-jul-18	75.00	03-ago-18	150.00	15-oct-18	150.00	26-oct-18	150.00
Duchitlán	750	1,479	18-ene-18	150	18-ene-18	159	12-feb-18	159	17-abr-18	79.50	17-abr-18	159	11-may-18	159	28-jun-18	48.00	17-jul-18	79.50	03-ago-18	159.00	15-oct-18	159.00	26-oct-18	159.00
Tecolotlán	1,085	2,018	18-ene-18	217	18-ene-18	217	12-feb-18	217	17-abr-18	108.50	17-abr-18	217	11-may-18	217	28-jun-18	65.00	17-jul-18	108.50	03-ago-18	217.00	15-oct-18	217.00	26-oct-18	217.00
Tenamacán	405	753	18-ene-18	81	18-ene-18	81	12-feb-18	81	17-abr-18	41.00	17-abr-18	81	11-may-18	81	28-jun-18	24.00	17-jul-18	41.00	03-ago-18	81.00	15-oct-18	81.00	26-oct-18	81.00
Tonaya	1,085	2,036	18-ene-18	219	18-ene-18	219	12-feb-18	219	17-abr-18	109.00	17-abr-18	219	11-may-18	219	28-jun-18	65.00	17-jul-18	110.00	03-ago-18	219.00	15-oct-18	219.00	26-oct-18	219.00
Tuxcacusso	310	577	18-ene-18	62	18-ene-18	62	12-feb-18	62	17-abr-18	31.00	17-abr-18	62	11-may-18	62	28-jun-18	19.00	17-jul-18	31.00	03-ago-18	62.00	15-oct-18	62.00	26-oct-18	62.00
Unión de Tula	815	1,516	18-ene-18	163	18-ene-18	163	12-feb-18	163	17-abr-18	81.50	17-abr-18	163	11-may-18	163	28-jun-18	49.00	17-jul-18	82.00	03-ago-18	163.00	15-oct-18	163.00	26-oct-18	163.00
<b>Total Región 7</b>	<b>11,165</b>	<b>20,766</b>		<b>2,233</b>		<b>2,233</b>		<b>2,233</b>	<b>1,117</b>		<b>2,233</b>		<b>2,233</b>		<b>669</b>		<b>1,119</b>		<b>2,233</b>		<b>2,233</b>		<b>2,233</b>	
Tomatlán	3,300	6,305	19-ene-18	678	19-ene-18	678	13-feb-18	678	18-abr-18	339.00	18-abr-18	678	14-may-18	678	29-jun-18	203.00	18-jul-18	339.00	06-ago-18	678.00	15-oct-18	678.00	26-oct-18	678.00
Villa Purificación	1,545	2,874	19-ene-18	309	19-ene-18	309	13-feb-18	309	18-abr-18	154.50	18-abr-18	309	14-may-18	309	29-jun-18	93.00	18-jul-18	155.00	06-ago-18	309.00	15-oct-18	309.00	26-oct-18	309.00
La Huerta	1,080	2,009	19-ene-18	216	19-ene-18	216	13-feb-18	216	18-abr-18	108.00	18-abr-18	216	14-may-18	216	29-jun-18	65.00	18-jul-18	108.00	06-ago-18	216.00	15-oct-18	216.00	26-oct-18	216.00
La Resolana	1,765	3,283	19-ene-18	353	19-ene-18	353	13-feb-18	353	13-feb-18	176.50	18-abr-18	353	14-may-18	353	29-jun-18	106.00	18-jul-18	177.00	06-ago-18	353.00	15-oct-18	353.00	26-oct-18	353.00
Chuatlán	1,320	2,455	19-ene-18	264	19-ene-18	264	13-feb-18	264	18-abr-18	132.00	18-abr-18	264	14-may-18	264	29-jun-18	79.00	18-jul-18	132.00	06-ago-18	264.00	15-oct-18	264.00	26-oct-18	264.00
Cuautlancingo de G. B.	3,305	6,147	19-ene-18	661	19-ene-18	661	13-feb-18	661	18-abr-18	330.50	18-abr-18	661	14-may-18	661	29-jun-18	198.00	18-jul-18	331.00	06-ago-18	661.00	15-oct-18	661.00	26-oct-18	661.00
<b>Total Región 8</b>	<b>12,405</b>	<b>23,073</b>		<b>2,481</b>		<b>2,481</b>		<b>2,481</b>	<b>1,241</b>		<b>2,481</b>		<b>2,481</b>		<b>744</b>		<b>1,242</b>		<b>2,481</b>		<b>2,481</b>		<b>2,481</b>	
Atzacotal	190	353	22-ene-18	38	22-ene-18	38	14-feb-18	38	19-abr-18	19.00	19-abr-18	38	16-may-18	38	02-jul-18	11.00	19-jul-18	19.00	07-ago-18	38.00	15-oct-18	38.00	29-oct-18	38.00
Cabo Corriente	1,115	2,074	22-ene-18	223	22-ene-18	223	14-feb-18	223	19-abr-18	111.50	19-abr-18	223	16-may-18	223	02-jul-18	67.00	19-jul-18	112.00	07-ago-18	223.00	15-oct-18	223.00	29-oct-18	223.00
Guachinango	445	828	22-ene-18	89	22-ene-18	89	14-feb-18	89	19-abr-18	45.00	19-abr-18	89	16-may-18	89	02-jul-18	27.00	19-jul-18	45.00	07-ago-18	89.00	15-oct-18	89.00	29-oct-18	89.00
Mazota	645	1,200	22-ene-18	129	22-ene-18	129	14-feb-18	129	19-abr-18	64.50	19-abr-18	129	16-may-18	129	02-jul-18	39.00	19-jul-18	65.00	07-ago-18	129.00	15-oct-18	129.00	29-oct-18	129.00
Mixtlán	470	874	22-ene-18	94	22-ene-18	94	14-feb-18	94	19-abr-18	47.00	19-abr-18	94	16-may-18	94	02-jul-18	28.00	19-jul-18	47.00	07-ago-18	94.00	15-oct-18	94.00	29-oct-18	94.00
Puerto Vallarta	660	1,228	22-ene-18	132	22-ene-18	132	14-feb-18	132	19-abr-18	66.00	19-abr-18	132	16-may-18	132	02-jul-18	40.00	19-jul-18	66.00	07-ago-18	132.00	15-oct-18	132.00	29-oct-18	132.00
San Sebastián del Oeste	730	1,358	22-ene-18	146	22-ene-18	146	14-feb-18	146	19-abr-18	73.00	19-abr-18	146	16-may-18	146	02-jul-18	44.00	19-jul-18	73.00	07-ago-18	146.00	15-oct-18	146.00	29-oct-18	146.00
Talpa de Alandier	815	1,516	22-ene-18	163	22-ene-18	163	14-feb-18	163	19-abr-18	81.50	19-abr-18	163	16-may-18	163	02-jul-18	49.00	19-jul-18	82.00	07-ago-18	163.00	15-oct-18	163.00	29-oct-18	163.00
<b>Total Región 9</b>	<b>5,070</b>	<b>9,481</b>		<b>1,014</b>		<b>1,014</b>		<b>1,014</b>	<b>507</b>		<b>1,014</b>		<b>1,014</b>		<b>305</b>		<b>508</b>		<b>1,014</b>		<b>1,014</b>		<b>1,014</b>	
Ahualulco del Mercado	970	1,804	23-ene-18	194	23-ene-18	194	15-feb-18	194	20-abr-18	97.00	20-abr-18	194	17-may-18	194	03-jul-18	59.00	20-jul-18	97.00	08-ago-18	194.00	17-oct-18	194.00	30-oct-18	194.00
Amatitlán	875	1,627.00	23-ene-18	175	23-ene-18	175	15-feb-18	175	20-abr-18	87.50	20-abr-18	175	17-may-18	175	03-jul-18	52.00	20-jul-18	88.00	08-ago-18	175.00	17-oct-18	175.00	30-oct-18	175.00
Arca	1,490	2,771	23-ene-18	298	23-ene-18	298	15-feb-18	298	20-abr-18	149.00	20-abr-18	298	17-may-18	298	03-jul-18	89.00	20-jul-18	149.00	08-ago-18	298.00	17-oct-18	298.00	30-oct-18	298.00
Ézatlán	1,070	1,990	23-ene-18	214	23-ene-18	214	15-feb-18	214	20-abr-18	107.00	20-abr-18	214	17-may-18	214	03-jul-18	64.00	20-jul-18	107.00	08-ago-18	214.00	17-oct-18	214.00	30-oct-18	214.00
El Arenal	520	967	23-ene-18	104	23-ene-18	104	15-feb-18	104	20-abr-18	52.00	20-abr-18	104	17-may-18	104	03-jul-18	31.00	20-jul-18	52.00	08-ago-18	104.00	17-oct-18	104.00	30-oct-18	104.00
Hostotiquillo	720	1,339	23-ene-18	144	23-ene-18	144	15-feb-18	144	20-abr-18	72.00	20-abr-18	144	17-may-18	144	03-jul-18	43.00	20-jul-18	72.00	08-ago-18	144.00	17-oct-18	144.00	30-oct-18	144.00
Magdalena	1,345	2,502	23-ene-18	269	23-ene-18	269	15-feb-18	269	20-abr-18	134.50	20-abr-18	269	17-may-18	269	03-jul-18	81.00	20-jul-18	135.00	08-ago-18	269.00	17-oct-18	269.00	30-oct-18	269.00
San Juanito	575	1,069	23-ene-18	115	23-ene-18	115	15-feb-18	115	20-abr-18	58.00	20-abr-18	115	17-may-18	115	03-jul-18	34.00	20-jul-18	57.00	08-ago-18	115.00	17-oct-18	115.00	30-oct-18	115.00
San Marcos	510	949	23-ene-18	102	23-ene-18	102	15-feb-18	102	20-abr-18	51.00	20-abr-18	102	17-may-18	102	03-jul-18	31.00	20-jul-18	51.00	08-ago-18	102.00	17-oct-18	102.00	30-oct-18	102.00
Tala	2,080	3,869	23-ene-18	416	23-ene-18	416	15-feb-18	416	20-abr-18	208.00	20-abr-18	416	17-may-18	416	03-jul-18	125.00	20-jul-18	208.00	08-ago-18	416.00	17-oct-18	416.00	30-oct-18	416.00
Tecquila	2,910	5,413	23-ene-18	582	23-ene-18	582	15-feb-18	582	20-abr-18	291.00	20-abr-18	582	17-may-18	582	03-jul-18	175.00	20-jul-18	291.00	08-ago-18	582.00	17-oct-18	582.00	30-oct-18	582.00
Tecuilutlán	880	1,655	23-ene-18	176	23-ene-18	176	15-feb-18	176	20-abr-18	88.00	20-abr-18	176	17-may-18	176	03-jul-18	53.00	20-jul-18	88.00	08-ago-18	176.00	17-oct-18	176.00	30-oct-18	176.00
<b>Total Región 10</b>	<b>13,955</b>	<b>25,955</b>		<b>2,791</b>		<b>2,791</b>		<b>2,791</b>	<b>1,396</b>		<b>2,791</b>		<b>2,791</b>		<b>898</b>		<b>1,398</b>		<b>2,791</b>		<b>2,791</b>		<b>2,791</b>	
Acatlán de Juárez	630	1,153	24-ene-18	126	24-ene-18	126	16-feb-18	126	23-abr-18	63.00	23-abr-18	126	18-may-18	126	04-jul-18	37.00	23-jul-18	63.00	09-ago-18	126.00	18-oct-18	126.00	31-oct-18	126.00
Amacueca	325	604	24-ene-18	65	24-ene-18	65	16-feb-18	65	23-abr-18	33.00	23-abr-18	65	18-may-18	65	04-jul-18	19.00	23-jul-18	33.00	09-ago-18	65.00	18-oct-18	65.00	31-oct-18	65.00
Atzacotal de Brizuela	665	1,237																						

**Calendarios de Entregas**  
Programa "Desayuno Caliente Zona Metropolitana"

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR  
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA, DESPENSAS  
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A NOVIEMBRE DE 2018

MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE	
		186	20	20	20	10	20	20	6	10	20	20	10	20	20	20	20	20	20	20				
		DOTACIONES	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
Guadalajara	2,200	4,092	10-ene-18	440	10-ene-18	440	01-feb-18	440	09-abr-18	220.00	09-abr-18	440	02-may-18	440	20-jun-18	132	02-jul-18	220.00	26-jul-18	440	08-oct-18	440	19-oct-18	440
Tlaquepaque	2,290	4,259	11-ene-18	458	11-ene-18	458	02-feb-18	458	10-abr-18	229.00	10-abr-18	458	03-may-18	458	21-jun-18	137	03-jul-18	229.00	27-jul-18	458	09-oct-18	458	20-oct-18	458
Tonalá	1,390	2,585	11-ene-18	278	11-ene-18	278	02-feb-18	278	10-abr-18	139.00	10-abr-18	278	03-may-18	278	21-jun-18	89	03-jul-18	139.00	27-jul-18	278	09-oct-18	278	20-oct-18	278
Zapopan	2,270	4,222	10-ene-18	454	10-ene-18	454	01-feb-18	454	09-abr-18	227.00	09-abr-18	454	02-may-18	454	20-jun-18	136	02-jul-18	227.00	26-jul-18	454	08-oct-18	454	19-oct-18	454

ENERO/2018

**Notas: Se llevó a cabo una reducción de 200 beneficiarios en el municipio de Tonalá, debido a baja de beneficiarios a su padrón ciclo escolar 2018-2019**

2018

"



Tercer

**Calendarios de Entregas**  
Programa "Desayuno Caliente Zona Indígena"

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR  
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA INDÍGENA, DESPENSAS  
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A NOVIEMBRE DE 2018

LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		
		186	20	20	20	10	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
		DOTACIONES	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	
NUEVA COLONIA	205	381		41		41		41		21.00		41		41		276.00	12.00	460.00	20.00		41		41		41
PUEBLO NUEVO	245	456		49		49		49		25.00		49		49		345.00	15.00	552.00	24.00		49		49		49
SAN ANDRÉS COHAMATA	1,085	1,925	Del 05 al 09 de Febrero	207	Del 05 al 09 de Febrero	207	Del 05 al 09 de Marzo	207	Del 08 al 13 de Abril	103.00	Del 02 al 08 de Mayo	207	Del 04 al 08 de Junio	207	Del 04 al 08 de Junio	1,426.00	62.00	2,392.00	104.00	Del 02 al 06 de Julio	207	Del 15 al 19 de Octubre	207	Del 15 al 19 de Octubre	207
SAN SEBASTIÁN TEPEONAHUACHTAN	650	1,209	Del 05 al 09 de Febrero	130	Del 05 al 09 de Febrero	130	Del 05 al 09 de Marzo	130	Del 08 al 13 de Abril	65.00	Del 02 al 08 de Mayo	130	Del 04 al 08 de Junio	130	Del 04 al 08 de Junio	897.00	39.00	1,495.00	65.00	Del 02 al 06 de Julio	130	Del 15 al 19 de Octubre	130	Del 15 al 19 de Octubre	130
OCOTA DE LA SIERRA	390	725	Del 05 al 09 de Febrero	78	Del 05 al 09 de Febrero	78	Del 05 al 09 de Marzo	78	Del 08 al 13 de Abril	39.00	Del 02 al 08 de Mayo	78	Del 04 al 08 de Junio	78	Del 04 al 08 de Junio	529.00	23.00	897.00	39.00	Del 02 al 06 de Julio	78	Del 15 al 19 de Octubre	78	Del 15 al 19 de Octubre	78
SAN MIGUEL HUAUXTITA - TAPIAS	275	512	Del 05 al 09 de Febrero	55	Del 05 al 09 de Febrero	55	Del 05 al 09 de Marzo	55	Del 08 al 13 de Abril	27.00	Del 02 al 08 de Mayo	55	Del 04 al 08 de Junio	55	Del 04 al 08 de Junio	391.00	17.00	644.00	28.00	Del 02 al 06 de Julio	55	Del 15 al 19 de Octubre	55	Del 15 al 19 de Octubre	55
SAN MIGUEL HUAUXTITA - TECOLOTES	555	1,032	Del 05 al 09 de Febrero	111	Del 05 al 09 de Febrero	111	Del 05 al 09 de Marzo	111	Del 08 al 13 de Abril	55.00	Del 02 al 08 de Mayo	111	Del 04 al 08 de Junio	111	Del 04 al 08 de Junio	759.00	33.00	1,288.00	56.00	Del 02 al 06 de Julio	111	Del 15 al 19 de Octubre	111	Del 15 al 19 de Octubre	111
<b>TOTAL MIZQUITL</b>	<b>3,555</b>	<b>6,240</b>		<b>673</b>		<b>673</b>		<b>673</b>		<b>335.00</b>		<b>673</b>		<b>673</b>		<b>4,623.00</b>	<b>201.00</b>	<b>7,728.00</b>	<b>336.00</b>		<b>673</b>		<b>673</b>		<b>673</b>
TUAMPAN DE BOLAÑOS	1,300	2,418	Del 05 al 09 de Febrero	260	Del 05 al 09 de Febrero	260	Del 05 al 09 de Marzo	260	Del 09 al 13 de Abril	130.00	Del 02 al 08 de Mayo	260	Del 04 al 08 de Junio	260	Del 04 al 08 de Junio	1,794.00	78.00	2,990.00	130.00	Del 02 al 06 de Julio	260	Del 15 al 19 de Octubre	260	Del 15 al 19 de Octubre	260
<b>TOTAL BOLAÑOS</b>	<b>1,300</b>	<b>2,418</b>		<b>260</b>		<b>260</b>		<b>260</b>		<b>130.00</b>		<b>260</b>		<b>260</b>		<b>1,794.00</b>	<b>78.00</b>	<b>2,990.00</b>	<b>130.00</b>		<b>260</b>		<b>260</b>		<b>260</b>
VILLA GUERRERO	75	140	Del 05 al 09 de Febrero	15	Del 05 al 09 de Febrero	15	Del 05 al 09 de Marzo	15	Del 09 al 13 de Abril	8.00	Del 02 al 08 de Mayo	15	Del 04 al 08 de Junio	15	Del 04 al 08 de Junio	115.00	5.00	161.00	7.00	Del 02 al 06 de Julio	15	Del 15 al 19 de Octubre	15	Del 15 al 19 de Octubre	15
<b>TOTAL VILLA GUERRERO</b>	<b>75</b>	<b>140</b>		<b>15</b>		<b>15</b>		<b>15</b>		<b>8.00</b>		<b>15</b>		<b>15</b>		<b>115.00</b>	<b>5.00</b>	<b>161.00</b>	<b>7.00</b>		<b>15</b>		<b>15</b>		<b>15</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>4,730</b>	<b>8,798</b>		<b>946</b>		<b>946</b>		<b>946</b>		<b>473.00</b>		<b>946</b>		<b>946</b>		<b>5,943.00</b>	<b>246.00</b>	<b>9,783.00</b>	<b>396.00</b>		<b>946</b>		<b>946</b>		<b>946</b>

2018

15/11

*[Handwritten signature]*

**Calendarios de Entregas**  
Programa "Mujeres Avanzando"

 <b>RECEPCIÓN DE DESPENSA DEL PROVEEDOR A ALMACÉN GENERAL DE DIF Calendario de Enero a Marzo 2018 Vinculación Municipal Mujeres Avanzando Rumbo al Bienestar</b> 			
MUNICIPIO	DOMICILIO DE ENTREGA	Cantidad	FECHA
GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	6,111	LUNES 8 DE ENERO 2018
GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	6,112	MARTES 6 DE FEBRERO 2018
GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	6,111	LUNES 5 DE MARZO 2018

2018



2018



**Calendarios de Entregas**  
Programa "Trabajo Social Operativo"



**CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA DIRECCION DE TRABAJO SOCIAL Y VINCULACION**

TRABAJO SOCIAL OPERATIVO													
PRODUCTO	NOMBRE DEL PROYECTO	03/01/2018	06/02/2018	06/03/2018	10/04/2018	03/05/2018	05/06/2018	03/07/2018	03/08/2018	04/09/2018	03/10/2018	06/11/2018	TOTAL
Despensa	Entrega de Apoyos Asistenciales para el programa de Trabajo Social Operativo	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	4818

2018



*[Handwritten signature]*

**Calendarios de Entregas**  
Programa "Tutela de Derechos"



**CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA DE TUTELA DE DERECHOS**

TUTELA DE DERECHOS												
PRODUCTO	NOMBRE DEL PROYECTO	17 febrero 2018	17 marzo 2018	21 abril 2018	19 mayo 2018	16 junio 2018	20 julio 2018	04 agosto 2018	22 septiembre 2018	13 octubre 2018	11 noviembre 2018	TOTAL
Despensa	Entrega de Apoyos Asistenciales a pupilos de la Procuraduría de Protección de Niñas, Niños y Adolescentes del Estado de Jalisco	92	92	92	91	91	91	91	91	91	91	913

2018

Handwritten marks and signatures in the bottom left corner.



## ANEXO 10



### DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95-2-50-79
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-82	
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-499 99 2-23-58	01-499 99-2-00-41
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01 457 94 7-01-38,7-03-70	01-457 94-70222
1	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	MEZQUITIC	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98-10095
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Veleta No. 3	01 437 95 2-33-59	01 437-95-2-34-84
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdéz No. 5	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
1	TOTATICHÉ	Jalisco No. 9	01-437 96 4-01-11	01-437 96-4-01-11
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 38	01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-475 95 3-11-01	01-475 95-3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	López Colita s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	OAJUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01 496 85 1 07 29	01-496 85-1-01-94
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01-395 72 6-02-98	01-495 72-8-02-98
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82	01-395 78-9-00-01
2	TEOCATICHÉ	Salado Álvarez No. 19	01-348 78 7-24-71	01-348 78-7-23-34 -72152
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-385 72 3-02-50	01-485 72-5-00-07
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-16	01-495 96-8-05-50
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-348 78 3-01-82	01-348 78-3-01-82
3	CAÑADAS DE OSREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070	01-431 40-3-01-50
3	JALOSTOTITLÁN	Ramón Corona No. 176	01-431 74 6-06-55	01-431 74-6-06-55
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MEXICACÁN	Aguiles Sordán No. 101	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No.3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82485 - 82418
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. Vicente Guerrero	01-344 78 4-02-78	01-344 78-4-02-78
3	SAN IGNACIO CERRO GORDO	López Mateos No. 1	01-348-71-8-00-65	01-348-71-8-00-65
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Herraño s/n	01-391 91 7-10-81	01-391 91-7-10-81
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 91 8-13-00 y fax	01-345 91-8-02-12 Y 8-09-04
4	LA BARCA	Caizada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-98	01-393 93 3-00-01
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	JAMAY	Iturbide No. 505	01-392 92 4-12-38	01-392 92-4-12-38
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92 2-41-16
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-05-33 y 1-02-68
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 8-06-83.	01-391 91-8-02-23
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20
5	CHAPALA	Degollado No. 327	01-378 78 5-33-49	01-378 78-5-28-49
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 8-03-00	01-372 42-8-00-27
5	JOCOTEPEC	Abasco e Hidalgo	01-387 78 3-00-74 Ext. 110	01-387 78-3-00-74 y 78
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 108	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	MAZAMITLA	Cihuatlán No. 1 6	01-382 53 80660	01-382 53 80450
5	QUITUPÁN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-80-92	01-354 54-4-80-92
5	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 378 78 814 63 6 03 29	01-378 78-8-14-63
5	TUXTECA	Rivera del Lago s/n	01-378 78 4-03-42	01-378 78-8-01-51
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	GÓMEZ FARIAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 128
6	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 81473	01-312 39-6-00-09
6	SAN GABRIEL	M. Morett No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85, 7-00-04
6	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-358 41 61770	01-358 41-6-00-78
6	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 816-98	01-371 41-8-01-89
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-06
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatlán s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	ZAPOTITIC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aguiles Sordán No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41 3-56-95
7	ATENGO	Chimaltitán No. 18	01-349 77 1-01-45	01-349 77-10136
7	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
7	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-318 37 2-06-80	01-318 37-2-03-14 Y 2-00-04
7	CHICUILITLÁN	Independencia No. 18	01-385 75 5-50-83	01-385 75 5-50-83
7	CUAUTLA	Arnado Nervo s/n	01-318 38 4-30-80	01-318 38-4-30-83

2018

125



**DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES**

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-49
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99	01-321 38-7-28-99
7	EL LIMÓN	Aldama No. 69	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalupe No. 140	01-349 77 8-03-53	01-349 77-8-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77-5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10903
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-98-38	01-343 41 3-98-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros y Reforma	01-357 37 5-03-22	01-357 37-5-00-58
8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	01-357 38 4-11-70	01-357 38-4-03-05
8	CASIMIRO CASTILLO (LA RESOLANA)	Hidalgo No.150	01-357 38 8-06-50	01-357 38-8-00-83
8	CHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro.	01-315 35 5-39-81	01-315 35-5-21-06
8	CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-61-92	01-357 38-4-60-44
9	ATENQUILLO	Limón No. 18	01-388 73 8-90-01	01-388 73 89001
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-9-00-13	01 388 73 - 68238 683 68
9	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 6-10-76	01-388 38-6-00-52
9	MIXTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-72
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,38,39,40	01 322 22 2 00 58
9	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 728 98 7 28 97
9	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
10	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-386 75 2-01-75	01-386 75-2-01-58
10	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
10	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-08-18	01-375 75-8-08-18
10	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-26
10	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-86
10	HOSTOTPAQUILLO	Independencia No. 4	01-386 74 4-62-17. 4-50-76	01-386 74-4-51-21
10	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-56	01-386 74-01-87
10	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-386 75 4-03-94	01-386 75-4-00-08
10	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax	01-386 75 7-01-83
10	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-78, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
10	TEQUILA	Francisco Javier Saenz y Galeana	01-374 74 2-00-83	01-374 74-2-00-83
10	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-84	01-384 73-3-01-29
11	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-05
11	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
11	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01 326 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
11	ATOYAC	Moctezuma No. 7	01-372 410-21-62	01-372 41 0-21-62
11	COCUILA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 8	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
11	TAPALPA	Morales No. 22	01-343 43 2-08-30	01-343 43-2-04-93
11	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	01-372 42 4-50-81	01-372 42 45139 45312 Preside.
11	TEOQUITLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
11	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-99 8-02-22	01-387 77-8-00-07
11	ZACOLCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 6-51-25
12	EL BALTO	Av. Del Parque y Prolg. No. 700	373 2-07-49	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	ZAPOTLANEJO	Angela Peralta No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
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	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-58 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÓÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
ZONA MET	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3615-19-29 y 3618-63-56	3630-28-29
ZONA MET	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59	36 80 53 24
ZONA MET	TONALÁ	Paseo Chihuahua No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-36-24 y 36-83-34-96
ZONA MET	ZAPOPAN	Av. Tealistan y Periferico	36 36 34 44 36 36 34 64	36 36 34 60
ZONA INDÍGENA	EL PROVEEDOR DE PONDRA EN CONTACTO CON EL SISTEMA DIF MUNICIPAL DE MEZQUITE PARA LA ENTREGA DE DICHAS DESPENSAS.	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095

2018

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*

*[Handwritten initials]*