



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

**DECLARACIONES:**

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

- A) Que es un Organismo Público Descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propios, de conformidad a lo establecido en el Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, al tenor del Decreto 17002 del Congreso del Estado, publicado en el periódico oficial "El Estado de Jalisco", con fecha 15 de enero de 1998.
- B) Que es una de las principales Instituciones de Asistencia Social en el Estado de Jalisco y que entre sus funciones se encuentran la de promover y proporcionar servicios de asistencia social, apoyar el desarrollo integral de la persona, de la familia y la comunidad, así como celebrar convenios, contratos y actos jurídicos que sean indispensables para el cumplimiento de sus objetivos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 fracciones I y II, y demás relativos y aplicables del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
- C) Que la que suscribe, *Lic. Ana Lilia Mosqueda González*, en mi carácter de Directora General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco conforme a la designación hecha por el Ciudadano Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, el *C. Enrique Alfaro Ramírez*, a través del Acuerdo emitido el 06 seis de diciembre de 2018 dos mil dieciocho, cuento con facultades suficientes para representar al Organismo Estatal y celebrar convenios, contratos y actos jurídicos, las cuales a la fecha no me han sido modificadas ni restringidas en alguno de sus términos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32, fracciones V y VI, y demás relativos y aplicables del ordenamiento legal en cita.
- D) Que para el cumplimiento de sus funciones y en virtud de las solicitudes de compra números CPAREQ-2018-12-00085, CPAREQ-2018-12-00086, CPAREQ-2018-12-00088, CPAREQ-2018-12-00080, CPAREQ-2018-12-00072, CPAREQ-2018-12-00071, CPAREQ-2018-12-00074, CPAREQ-2018-12-00079, instadas por diversas Áreas vinculadas a los proyectos asistenciales alimentarios que desarrollo el Organismo, y en atención al **Resolutivo 181/2018** emitido el día 05 cinco de diciembre de 2018 dos mil dieciocho por el Comité de Adquisiciones de la Administración Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, se determinó adjudicar la presente operación a "EL PROVEEDOR", por la vía de la Adjudicación Directa, pues cumplió con los principios y criterios de precio, calidad, tiempo de entrega y demás condiciones favorables para el Organismo.
- E) En virtud de lo anterior y conforme a lo estipulado en los pedidos números CPAOC-2018-12-00102, CPAOC-2018-12-00103, CPAOC-2018-12-00105, CPAOC-2018-12-00106, CPAOC-2018-12-00108, CPAOC-2018-12-00109, CPAOC-2018-12-00110, CPAOC-2018-12-00117 expedidos por el Departamento de Compras de la Dirección de Recursos Materiales, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar este contrato.

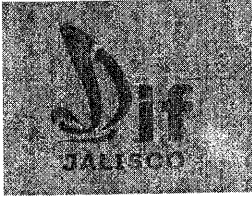
2.- Declara "EL PROVEEDOR", a través de su representante:

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

DIC'2018

OPERADO





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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.

DIC' 2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIC'2018**

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

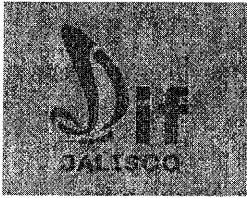
4.-Por lo anterior, los contratantes señalan que es su deseo celebrar el presente contrato, de conformidad a las siguientes:

**CLÁUSULAS**

**CONSENTIMIENTO**

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





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**OBJETO**

**SEGUNDA.-** "DIF JALISCO" manifiesta y "EL PROVEEDOR" se da por enterado que queda sujeta la contratación a la disponibilidad presupuestaria autorizada para el Ejercicio 2018.

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

DIC'2018

Pedido		CPAOC-2018-17-00102						
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total			
1	25,010	PAQUETE	<p><b>DESPENSA 25,010 Despensas Nutrición Extraescolar Niñez Avanzando DOTACIONES PROALIMNE con 4 productos;</b> Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p> <p>Los productos son los siguientes:            Cereal munición Pop 250 gr 1 paquete Anexo 1 F            Lenteja chica 500 g. 1 paquete Anexo 1 Ñ            Frijol 500 g. 1 paquete Anexo 1 I            Avena en hojuelas 1 kg. 1 paquete Anexo 1 C</p> <p>Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:            Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y 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</p>	\$63.85	\$1'596,888.50			







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

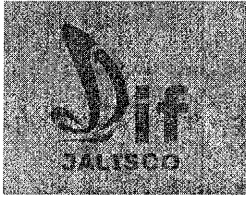
**DJ-CTO-2326/18-2B**

DIC'2018

			<p>CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.        Empaques y pesos de los productos.        Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.        La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.        Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.        En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.        Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).        El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b>  <b>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de dotación de alimento a niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses del estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum. Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 05Entrega de dotación de alimento a niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses del Estado de Jalisco". Despensa para 125 municipios para el periodo Diciembre 2018. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (DEBERÁN DE SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).</b>  <b>NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR</b></p>					
			<b>TOTAL</b>		<b>\$1'596,888.50</b>

Pedido	CPAOC-2018-12-00103						Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción					
1	1,117	PAQUETE	DESPENSA	DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA (Niñez avanzando Calientes Zona Metropolitana) con 7 productos.	Despensas armadas en costal de polipropileno de 50 x 60 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:	\$184.53	\$206,120.01	
				*Aceite de Canola 500 mL. 1 botella Avena en hojuelas 300 g. 2 paquetes Lenteja chica 500 g. 1 paquete Arroz Blanco 1 Kg. 1 paquete Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105 g. 4 piezas Harina integral para hot cakes 500 g. 1 paquete Frijol 1 Kg. 1 paquete * El aceite deberá entregarse por separado				

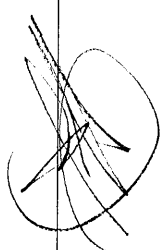




Tel: 3030 3800  
 01 800 3000 343  
 Av. Alcalde # 1220,  
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,  
 Guadalajara, Jalisco, México.

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIC'2018**

			<p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <p>Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaçado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>"Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos.      Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.      Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.      Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaçador.      Sistema PEPS documentado y aplicado.      Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.      Registros de Armado diario.      Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.      Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).      El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.      El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.      Empaques y pesos de los productos.      Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.      La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.      Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
--	--	--	--	--	---





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b>  <b>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del Edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubica. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (DEBERÁN DE SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).</b>  <b>NUTRICIÓN ESCOLAR</b></p>	
	<p><b>TOTAL \$206,120.01</b></p>

**DIC'2018**

Pedido	CPAOC-2018-12-00105	Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1		DESPENSA	876	PAQUETE	<p><b>DESPENSA con 10 productos:</b> Aceite de Canola, 1 botella 500ml, Arroz Blanco 1 paquete de 1 kg, Aceite de Canola 500 mL, 1 botella, Arroz Blanco 1 kg, 1 paquete Avena en hojuelas 1 kg, 1 paquete Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105 g, 1 pieza Cereal Integral POP sabor vainilla fortificado sin azúcar 250 g, 1 paquete Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg, 1 paquete Lenteja chica 250 g, 1 paquete Frijol 500 g, 1 paquete Frijol 1 Kg, 1 paquete Pasta con fibra para sopa 200 g, 1 Paquetes *El aceite y la harina de maíz nixtamalizada.</p> <p>Serán entregados por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado, de conformidad en las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:          Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.          "Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:          Bitácora de Recepción de Alimentos.          Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.          Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.          Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el 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.</p>	\$158.77	\$139,082.52





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

DIC'2018

			<p>Empaques y pesos de los productos.          Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.          La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.          Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.          En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).          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.          Armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 60 cm (180 ± 20 gauges) con el diseño impreso a color en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia (polipropileno) con una dimensión de 54 x 100 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, el costal será en blanco sin ninguna leyenda, y la bolsa impresa a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p>		
			<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.          NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Brindar apoyos asistenciales a familias vulnerables de los 125 municipios del Estado de Jalisco contribuyendo al bienestar familiar." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Recurso del Ramo 33 2018, FFE/00501, Programa Presupuestario 358, Programa 01, del proyecto 010" Brindar apoyos asistenciales a familias vulnerables de los 125 municipios del estado de Jalisco" Periodo diciembre 2018. Deberá de ser entregado conforme a la ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (DEBERÁN DE SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).          TRABAJO SOCIAL OPERATIVO</p>		
				<b>TOTAL</b>	<b>\$139,082.52</b>


Pedido		CPAOC-2018-12-00106					Precio Unitario	Precio Total
Parrida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción					
1	1,500	PAQUETE	DESPENSA	<p>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.</p> <p>Los productos son los siguientes:            *Aceite de Canola 500 mL. 1 botella Anexo 1 A            Arroz Blanco 1 kg. 1 paquete Anexo 1 D</p>	\$247.48	\$371,220.00		



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIC'2018**

				<p>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 municion Pop 250 g. 1 paquete Anexo 1 F        *Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg. 3 paquetes Anexo 1 K        Pasta con fibra para sopa 200 g. 3 paquetes Anexo 1 O        Frijol 1 kg. 2 paquetes Anexo 1 J        Lenteja chica 250 g. 1 paquete Anexo 1 N        Harina de trigo 1 Kg. 1 paquete Anexo 1 L        * El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado.</p> <p>Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria, que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.        Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indígenas de los municipios de Mezquitic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:        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.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.        En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a</p>		
--	--	--	--	--	--	---



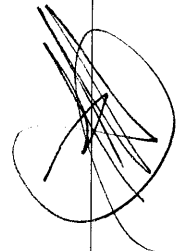
Tel: 3030 3800  
 01 800 3000 343  
 Av. Alcalde # 1220,  
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,  
 Guadalajara, Jalisco, México.

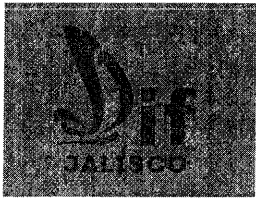
**DJ-CTO-2326/18-2B**

DIC'2018

			<p>la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b>  <b>NOTA:</b> COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de despensas a sujetos vulnerables para contribuir a la mejora de la inseguridad alimentaria en los 125 municipios del estado de Jalisco (PAAD)." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum. Recurso del Fondo V, Ramo 33, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 06 Entrega de despensas a sujetos vulnerables para contribuir a la mejora de la Seguridad Alimentaria en los 125 municipios del Estado de Jalisco Zona Indígena, para el periodo. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (DEBERÁN DE SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).  <b>ORIENTACIÓN ALIMENTARIA</b></p>					
				<b>TOTAL</b>	<b>\$371,220.00</b>

Pedido	CPAOC-2018-12-00108				Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción			
1	17,489	PAQUETE	<p><b>DESPENSA</b></p> <p><b>DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE 121 MUNICIPIOS con 8 productos; (Niñez avanzando Despensa Desayunos Calientes 121 Municipios).</b> 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.</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Aceite de Canola 500 mL. 1 botella</li> <li>Lenteja chica 500 g. 1 paquete</li> <li>Arroz Blanco 1 Kg. 1 paquete</li> <li>Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105 g. 4 piezas</li> <li>Avena en hojuelas 300 g. 2 paquetes</li> <li>*Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg. 3 paquetes</li> <li>Harina integral para hot cakes 500 g. 1 paquete</li> <li>Frijol 1 Kg. 1 paquete</li> <li>* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado.</li> </ul> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 121 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <p>Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>"Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p>		\$231.21	\$4'043,631.69






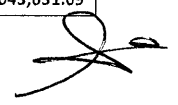
Tel: 3030 3800  
 01 800 3000 343  
 Av. Alcalde # 1220,  
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,  
 Guadalajara, Jalisco, México.

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIC'2018**

			<p>Bitácora de Recepción de Alimentos.          Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.          Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.          Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.          Sistema PEPS documentado y aplicado.          Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.          Registros de Armado diario.          Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.          Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).          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.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.          En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.          Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).          El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b>          NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del Edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (DEBERÁN DE SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).          NUTRICIÓN ESCOLAR</p>					
			<p>TOTAL</p>	<p>\$4'043,631.69</p>	







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

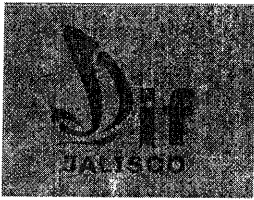
**DJ-CTO-2326/18-2B**

DIC'2018

Pedido		CPAOC-2018-12-00109					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total		
1	1'312,430	PAQUETE	<p><b>DESPENSA</b></p> <p><b>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.</b></p> <p>Los productos son los siguientes:            Barra multicereal de amaranto 30 g            Barra de cereal de avena, arroz, trigo, linaza, chía y ajonjolí 30 g            Barra de multicereal con canela 30 g            Cereal munición pop 30 g            Cereal integral de amaranto y cacahuete 30 g            Cereal integral manzana con canela fortificado 30 g            cereal multigrano integral con arándano 30 g            Galleta con arándanos fortificada alta en fibra 30 g            Galleta con naranja 30 g            Galleta integral de trigo con pay de limón 30 g            Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:            Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.            "Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:            Bitácora de Recepción de Alimentos.            Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.            Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.            Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.            Sistema PEPS documentado y aplicado.            Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.            Registros de Armado diario.            Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.            Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).            El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.            El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:            Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.            Empaques y pesos de los productos.            Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.            La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.            Cantidades a entregar.</p>	\$1.51	\$1'981,769.30		







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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

DIC'2018

			<p>Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b></p> <p><b>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad fría a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 095 "Entrega de Desayunos Escolares modalidad Fría a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (DEBERÁN DE SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).</b></p> <p><b>NUTRICIÓN ESCOLAR</b></p>					
				<b>TOTAL</b>	<b>\$1'981,769.30</b>

Pedido	CPAOC-2018-12-00110				Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción			
1	881	PAQUETE	DESPENSA	<p><b>DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA con 14 productos (Niñez avanzando Desayunos Calientes Zona Norte).</b> Despensas armadas en costal de polipropileno de 50 x 60cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma...</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Aceite de Canola 500 mL. 1 botella</li> <li>Arroz Blanco 1 Kg. 1 paquete</li> <li>Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105 g. 4 piezas</li> <li>Avena en hojuelas 300 g. 1 paquete</li> <li>Ensalada de verduras 215 g. 3 piezas</li> <li>Chile guajillo (mirasol) 100 g. 1 paquete</li> <li>Galleta de trigo con avena y canela y/o Galleta de trigo con avena y vainilla 500 g. 1 paquete</li> <li>Lenteja chica 500 g. 1 paquete</li> <li>Harina de trigo 1 Kg. 3 paquetes</li> <li>Frijol 1 Kg. 1 paquete</li> <li>Frijol 500 g. 1 paquete</li> <li>Cereal municion Pop 250 g. 1 paquete</li> <li>Pasta con fibra para sopa 200 g. 2 paquetes</li> <li>*Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg. 6 paquetes</li> <li>* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado.</li> </ul> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en la zona indígena del estado de Jalisco de conformidad</p>	\$445.95	\$392,881.95





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIC'2018**

			<p>a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <p>Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>"Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos.      Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.      Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.      Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.      Sistema PEPS documentado y aplicado.      Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.      Registros de Armado diario.      Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.      Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.      Empaques y pesos de los productos.      Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.      La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.      Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.          NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación</p>					





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

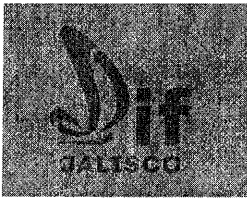
**DJ-CTO-2326/18-2B**

<p>saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del Edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zona marginadas. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (DEBERÁN DE SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).  <b>NUTRICIÓN ESCOLAR</b></p>		
	<b>TOTAL</b>	<b>\$392,881.95</b>

**DIC'2018**

Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	66,935	PAQUETE	<p><b>DESPENSA</b></p> <p><b>DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA con 14 productos (Niñez avanzando Desayunos Calientes Zona Norte).</b> Despensas armadas en costal de polipropileno de 50 x 60cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma.</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Aceite de Canola 500 mL. 1 botella</li> <li>Arroz Blanco 1 Kg. 1 paquete</li> <li>Atún (Aleta Amarilla) con soya en agua enlatado, masa drenada 105 g. 4 piezas</li> <li>Avena en hojuelas 300 g. 1 paquete</li> <li>Ensalada de verduras 215 g. 3 piezas</li> <li>Chile guajillo (mirasol) 100 g. 1 paquete</li> <li>Galleta de trigo con avena y canela y/o Galleta de trigo con avena y vainilla 500 g. 1 paquete</li> <li>Lenteja chica 500 g. 1 paquete</li> <li>Harina de trigo 1 Kg. 3 paquetes</li> <li>Frijol 1 Kg. 1 paquete</li> <li>Frijol 500 g. 1 paquete</li> <li>Cereal municion Pop 250 g. 1 paquete</li> <li>Pasta con fibra para sopa 200 g. 2 paquetes</li> <li>*Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg. 6 paquetes</li> </ul> <p>* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en la zona indígena del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>"Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:             <ul style="list-style-type: none"> <li>Bitácora de Recepción de Alimentos.</li> <li>Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.</li> <li>Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.</li> <li>Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.</li> <li>Sistema PEPS documentado y aplicado.</li> <li>Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.</li> </ul> </li> </ul>	\$158.77	\$10'627,269.95

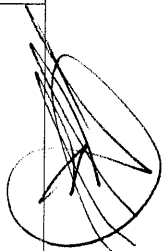




Tel: 3030 3800  
 01 800 3000 343  
 Av. Alcalde # 1220,  
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,  
 Guadalajara, Jalisco, México.

**DJ-CTO-2326/18-2B**

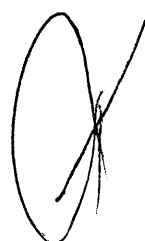
DIC' 2018

			<p>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.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.          En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.          Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).          El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b>  <b>NOTA:</b> COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zona marginadas. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (DEBERÁN DE SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).  <b>NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR</b></p>					

TOTAL	\$10'627,269.95
-------	-----------------

GRAN TOTAL	\$19'358,863.92
------------	-----------------

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





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

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

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

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

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

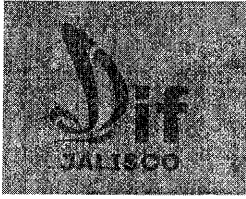
**SEXTA.- "DIF JALISCO"** supervisará permanentemente el desarrollo de los procesos de armado de paquetes alimentarios que realice "EL PROVEEDOR", lo que podrá verificarse desde que se reciben los productos alimentarios y se emban, hasta que se envían a los Sistemas DIF Municipales en el Estado.

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.

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

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

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

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

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

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

En caso de existir duda sobre algún parámetro reportado respecto de los análisis sobre las tres muestras seleccionadas por los diferentes laboratorios, "DIF JALISCO", a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras, por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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 **\$19'358,863.92 (Diecinueve millones trescientos cincuenta y ocho mil ochocientos sesenta y tres pesos 92/100 M.N.).**

**FECHA Y LUGAR DE ENTREGA**

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

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

"EL PROVEEDOR" podrá entregar las despensas y desayunos escolares, únicamente en lo correspondiente al mes de diciembre de 2018, según **Calendario de Entregas**, en su empaque comercial, identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad.

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

Ambas partes establecen que "EL PROVEEDOR" cubrirá por su cuenta y riesgo, los gastos de seguro y transporte para la entrega de los productos alimentarios, responsabilizándose de que se entreguen en buenas condiciones en el lugar y tiempo señalado. De igual forma, bajo la responsabilidad de "EL PROVEEDOR", el equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en el punto 5.13 "Transporte", de la NOM-251-SSA1-2009.

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

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

**DÉCIMA PRIMERA.-** Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, "EL PROVEEDOR" se encontrara en una situación que impidiera la oportuna entrega de los productos o paquetes alimentarios, "EL PROVEEDOR" notificará de inmediato por escrito a "DIF JALISCO" las causas debidamente soportadas y documentadas de la demora

**DIC' 2018**





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

y su duración probable solicitando prórroga; cuya notificación se deberá hacer antes de los cinco días hábiles del plazo que tenga para la entrega.

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

**FORMA DE PAGO**

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

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

**VIGENCIA**

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

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

**GARANTÍA**

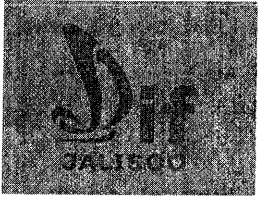
**DÉCIMA CUARTA.-** Así mismo, establece “EL PROVEEDOR”, que para efecto de garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como que los productos alimentarios objeto de la compra y suministro, reúnan los requisitos de calidad, cantidad, características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

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

DIC' 2018







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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

### CAUSALES DE RESCISIÓN

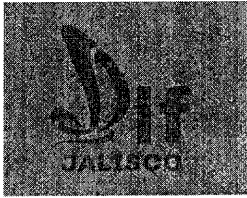
**DÉCIMA QUINTA.-** Ambas partes establecen que serán causas de rescisión sin necesidad de trámite judicial alguno para "DIF JALISCO" y sin perjuicio de que pueda demandar la rescisión ante los tribunales competentes, las siguientes:

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

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

"DIF JALISCO" podrá rescindir el contrato en forma total o parcial, siendo que, además, podrá cancelar el total del pedido que se encuentre pendiente de ser entregado por "EL PROVEEDOR", aun cuando el incumplimiento sea de una

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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.

DIC'2018

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

- A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL PROVEEDOR" en el suministro, tanto de cualquiera de sus productos alimentarios que conformarán las despensas y/o desayunos escolares como al momento de distribuir tales paquetes alimentarios a los diversos sistemas DIF municipales en el Estado, se aplicará a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el presente contrato, el 1% por





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

cada día hábil de retraso respecto del importe total del producto y/o paquete alimentario entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega de los mismos, el día en que se reciban en el lugar convenido en el presente contrato.

- B) En caso de que "EL PROVEEDOR" entregue su producto alimentario con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:
- 1.- El 2% del costo unitario de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa y/o desayunos escolares, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente conforme al **Calendario de Entregas**, cuando *incumpla en características sensoriales y 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, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente conforme al **Calendario de Entregas**, cuando *incumpla en las características microbiológicas*, independientemente del número de muestras que se tomen.
  - 3.- El 3% del costo unitario de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa y/o desayunos escolares, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente conforme al **Calendario de Entregas**, cuando entregue tal *producto en empaques o diseños no autorizados* por "DIF JALISCO".

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

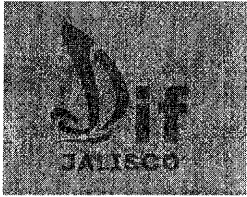
La Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Jalisco y/o el "DIF JALISCO" podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que se deban cubrir a "EL PROVEEDOR" por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía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

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

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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

**CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES**

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

**PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR**

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

**RELACIONES LABORALES**

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

**TERMINACIÓN**

**VIGÉSIMA QUINTA.-** "DIF JALISCO" podrá dar por terminado anticipadamente el presente instrumento jurídico cuando concurran 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.

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

**JURISDICCION Y COMPETENCIA**

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

Leído que fue el presente contrato, lo firman las partes que en él intervienen obligándose a cada uno de sus términos en unión de los testigos que comparecen y dan fe, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día 06 seis de diciembre de 2018 dos mil dieciocho.

**DIC'2018**

POR "DIF JALISCO"

LIC. ANA LILIA MOSQUEDA GONZÁLEZ  
 DIRECTORA GENERAL

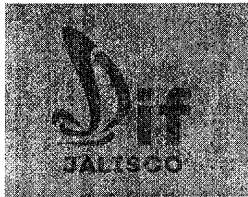
MTRO. LUIS ALBERTO CASTRO ROSALES  
 DIRECTOR JURÍDICO  
 "DIF JALISCO"

POR "EL PROVEEDOR"

LIC. SAGRARIO PINA Y SÁNCHEZ VALDEZ  
 APODERADA GENERAL

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

TESTIGOS



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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>

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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.

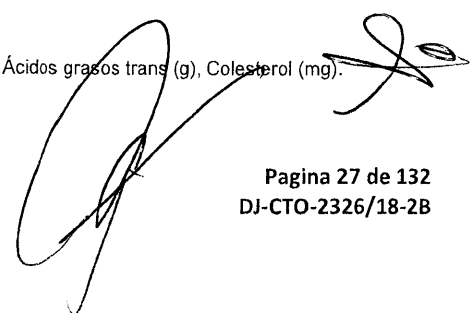
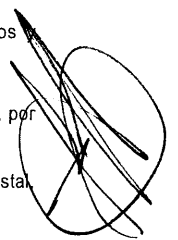
**4. Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Envasado en botella PET de 500 mL.

**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 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 nutricional.
    - 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).



**DIC'2018**





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

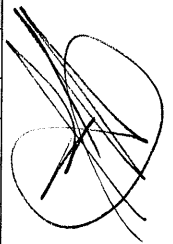
8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

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







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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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 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. (NMX-F-289-NORMEX-2014).

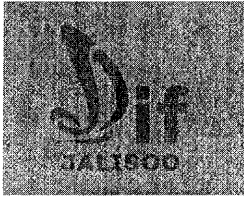
**Plaga:** Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

**2.4. Características Toxicológicas**

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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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:



DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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.	

**DIC'2018**





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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 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.

**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

**DIC' 2018**





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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:

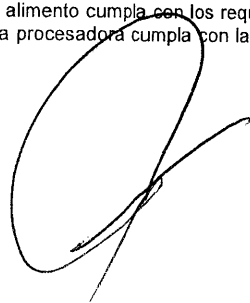
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora 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.

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

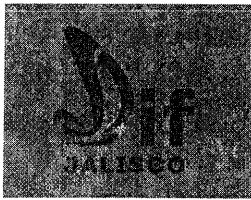
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con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

10. **Normatividad Aplicable:**

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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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 Fisicoquímicas**

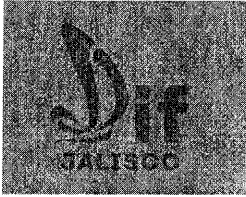
Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	14 % Máximo
<b>Análisis selectivo del grano</b>	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
<b>Granos dañados por:</b> Microorganismos, manchados e insectos	2 % Máximo
<b>Granos defectuosos 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 Fisicoquímicas. 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.

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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 provoqué la ruptura o deterioro del alimento.

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

**6. Etiquetado:**

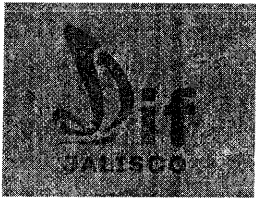
- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

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.

DIC'2018







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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

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

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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

**DIC'2018**





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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 Fisicoquímicas**

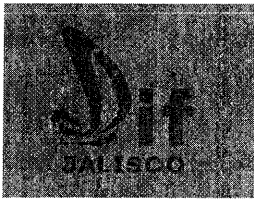
Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Masa drenada con malla 30	105 g Mínimo
Proteína	14 % Mínimo
Carbohidratos	10 % Máximo
Grasas	1 % Máximo
Sodio	120 mg por porción de 30 g Máximo
Autenticidad de Atún	Características propias del atún y no sobrepasar el 10 % de soya
Materia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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

*\*Solo para enlatados.*

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

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

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

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

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

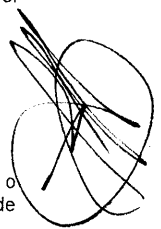
**5. Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 48 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

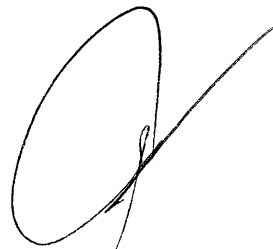
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que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

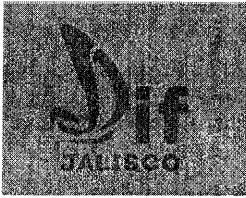


**7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**ANEXO 1F**

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

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características 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

DIC 2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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 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 sigas: 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:

DIC'2018



Página 42 de 132  
DJ-CTO-2326/18-2B



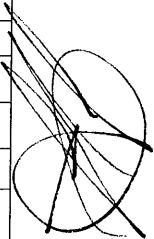
Tel: 3030 3800  
 01 800 3000 343  
 Av. Alcalde # 1220,  
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,  
 Guadalajara, Jalisco, México.

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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.	



**DIC'2018**



Handwritten mark

Handwritten signature

Handwritten signature



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## 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 Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

#### 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

##### 2.1. Características Sensoriales

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

##### 2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos anaerobios	Negativo
Mesófilos aerobios	Negativo
Termofilos anaerobios	Negativo
Termofilos 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

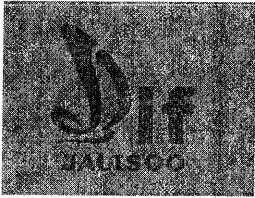
Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	0.5 mg/kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo

\*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-SSA-1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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:

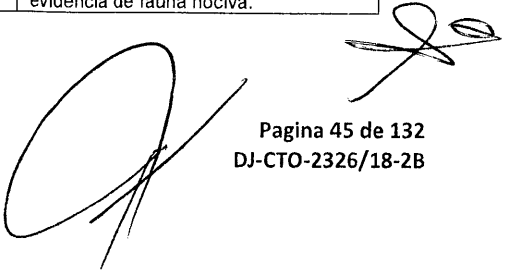
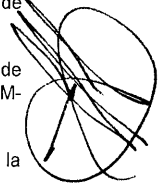
- 1.Nombre o denominación del alimento.
- 2.Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
- 3.Contenido neto y masa drenada.
- 4.Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa 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 finta 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.



DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

**10. Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50	"Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. <a href="http://www.revistadelconsumidor.gob.mx">w.w.w.revistadelconsumidor.gob.mx</a>
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.	

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## ANEXO 1H

### CHILE GUAJILLO 100 g (MIRASOL)

#### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

#### 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

##### 2.1. Características Sensoriales

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

##### 2.2. Características Microbiológicas

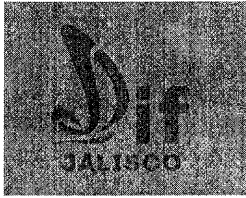
Parámetro	Límite
Mesófilos aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Mohos y Levaduras	1,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	1,000 UFC/g Máximo

##### 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.



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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.



DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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:

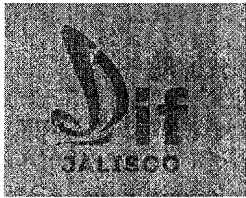
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## ANEXO 1/

### 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
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

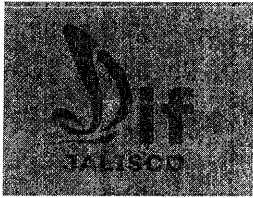
Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

##### 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.

DIC'2018



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

### DJ-CTO-2326/18-2B

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

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

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

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

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

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

### 6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

DIC'2018







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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**ANEXO 1J**

**FRIJOL 1 Kg**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Frijoles variedades claras, 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.

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

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

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

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

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

**6. Etiquetado:**

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

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

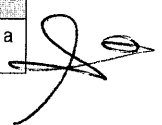


**7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

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

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

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



DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

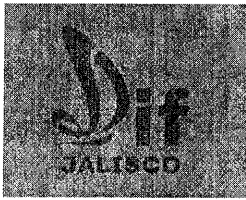
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgadas, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de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

**10. Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
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.	

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## 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
Mesófilos aerobios	50,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	100 UFC/g Máximo

##### 2.3. Características Físicoquímicas

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

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

##### 2.4. Características Toxicológicas

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

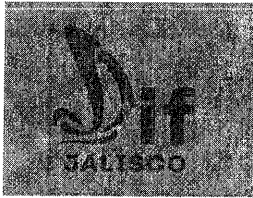
**3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo cinco meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos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

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

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



DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

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

**6. Etiquetado:**

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

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.



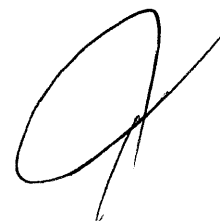
**7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**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.

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## ANEXO 1L

### HARINA DE TRIGO 1 Kg

#### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

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

#### 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

##### 2.1. Características Sensoriales

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

##### 2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos o Mohos	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

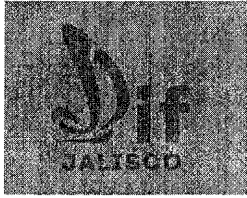
Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

**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.

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 1 Kg.

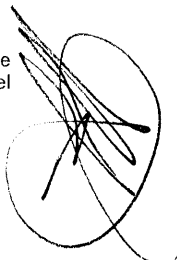
**5. Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

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

**6. Etiquetado:**

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

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



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

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

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

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

DIC'2018







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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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.	

**DIC'2018**



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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 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 500 g.

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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.

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.

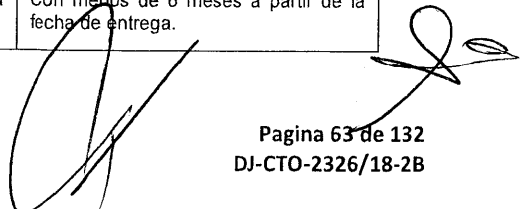


**7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFFEST.

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

**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.



DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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.	

**DIC'2018**



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## 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.

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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 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.

DIC' 2018





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

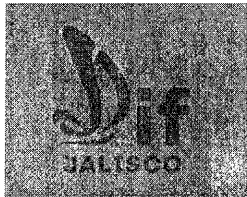
**DJ-CTO-2326/18-2B**

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.	

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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.

DIC'2018







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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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.

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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.	

DIC' 2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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 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:

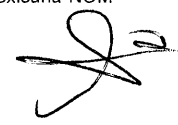
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que 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.

DIC' 2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

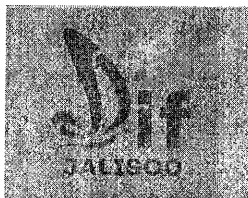
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

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-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.	

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## 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.





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

El empaque colectivo es en caja con 30 paquetes.

**6. Etiquetado:**

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

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

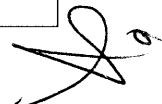


**7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**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.



DIC'2018





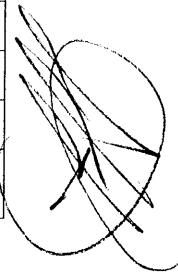
Tel: 3030 3800  
 01 800 3000 343  
 Av. Alcalde # 1220,  
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,  
 Guadalajara, Jalisco, México.

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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.	



DIC'2018

21







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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

**2.4. Características Toxicológicas**

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

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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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:

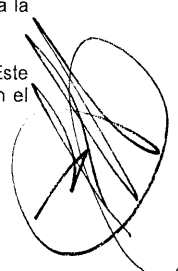
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que 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 nutricional.
  - 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 nutricional.
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.

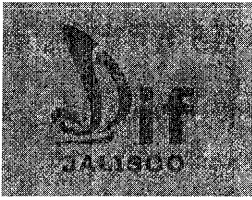
**7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**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:

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

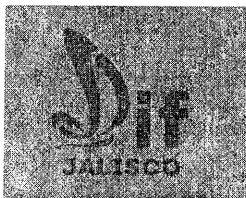
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgadas, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

#### 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

##### 2.1. Características Sensoriales

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

##### 2.2. Características Microbiológicas

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

##### 2.3. Características 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	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 Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

##### 2.4. Características Toxicológicas

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

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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:

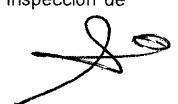
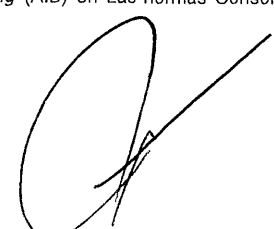
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que 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 nutricional.
  - 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 nutricional.
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 CICOPAFEST.

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

DIC'2018





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

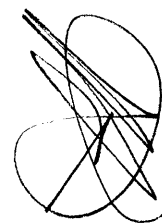
**DJ-CTO-2326/18-2B**

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:

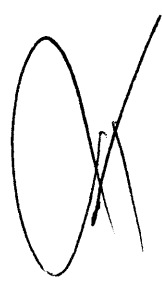
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con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



DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## ANEXO 1S

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

#### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

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

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

#### 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

##### 2.1. Características Sensoriales

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

##### 2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
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	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.

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

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

**6. Etiquetado:**

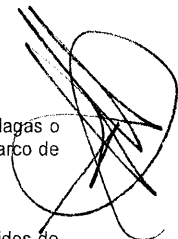
- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

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

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

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

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



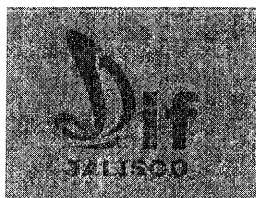
DIC' 2018

21



Página 84 de 132  
 DJ-CTO-2326/18-2B





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

**10. Normatividad Aplicable:**

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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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:

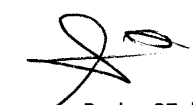
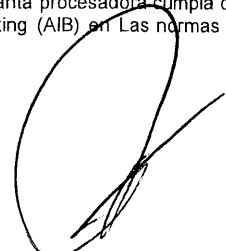
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que 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.

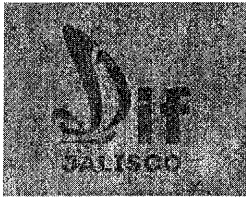


**7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**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.

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## ANEXO 1U

### CEREAL INTEGRAL VAINILLA FORTIFICADO SIN AZÚCAR 30g

#### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

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

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

#### 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

##### 2.1. Características Sensoriales

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

##### 2.2. Características Microbiológicas

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

##### 2.3. Características Físicoquímicas

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

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

##### 2.4. Características Toxicológicas

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

DIC'2018



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

### DJ-CTO-2326/18-2B

**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.

Invasado 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.

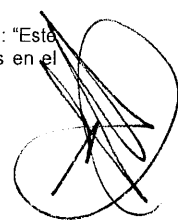
**5. Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

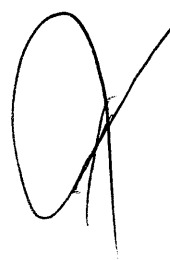


**7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**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.

DIC'2018

21





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

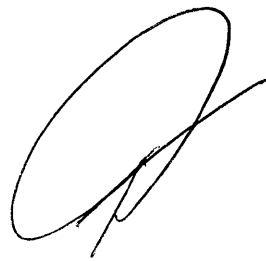
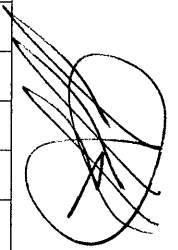
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

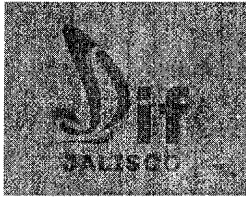
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

##### 2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	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.

DIC'2018





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

## DJ-CTO-2326/18-2B

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.

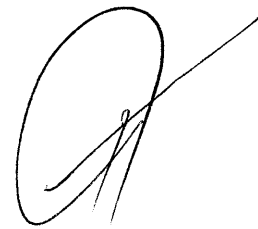
**7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

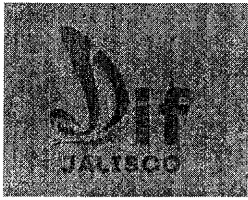
**8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación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



DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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.	

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**ANEXO 1W**

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

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños.

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

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

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

**2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:**

**2.1. Características Sensoriales**

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

**2.2. Características Microbiológicas**

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

**2.3. Características Físicoquímicas**

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

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

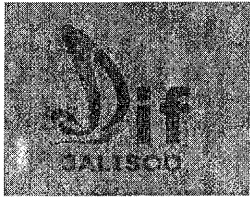
**Plaga:** deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

**2.4. Características Toxicológicas**

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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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.

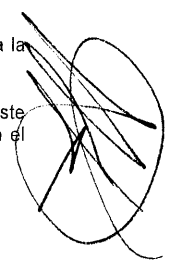
**5. Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

DIC' 2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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:**

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.	

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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
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).

**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

DIC'2018



Página 98 de 132  
DJ-CTO-2326/18-2B



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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:

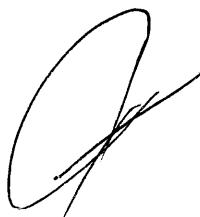
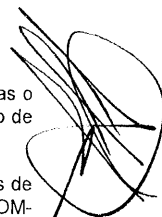
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que 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 nutricional.
  - 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 nutricional.
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.

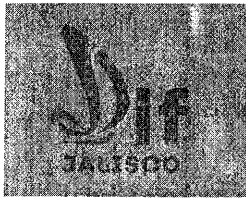
**7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST.

**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:

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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.	

DIC'2018

Página 100 de 132  
 DJ-CTO-2326/18-2B







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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

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

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

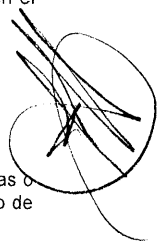
**5. Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 550 piezas.

**6. Etiquetado:**

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutricional.
  - 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 nutricional.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
  - La tinta no debe contener plomo.
  - El diseño del empaque será a selección de color.
  - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
  - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

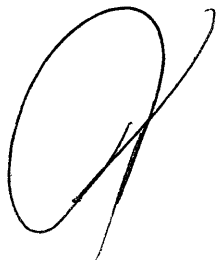


**7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFFEST.

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

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

21



DIC 2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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.	

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## 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

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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:**

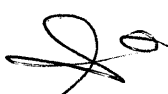
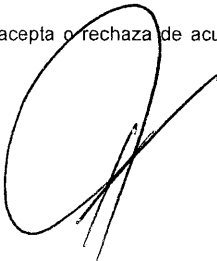
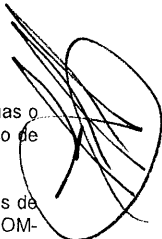
- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

- 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 CICOPAFEST.

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



DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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 Secretaria de Salud.	

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## 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 Fisicoquímicas

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 Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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

##### 2.4. Características Toxicológicas

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

**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.

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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

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

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

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

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

**6. Etiquetado:**

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

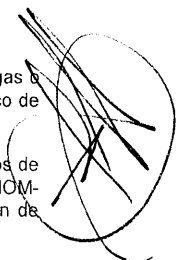
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que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

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

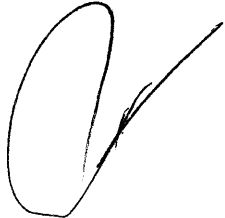
**8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y con la calificación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

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

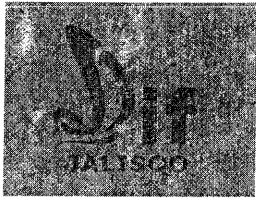
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.



DIC'2018







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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

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.	

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## 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.

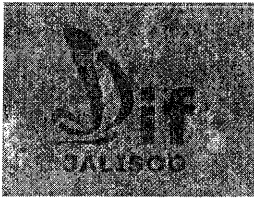
**Impurezas y materia extraña:** Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

**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

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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 nutricional.
  - 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 nutricional.
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 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:



DIC'2018

21



1

Página 111 de 132  
 DJ-CTO-2326/18-2B



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

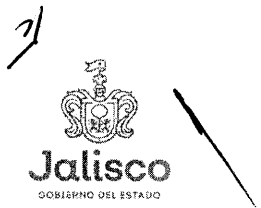
**DJ-CTO-2326/18-2B**

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.	

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## ANEXO 1AC

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

#### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 250 piezas.

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

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

#### 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

##### 2.1. Características Sensoriales

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

##### 2.2. Características Microbiológicas

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

##### 2.3. Características Físicoquímicas

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

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

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

##### 2.4. Características Toxicológicas

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

DIC'2018



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**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.

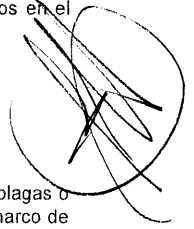
**6. Etiquetado:**

- 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 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.



DIC'2018



Página 114 de 132  
 DJ-CTO-2326/18-2B



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

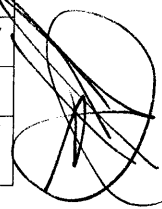
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

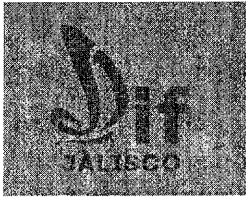
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con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

10. **Normatividad Aplicable:**

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

DIC'2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

## Calendario de Entregas



### CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROALIMNE) DICIEMBRE 2018

DIC'2018

CL. MUNICIPIO	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
019	Bolaños	150	06-Dic-2018	150
031	Chimaltitán	91	06-Dic-2018	91
025	Colotlán	200	06-Dic-2018	200
041	Huejuar	95	06-Dic-2018	95
042	Huejuquilla el Alto	300	06-Dic-2018	300
061	Mezquitic	80	06-Dic-2018	80
076	San Martín de Bolaños	44	06-Dic-2018	44
081	Santa María de los Ángeles	75	06-Dic-2018	75
104	Totatiche	73	06-Dic-2018	73
115	Villa Guerrero	160	06-Dic-2018	160
<b>Total Región 1</b>		<b>1268</b>		<b>1268</b>
035	Encarnación de Díaz	350	07-Dic-2018	350
053	Lagos de Moreno	80	07-Dic-2018	80
064	Ojuelos	200	07-Dic-2018	200
072	San Diego de Alejandría	46	07-Dic-2018	46
073	San Juan de los Lagos	150	07-Dic-2018	150
091	Teocaltiche	200	07-Dic-2018	200
109	Unión de San Antonio	200	07-Dic-2018	200
116	Villa Hidalgo	100	07-Dic-2018	100
<b>Total Región 2</b>		<b>1376</b>		<b>1376</b>
001	Acatic	100	10-Dic-2018	100
008	Arandas	550	10-Dic-2018	550
117	Cañadas de Obregón	60	10-Dic-2018	60
046	Jalostotitlán	207	10-Dic-2018	207
048	Jesús María	200	10-Dic-2018	200
060	Mexticacán	80	10-Dic-2018	80
125	San Ignacio Cerro Gordo	253	10-Dic-2018	253
074	San Julián	250	10-Dic-2018	250
078	San Miguel el alto	466	10-Dic-2018	466
093	Tepatitlán	455	10-Dic-2018	455
111	Valle de Guadalupe	90	10-Dic-2018	90
118	Yahualica	100	10-Dic-2018	100
<b>Total Región 3</b>		<b>2811</b>		<b>2811</b>
013	Atotonilco el Alto	250	11-Dic-2018	250
016	Ayotlán	280	11-Dic-2018	280
033	Degollado	150	11-Dic-2018	150
047	Jamay	237	11-Dic-2018	237
018	La Barca	300	11-Dic-2018	300
063	Ocotlán	313	11-Dic-2018	313
066	Poncitlán	500	11-Dic-2018	500
105	Tototlán	270	11-Dic-2018	270
123	Zapotlán el Rey	250	11-Dic-2018	250
<b>Total Región 4</b>		<b>2550</b>		<b>2550</b>
030	Chapala	250	12-Dic-2018	250
026	Concepción de B. A	110	12-Dic-2018	110
050	Jocotepec	500	12-Dic-2018	500
057	La Manzanilla de la Paz	150	12-Dic-2018	150
059	Mazamitla	250	12-Dic-2018	250
069	Quitupán	90	12-Dic-2018	90
056	Santa María del Oro	28	12-Dic-2018	28
096	Tizapán el Alto	350	12-Dic-2018	350
107	Toxteuca	85	12-Dic-2018	85





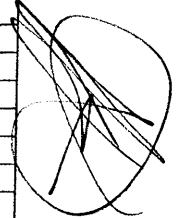


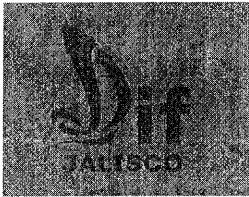
Tel: 3030 3800  
 01 800 3000 343  
 Av. Alcalde # 1220,  
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,  
 Guadalajara, Jalisco, México.

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIC'2018**

112	Valle de Juárez	130	12-Dic-2018	130
<b>Total Región 5</b>		<b>1943</b>		<b>1943</b>
079	Gómez Farías	90	13-Dic-2018	90
049	Jilotlán de los Dolores	115	13-Dic-2018	115
065	Pihuamo	120	13-Dic-2018	120
113	San Gabriel	200	13-Dic-2018	200
085	Tamazula de Gordiano	300	13-Dic-2018	300
087	Tecalitlán	230	13-Dic-2018	230
099	Tolimán	250	13-Dic-2018	250
103	Tonila	120	13-Dic-2018	120
108	Tuxpan	205	13-Dic-2018	205
121	Zapotitlic	200	13-Dic-2018	200
122	Zapotitlán de Vadillo	100	13-Dic-2018	100
023	Zapotlán el Grande	329	13-Dic-2018	329
<b>Total Región 6</b>		<b>2258</b>		<b>2258</b>
011	Atengo	90	14-Dic-2018	90
015	Autlán de Navarro	250	14-Dic-2018	250
017	Ayutla	250	14-Dic-2018	250
032	Chiquilistlán	100	14-Dic-2018	100
028	Cuatla	37	14-Dic-2018	37
034	Ejutla	20	14-Dic-2018	20
037	El Grullo	90	14-Dic-2018	90
054	El Limón	50	14-Dic-2018	50
052	Juchitlán	100	14-Dic-2018	100
088	Tecolotlán	170	14-Dic-2018	170
090	Tenamaxtlán	80	14-Dic-2018	80
102	Tonaya	50	14-Dic-2018	50
106	Tuxcacuesco	114	14-Dic-2018	114
110	Unión de Tula	117	14-Dic-2018	117
<b>Total Región 7</b>		<b>1518</b>		<b>1518</b>
100	Tomatlán	500	17-Dic-2018	500
068	Villa Purificación	200	17-Dic-2018	200
043	La Huerta	387	17-Dic-2018	387
021	Casimiro Castillo (La Resolana)	200	17-Dic-2018	200
022	Cihuatlán	278	17-Dic-2018	278
027	Cuautilán de G. B.	443	17-Dic-2018	443
<b>Total Región 8</b>		<b>2006</b>		<b>2006</b>
012	Atenguillo	31	18-Dic-2018	31
020	Cabo Corriente	100	18-Dic-2018	100
038	Guachinango	70	18-Dic-2018	70
058	Mascota	132	18-Dic-2018	132
062	Mixtlán	47	18-Dic-2018	47
067	Puerto Vallarta	200	18-Dic-2018	200
080	San Sebastián del Oeste	120	18-Dic-2018	120
084	Talpa de Allende	150	18-Dic-2018	150
<b>Total Región 9</b>		<b>850</b>		<b>850</b>





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIC'2018**

003	Ahualulco del Mercado	150	19-Dic-2018	150
005	Amatitán	240	19-Dic-2018	240
006	Ameca	120	19-Dic-2018	120
036	Etzatlán	100	19-Dic-2018	100
009	El Arenal	120	19-Dic-2018	120
040	Hostotipaquillo	150	19-Dic-2018	150
055	Magdalena	200	19-Dic-2018	200
007	San Juanito de Escobedo	100	19-Dic-2018	100
075	San Marcos	100	19-Dic-2018	100
083	Tala	50	19-Dic-2018	50
094	Tequila	500	19-Dic-2018	500
095	Teuchitlán	190	19-Dic-2018	190
<b>Total Región 10</b>		<b>2020</b>		<b>2020</b>
002	Acatlán de Juárez	449	20-Dic-2018	449
004	Amacueca	100	20-Dic-2018	100
010	Atemajac de Brizuela	130	20-Dic-2018	130
014	Atoyac	44	20-Dic-2018	44
024	Cocula	220	20-Dic-2018	220
077	San Martín Hidalgo	200	20-Dic-2018	200
082	Sayula	131	20-Dic-2018	131
086	Tapalpa	109	20-Dic-2018	109
089	Techaluta	50	20-Dic-2018	50
092	Teocuitatlán de Corona	120	20-Dic-2018	120
114	Villa Corona	200	20-Dic-2018	200
119	Zacoalco de Torres	100	20-Dic-2018	100
<b>Total Región 11</b>		<b>1853</b>		<b>1853</b>
029	Cuquío	220	21-Dic-2018	220
070	El Salto	281	21-Dic-2018	281
124	Zapotlanejo	60	21-Dic-2018	60
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	619	21-Dic-2018	619
045	Ixtlahuacán del Río	180	21-Dic-2018	180
051	Juanacatlán	56	21-Dic-2018	56
071	San Cristóbal de la Barranca	100	21-Dic-2018	100
097	Tlajomulco de Zuñiga	200	21-Dic-2018	200
<b>Total Región 12</b>		<b>1776</b>		<b>1776</b>
039	Guadalajara	500	11-Dic-2018	500
098	Tlaquepaque	900	12-Dic-2018	900
101	Tonalá	450	13-Dic-2018	450
120	Zapopan	510	14-Dic-2018	510
<b>Total Zona Metropolitana</b>		<b>2360</b>		<b>2360</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>24,482</b>		<b>24,482</b>

CLAVE MUNI	MUNICIPIOS MEZQUITE	BENEFICIARIOS	ENERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	OCOTA DE LA SIERRA	53	06 AL 14 DIC.-2018	53
	NUEVA COLONIA	80	06 AL 14 DIC.-2018	80
	PUEBLO NUEVO	50	06 AL 14 DIC.-2018	50
	TAPIAS	44	06 AL 14 DIC.-2018	44
	TECOLOTE	50	06 AL 14 DIC.-2018	50
	SAN ANDRES COHAMIATA	150	06 AL 14 DIC.-2018	150
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	50	06 AL 14 DIC.-2018	50
001	<b>TOTAL</b>	<b>477</b>		<b>477</b>
	<b>MUNICIPIOS BOLAÑOS</b>		<b>FECHA</b>	<b>CANTIDAD</b>
	TUXPAN DE BOLAÑOS	51	06 AL 14 DIC.-2018	51
019	<b>TOTAL</b>	<b>51</b>		<b>51</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>528</b>		<b>528</b>



*[Handwritten signature]*

25,010

*[Handwritten signature]*  
 25,010  
 Pagina 118 de 132  
 DJ-CTO-2326/18-2B



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**



DESPENSAS PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

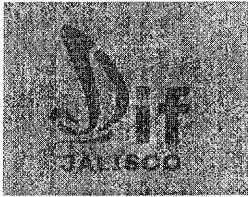
**DIC'2018**

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
019	BOLAÑOS	243	06-Dic-2018	243
031	CHIMALTITAN	130	06-Dic-2018	130
025	COLOTLAN	574	06-Dic-2018	574
041	HUEJUCAR	415	06-Dic-2018	415
042	HUEJUQUILLA EL ALTO	408	06-Dic-2018	408
061	MEZQUITIC	336	06-Dic-2018	336
076	SAN MARTIN DE BOLAÑOS	268	06-Dic-2018	268
081	SANTA MA. DE LOS ANGELES	270	06-Dic-2018	270
104	TOTATICHE	310	06-Dic-2018	310
115	VILLA GUERRERO	400	06-Dic-2018	400
<b>TOTAL REGION 01</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>
035	ENCARNACION DE DIAZ	828	07-Dic-2018	828
053	LAGOS DE MORENO	710	07-Dic-2018	710
064	OJUELOS	539	07-Dic-2018	539
072	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	273	07-Dic-2018	273
073	SAN JUAN DE LOS LAGOS	796	07-Dic-2018	796
091	TEOCALTICHE	354	07-Dic-2018	354
109	UNION DE SAN ANTONIO	674	07-Dic-2018	674
116	VILLA HIDALGO	400	07-Dic-2018	400
<b>TOTAL REGION 02</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>
001	ACATIC	334	10-Dic-2018	334
008	ARANDAS	725	10-Dic-2018	725
117	CAÑADAS DE OBREGÓN	131	10-Dic-2018	131
046	JALOSTITLAN	410	10-Dic-2018	410
048	JESUS MARIA	572	10-Dic-2018	572
060	MEXTICACAN	300	10-Dic-2018	300
125	SAN IGNACIO CERRO GORDO	433	10-Dic-2018	433
074	SAN JULIAN	700	10-Dic-2018	700
078	SAN MIGUEL EL ALTO	822	10-Dic-2018	822
093	TEPATITLAN DE MORELOS	945	10-Dic-2018	945
111	VALLE DE GUADALUPE	252	10-Dic-2018	252
118	YAHUALICA	270	10-Dic-2018	270
<b>TOTAL REGION 03</b>		<b>5,894</b>		<b>5,894</b>
013	ATOTONILCO EL ALTO	597	11-Dic-2018	597
016	AYOTLAN	684	11-Dic-2018	684
033	DEGOLLADO	642	11-Dic-2018	642
047	JAMAY	558	11-Dic-2018	558
018	LA BARCA	615	11-Dic-2018	615
063	OCOTLAN	446	11-Dic-2018	446
066	PONCITLAN	837	11-Dic-2018	837
105	TOTOTLAN	592	11-Dic-2018	592
123	ZAPOTLAN DEL REY	487	11-Dic-2018	487
<b>TOTAL REGION 04</b>		<b>5,458</b>		<b>5,458</b>

2/



Página 119 de 132  
DJ-CTO-2326/18-2B

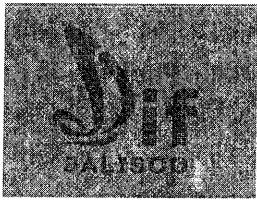


Tel: 3030 3800  
 01 800 3000 343  
 Av. Alcalde # 1220,  
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,  
 Guadalajara, Jalisco, México.

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIC'2018**

030	CHAPALA	829	12-Dic-2018	829
026	CONCEPCION DE BUENOS AIRES	421	12-Dic-2018	421
050	JOCOTEPEC	710	12-Dic-2018	710
057	MANZANILLA DE LA PAZ	288	12-Dic-2018	288
059	MAZAMITLA	608	12-Dic-2018	608
069	QUITUPAN	556	12-Dic-2018	556
056	STA. MARIA DEL ORO	264	12-Dic-2018	264
096	TIZAPAN EL ALTO	624	12-Dic-2018	624
107	TUXCUECA	421	12-Dic-2018	421
112	VALLE DE JUAREZ	390	12-Dic-2018	390
<b>TOTAL REGION 05</b>		<b>5,111</b>		<b>5,111</b>
079	GOMEZ FARIAS	506	13-Dic-2018	506
049	JILOTLAN DE LOS DOLORES	506	13-Dic-2018	506
065	PIHUAMO	425	13-Dic-2018	425
113	SAN GABRIEL	456	13-Dic-2018	456
085	TAMAZULA DE GORDIANO	700	13-Dic-2018	700
087	TECALITLAN	491	13-Dic-2018	491
099	TOLIMAN	500	13-Dic-2018	500
103	TONILA	421	13-Dic-2018	421
108	TUXPAN	460	13-Dic-2018	460
121	ZAPOTILTLAN	650	13-Dic-2018	650
122	ZAPOTITLAN DE VADILLO	281	13-Dic-2018	281
023	ZAPOTLAN EL GRANDE	864	13-Dic-2018	864
<b>TOTAL REGION 06</b>		<b>6,260</b>		<b>6,260</b>
011	ATENGO	169	14-Dic-2018	169
015	AUTLAN DE NAVARRO	796	14-Dic-2018	796
017	AYUTLA	600	14-Dic-2018	600
032	CHIQUILISTLAN	343	14-Dic-2018	343
028	CUAUTLA	81	14-Dic-2018	81
034	EJUTLA	108	14-Dic-2018	108
037	EL GRULLO	110	14-Dic-2018	110
054	EL LIMON	390	14-Dic-2018	390
052	JUCHITLAN	250	14-Dic-2018	250
088	TECOLOTLAN	320	14-Dic-2018	320
090	TENAMAXTLAN	220	14-Dic-2018	220
102	TONAYA	267	14-Dic-2018	267
106	TUXCACUESCO	235	14-Dic-2018	235
110	UNION DE TULA	265	14-Dic-2018	265
<b>TOTAL REGION 07</b>		<b>4,154</b>		<b>4,154</b>
100	TOMATLAN	660	17-Dic-2018	660
068	VILLA PURIFICACION	926	17-Dic-2018	926
043	LA HUERTA	832	17-Dic-2018	832
021	LA RESOLANA (CASIMIRO)	692	17-Dic-2018	692
022	CIHUATLAN	810	17-Dic-2018	810
027	CUAUTITLAN DE G.B.	524	17-Dic-2018	524
<b>TOTAL REGION 08</b>		<b>4,444</b>		<b>4,444</b>
012	ATENGUILLO	119	18-Dic-2018	119
020	CABO CORRIENTES	514	18-Dic-2018	514
038	GUACHINANGO	75	18-Dic-2018	75
058	MASCOTA	225	18-Dic-2018	225
062	MIXTLAN	97	18-Dic-2018	97
067	PUERTO VALLARTA	1,400	18-Dic-2018	1,400
080	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	57	18-Dic-2018	57
084	TALPA DE ALLENDE	456	18-Dic-2018	456
<b>TOTAL REGION 09</b>		<b>2,943</b>		<b>2,943</b>



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIC 2018**

003	AHUALULCO DE MERCADO	458	19-Dic-2018	458
005	AMATITAN	456	19-Dic-2018	456
006	AMECA	728	19-Dic-2018	728
036	ETZATLAN	446	19-Dic-2018	446
009	EL ARENAL	556	19-Dic-2018	556
040	HOSOTIPAQUILLO	438	19-Dic-2018	438
055	MAGDALENA	574	19-Dic-2018	574
007	ANTONIO ESCOBEDO	371	19-Dic-2018	371
075	SAN MARCOS	238	19-Dic-2018	238
083	TALA	796	19-Dic-2018	796
094	TEQUILA	514	19-Dic-2018	514
095	TEUCHITLAN	371	19-Dic-2018	371
<b>TOTAL REGION 10</b>		<b>5,946</b>		<b>5,946</b>
002	ACATLAN DE JUAREZ	592	20-Dic-2018	592
004	AMACUECA	291	20-Dic-2018	291
010	ATEMAJAC DE BRIZUELA	303	20-Dic-2018	303
014	ATOYAC	200	20-Dic-2018	200
024	COCULA	642	20-Dic-2018	642
077	SAN MARTIN HIDALGO	400	20-Dic-2018	400
082	SAYULA	440	20-Dic-2018	440
086	TAPALPA	332	20-Dic-2018	332
089	TECHALUTA	212	20-Dic-2018	212
092	TEOCUITATLAN DE CORONA	556	20-Dic-2018	556
114	VILLA CORONA	506	20-Dic-2018	506
119	ZACOALCO DE TORRES	511	20-Dic-2018	511
<b>TOTAL REGION 11</b>		<b>4,985</b>		<b>4,985</b>
029	CUQUIO	472	21-Dic-2018	472
070	EL SALTO	893	21-Dic-2018	893
124	ZAPOTLANEJO	796	21-Dic-2018	796
044	IXTLAHUACAN DE LOS MEMBRILLOS	592	21-Dic-2018	592
045	IXTLAHUACAN DEL RIO	524	21-Dic-2018	524
051	JUANACATLAN	456	21-Dic-2018	456
071	SAN CRISTOBAL DE LA B.	219	21-Dic-2018	219
097	TLAJOMULCO DE ZUÑIGA	899	21-Dic-2018	899
<b>TOTAL REGION 12</b>		<b>4,851</b>		<b>4,851</b>
039	GUADALAJARA	2,497	11-Dic-2018	2,497
098	TLAQUEPAQUE	1,722	12-Dic-2018	1,722
101	TONALA	2,359	13-Dic-2018	2,359
120	ZAPOPAN	2,383	14-Dic-2018	2,383
<b>TOTAL REGION ZONA METROPOLITANA</b>		<b>8,961</b>		<b>8,961</b>
<b>SUB-TOTAL</b>		<b>66,935</b>		<b>66,935</b>



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**



DESPENSAS PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)

CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

DIC'2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
	MEZQUITIC		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	OCOTA DE LA SIERRA	70	06 AL 14 DIC.-2018	70
	NUEVA COLONIA	100	06 AL 14 DIC.-2018	100
	PUEBLO NUEVO	110	06 AL 14 DIC.-2018	110
	TAPIAS	135	06 AL 14 DIC.-2018	135
	TECOLOTE	219	06 AL 14 DIC.-2018	219
	SAN ANDRES COHAMIATA	218	06 AL 14 DIC.-2018	218
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	100	06 AL 14 DIC.-2018	100
001	TOTAL PARCIAL	952		952
	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
	BOLAÑOS		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	TUXPAN DE BOLAÑOS	548	06 AL 14 DIC.-2018	548
019	TOTAL	548		548
	SUB-TOTAL			1,500

2/





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA  
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR  
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, DESPENSAS  
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018**

**DIC'2018**

CLAVE MPIO	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
019	Bolaños	430	06-Dic-2018	60
031	Chimaltitán	685	06-Dic-2018	95
025	Colotlán	2,065	06-Dic-2018	286
041	Huejuclar	585	06-Dic-2018	81
042	Huejuquilla el Alto	840	06-Dic-2018	116
061	Mezquitic	895	06-Dic-2018	124
076	San Martín de Bolaños	425	06-Dic-2018	59
081	Santa María de los Ángeles	545	06-Dic-2018	75
104	Totatiche	350	06-Dic-2018	48
115	Villa Guerrero	410	06-Dic-2018	57
<b>Total Región 1</b>		<b>7,230</b>		<b>1,001.00</b>
035	Encarnación de Díaz	985	07-Dic-2018	138.00
053	Lagos de Moreno	1,210	07-Dic-2018	168
064	Ojuelos	315	07-Dic-2018	44
072	San Diego de Alejandría	355	07-Dic-2018	49
073	San Juan de los Lagos	1,110	07-Dic-2018	154
091	Teocaltiche	1,335	07-Dic-2018	185
109	Unión de San Antonio	1,030	07-Dic-2018	143
116	Villa Hidalgo	215	07-Dic-2018	30
<b>Total Región 2</b>		<b>6,555</b>		<b>911.00</b>
001	Acatic	530	10-Dic-2018	73
008	Arandas	1,340	10-Dic-2018	186
117	Cañadas de Obregón	60	10-Dic-2018	8
046	Jalostotitlán	610	10-Dic-2018	84
048	Jesús María	1,335	10-Dic-2018	185
060	Mexticacán	415	10-Dic-2018	57
125	San Ignacio Cerro Gordo	360	10-Dic-2018	50
074	San Julián	1,085	10-Dic-2018	150
078	San Miguel el alto	900	10-Dic-2018	125
093	Tepatitlán de Morelos	1,200	10-Dic-2018	166
111	Valle de Guadalupe	340	10-Dic-2018	47
118	Yahualica	455	10-Dic-2018	63
<b>Total Región 3</b>		<b>8,630</b>		<b>1,194.00</b>
013	Atotonilco el Alto	2,090	11-Dic-2018	293.00
016	Ayotlán	750	11-Dic-2018	105.00
033	Degollado	2,000	11-Dic-2018	280.00
047	Jamay	345	11-Dic-2018	49.00
018	La Barca	1,240	11-Dic-2018	175.00
063	Ocotlán	3,480	11-Dic-2018	488.00
066	Poncitlán	2,860	11-Dic-2018	400.00
105	Tototlán	1,295	11-Dic-2018	182.00
123	Zapotlán el Rey	710	11-Dic-2018	100.00
<b>Total Región 4</b>		<b>14,770</b>		<b>2,072.00</b>





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIC 2018**

CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
030	Chapala	1,235	12-Dic-2018	173.00
026	Concepción de B. A	675	12-Dic-2018	95.00
050	Jocotepec	1,850	12-Dic-2018	259.00
057	La Manzanilla de la Paz	115	12-Dic-2018	16.00
059	Mazamitla	625	12-Dic-2018	88.00
069	Quitupán	500	12-Dic-2018	70.00
056	Santa María del Oro	145	12-Dic-2018	21.00
096	Tizapán el Alto	2,610	12-Dic-2018	366.00
107	Tuxcueca	475	12-Dic-2018	67.00
112	Valle de Juárez	620	12-Dic-2018	87.00
<b>Total Región 5</b>		<b>8,850</b>		<b>1,742.00</b>
079	Gómez Farías	960	13-Dic-2018	135.00
049	Jilotlán de los Dolores	1,540	13-Dic-2018	216.00
065	Pihuamo	970	13-Dic-2018	136.00
113	San Gabriel	1,340	13-Dic-2018	188.00
085	Tamazula de Gordiano	1,915	13-Dic-2018	269.00
087	Tecalitlán	1,860	13-Dic-2018	261.00
099	Tolimán	1,280	13-Dic-2018	180.00
103	Tonila	585	13-Dic-2018	82.00
108	Tuxpan	985	13-Dic-2018	138.00
121	Zapotititc	3,030	13-Dic-2018	424.00
122	Zapotitlán de Vadillo	900	13-Dic-2018	126.00
023	Zapotlán el Grande	990	13-Dic-2018	139.00
<b>Total Región 6</b>		<b>16,355</b>		<b>2,294.00</b>
011	Atengo	470	14-Dic-2018	66.00
015	Autlán de Navarro	2,160	14-Dic-2018	302.00
017	Ayutla	1,350	14-Dic-2018	189.00
032	Chiquilistlán	390	14-Dic-2018	55.00
028	Cuahtla	300	14-Dic-2018	42.00
034	Ejutla	300	14-Dic-2018	42.00
037	El Grullo	940	14-Dic-2018	133.00
054	El Limón	750	14-Dic-2018	105.00
052	Juchitlán	795	14-Dic-2018	112.00
088	Tecolotlán	1,085	14-Dic-2018	152.00
090	Tenamaxtlán	405	14-Dic-2018	57.00
102	Tonaya	1,095	14-Dic-2018	154.00
106	Tuxcacuesco	310	14-Dic-2018	44.00
110	Unión de Tula	815	14-Dic-2018	114.00
<b>Total Región 7</b>		<b>11,165</b>		<b>1,567.00</b>
100	Tomatlán	3,390	17-Dic-2018	476.00
068	Villa Purificación	1,545	17-Dic-2018	217.00
043	La Huerta	1,080	17-Dic-2018	151.00
021	La Resolana	1,765	17-Dic-2018	247.00
022	Cihuatlán	1,320	17-Dic-2018	185.00
027	Cuautilán de G. B.	3,305	17-Dic-2018	463.00
<b>Total Región 8</b>		<b>12,405</b>		<b>1,739.00</b>
012	Atenguillo	190	18-Dic-2018	27.00
020	Cabo Corriente	1,115	18-Dic-2018	156.00
038	Guachinango	445	18-Dic-2018	62.00
058	Mascota	645	18-Dic-2018	90.00
062	Mixtlán	470	18-Dic-2018	66.00
067	Puerto Vallarta	660	18-Dic-2018	93.00
080	San Sebastián del Oeste	730	18-Dic-2018	102.00
084	Talpa de Allende	815	18-Dic-2018	114.00
<b>Total Región 9</b>		<b>5,070</b>		<b>710.00</b>







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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIC'2018**

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
003	Ahualulco del Mercado	970	19-Dic-2018	137.00
005	Amatitán	875	19-Dic-2018	123.00
006	Ameca	1,490	19-Dic-2018	209.00
036	Etzatlán	1,070	19-Dic-2018	150.00
009	El Arenal	520	19-Dic-2018	73.00
040	Hostotipaquillo	720	19-Dic-2018	101.00
055	Magdalena	1,345	19-Dic-2018	188.00
007	San Juanito	575	19-Dic-2018	81.00
075	San Marcos	510	19-Dic-2018	72.00
083	Tala	2,080	19-Dic-2018	292.00
094	Tequila	2,910	19-Dic-2018	408.00
095	Teuchitlán	890	19-Dic-2018	125.00
<b>Total Región 10</b>		<b>13,955</b>		<b>1,959.00</b>
002	Acatlán de Juárez	620	20-Dic-2018	87.00
004	Amacueca	325	20-Dic-2018	46.00
010	Atemajac de Brizuela	665	20-Dic-2018	94.00
014	Atoyac	755	20-Dic-2018	106.00
024	Cocula	2,400	20-Dic-2018	336.00
077	San Martín Hidalgo	2,260	20-Dic-2018	317.00
082	Sayula	1,610	20-Dic-2018	226.00
086	Tapalpa	1,140	20-Dic-2018	160.00
089	Techaluta	80	20-Dic-2018	12.00
092	Teocuitatlán de Corona	980	20-Dic-2018	138.00
114	Villa Corona	1,600	20-Dic-2018	224.00
119	Zacoalco de Torres	935	20-Dic-2018	132.00
<b>Total Región 11</b>		<b>13,370</b>	<b>0</b>	<b>1,878.00</b>
029	Cuquío	640	21-Dic-2018	90.00
070	El Salto	680	21-Dic-2018	95.00
124	Zapotlanejo	760	21-Dic-2018	107.00
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	1,925	21-Dic-2018	270.00
045	Ixtlahuacán del Río	755	21-Dic-2018	106.00
051	Juanacatlán	50	21-Dic-2018	7.00
071	San Cristóbal de la Barranta	340	21-Dic-2018	47.00
097	Tlajomulco de Zuñiga	1,420	21-Dic-2018	200.00
<b>Total Región 12</b>		<b>6,570</b>		<b>922.00</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>124,925</b>		<b>17,489.00</b>





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA  
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR  
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA, DESPENSAS  
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018**

**DIC'2018**

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			14	
			FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSA
039	Guadalajara	2,200	11-Dic-2018	308
098	Tlaquepaque	2,290	12-Dic-2018	320
101	Tonalá	1,390	13-Dic-2018	95
120	Zapopan	2,270	14-Dic-2018	294
	<b>Total Zona Metropolitana</b>	<b>8,150</b>		<b>1,117</b>

NUT.ESC./2018

**DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA  
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR  
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA, DESPENSAS  
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018**

CLAVE MPIO.	LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			14	
			FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSA
	NUEVA COLONIA	213	06 AL 14 DIC.- 2018	30
	PUEBLO NUEVO	380		53
	SAN ANDRÉS COAMIATA	1,040		145
	SAN SEBASTIÁN TEPONAHUAXTLAN	650		91
	OCOTA DE LA SIERRA	640		90
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TAPIAS	393		55
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TECOLOTES	864		121
001	<b>TOTAL MEZQUITIC</b>	<b>4,180</b>		<b>585.00</b>
	TUXPAN DE BOLAÑOS	1,615	06 AL 14 DIC.- 2018	226
019	<b>TOTAL BOLAÑOS</b>	<b>1,615</b>		<b>226</b>
	VILLA GUERRERO	500	06 AL 14 DIC.- 2018	70.00
115	<b>TOTAL VILLA GUERRERO</b>	<b>500</b>		<b>70</b>
	<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>6,295</b>		<b>881.00</b>

NUT.ESC./2018





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

**DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR  
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO GALLETA  
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018**

**DIC'2018**

CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES
019	Bolaños	224	06-Dic-2018	3,136
031	Chimaltitán	96	06-Dic-2018	1,344
025	Colotlán	135	06-Dic-2018	1,890
041	Huejucar	432	06-Dic-2018	6,048
042	Huejuquilla el Alto	826	06-Dic-2018	11,564
061	Mezquitic	327	06-Dic-2018	0
076	San Martín de Bolaños	38	06-Dic-2018	532
081	Santa María de los Ángeles	35	06-Dic-2018	490
104	Totatiche	0	06-Dic-2018	0
115	Villa Guerrero	425	06-Dic-2018	5,950
<b>Total Región 1</b>		<b>2,538</b>		<b>30,954</b>
035	Encarnación de Díaz	485	07-Dic-2018	6,790
053	Lagos de Moreno	4321	07-Dic-2018	60,494
064	Ojuelos	1186	07-Dic-2018	16,604
072	San Diego de Alejandría	166	07-Dic-2018	2,324
073	San Juan de los Lagos	976	07-Dic-2018	13,664
091	Teocaltiche	1144	07-Dic-2018	16,016
109	Unión de San Antonio	872	07-Dic-2018	12,208
116	Villa Hidalgo	284	07-Dic-2018	3,976
<b>Total Región 2</b>		<b>9,434</b>		<b>132,076</b>
001	Acatic	665	10-Dic-2018	9,310
008	Arandas	1166	10-Dic-2018	16,324
117	Cañadas de Obregón	357	10-Dic-2018	4,998
046	Jalostotitlán	563	10-Dic-2018	7,882
048	Jesús María	439	10-Dic-2018	6,146
060	Mexticacán	257	10-Dic-2018	3,598
125	San Ignacio Cerro Gordo	509	10-Dic-2018	7,126
074	San Julián	229	10-Dic-2018	3,206
078	San Miguel el alto	322	10-Dic-2018	4,508
093	Tepatitlán	1520	10-Dic-2018	21,280
111	Valle de Guadalupe	188	10-Dic-2018	2,632
118	Yahualica	480	10-Dic-2018	6,720
<b>Total Región 3</b>		<b>6,695</b>		<b>93,730</b>
013	Atotonilco el Alto	181	11-Dic-2018	2,534
016	Ayotlán	1232	11-Dic-2018	17,248
033	Degollado	0	11-Dic-2018	0
047	Jamay	591	11-Dic-2018	8,274
018	La Barca	1482	11-Dic-2018	20,748
063	Ocotlán	884	11-Dic-2018	12,376
066	Poncitlán	1488	11-Dic-2018	20,832
105	Tototlán	0	11-Dic-2018	0
123	Zapotlán el Rey	622	11-Dic-2018	8,708
<b>Total Región 4</b>		<b>6,480</b>		<b>90,720</b>



*(Handwritten signatures and marks)*



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

DIC'2018

CLAVE MUNIFICIO	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			14	
			FECHA DE ENTREGA	TOTAL REGIONES
030	Chapala	671	12-Dic-2018	9,394
026	Concepción de B. A	0	12-Dic-2018	0
050	Jocotepec	577	12-Dic-2018	8,078
057	La Manzanilla de la Paz	254	12-Dic-2018	3,556
059	Mazamitla	244	12-Dic-2018	3,416
069	Quitupán	933	12-Dic-2018	13,062
056	Santa María del Oro	101	12-Dic-2018	1,414
096	Tizapán el Alto	647	12-Dic-2018	9,058
107	Tuxcueca	317	12-Dic-2018	4,438
112	Valle de Juárez	0	12-Dic-2018	0
<b>Total Región 5</b>		<b>3,744</b>		<b>52,416</b>
079	Gómez Farías	273	13-Dic-2018	3,822
049	Jilotlán de los Dolores	0	13-Dic-2018	0
065	Pihuamo	367	13-Dic-2018	5,138
113	San Gabriel	754	13-Dic-2018	10,556
085	Tamazula de Gordiano	1338	13-Dic-2018	18,732
087	Tecalitlán	100	13-Dic-2018	1,400
099	Tolimán	119	13-Dic-2018	1,666
103	Tonila	293	13-Dic-2018	4,102
108	Tuxpan	696	13-Dic-2018	9,744
121	Zapotiltic	285	13-Dic-2018	3,990
122	Zapotitlán de Vadillo	194	13-Dic-2018	2,716
023	Zapotlán el Grande	1225	13-Dic-2018	17,150
<b>Total Región 6</b>		<b>5,644</b>		<b>79,016</b>
011	Atengo	245	14-Dic-2018	3,430
015	Autlán de Navarro	1982	14-Dic-2018	27,748
017	Ayutla	60	14-Dic-2018	840
032	Chiquilistlán	284	14-Dic-2018	3,976
028	Cuahtla	93	14-Dic-2018	1,302
034	Ejutla	0	14-Dic-2018	0
037	El Grullo	473	14-Dic-2018	6,622
054	El Limón	0	14-Dic-2018	0
052	Juchitlán	0	14-Dic-2018	0
088	Tecolotlán	481	14-Dic-2018	6,734
090	Tenamaxtlán	339	14-Dic-2018	4,746
102	Tonaya	0	14-Dic-2018	0
106	Tuxcacuesco	307	14-Dic-2018	4,298
110	Unión de Tula	441	14-Dic-2018	6,174
<b>Total Región 7</b>		<b>4,705</b>		<b>65,370</b>
100	Tomatlán	1500	17-Dic-2018	21,000
068	Villa Purificación	255	17-Dic-2018	3,570
043	La Huerta	783	17-Dic-2018	10,962
021	La Resolana	991	17-Dic-2018	13,874
022	Cihuatlán	524	17-Dic-2018	7,336
027	Cuahtitlán de G. B.	1007	17-Dic-2018	14,098
<b>Total Región 8</b>		<b>5,060</b>		<b>70,840</b>





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

**DJ-CTO-2326/18-2B**

DIC'2018

CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	TOTAL REGION
012	Atenguillo	225	18-Dic-2018	3,150
020	Cabo Corriente	280	18-Dic-2018	3,920
038	Guachinango	0	18-Dic-2018	0
058	Mascota	383	18-Dic-2018	5,362
062	Mixtlán	62	18-Dic-2018	868
067	Puerto Vallarta	2310	18-Dic-2018	32,340
080	San Sebastián del Oeste	189	18-Dic-2018	2,646
084	Talpa de Allende	572	18-Dic-2018	8,008
<b>Total Región 9</b>		<b>4,021</b>		<b>56,294</b>
003	Ahualulco del Mercado	213	19-Dic-2018	2,982
005	Amatitán	112	19-Dic-2018	1,568
006	Ameca	2059	19-Dic-2018	28,826
036	Etzatlán	377	19-Dic-2018	5,278
009	El Arenal	287	19-Dic-2018	4,018
040	Hostotipaquillo	19	19-Dic-2018	266
055	Magdalena	331	19-Dic-2018	4,634
007	San Juanito	197	19-Dic-2018	2,758
075	San Marcos	0	19-Dic-2018	0
083	Tala	0	19-Dic-2018	0
094	Tequila	911	19-Dic-2018	12,754
095	Teuchitlán	169	19-Dic-2018	2,366
<b>Total Región 10</b>		<b>4,675</b>		<b>65,450</b>
002	Acatlán de Juárez	1089	20-Dic-2018	15,246
004	Amacueca	193	20-Dic-2018	2,702
010	Atemajac de Brizuela	198	20-Dic-2018	2,772
014	Atoyac	139	20-Dic-2018	1,946
024	Cocula	0	20-Dic-2018	0
077	San Martín Hidalgo	0	20-Dic-2018	0
082	Sayula	447	20-Dic-2018	6,258
086	Tapalpa	1520	20-Dic-2018	21,280
089	Techaluta	346	20-Dic-2018	4,844
092	Teocuitatlán de Corona	359	20-Dic-2018	5,026
114	Villa Corona	134	20-Dic-2018	1,876
119	Zacoalco de Torres	429	20-Dic-2018	6,006
<b>Total Región 11</b>		<b>4,854</b>	<b>0</b>	<b>67,956</b>
029	Cuquío	750	21-Dic-2018	10,500
070	El Salto	3740	21-Dic-2018	52,360
124	Zapotlanejo	1381	21-Dic-2018	19,334
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	155	21-Dic-2018	2,170
045	Ixtlahuacán del Río	928	21-Dic-2018	12,992
051	Juanacatlán	1041	21-Dic-2018	14,574
071	San Cristóbal de la Barranta	212	21-Dic-2018	2,968
097	Tlajomulco de Zuñiga	699	21-Dic-2018	9,786
<b>Total Región 12</b>		<b>8,906</b>		<b>124,684</b>
039	Guadalajara	5330	11-Dic-2018	74,620
098	Tlaquepaque	7477	12-Dic-2018	104,678
101	Tonalá	4510	13-Dic-2018	63,140
120	Zapopan	9672	14-Dic-2018	135,407
<b>Total Zona Metropolitana</b>		<b>26,989</b>		<b>377,845</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>93,745</b>		<b>1,307,851</b>



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

**DJ-CTO-2326/18-2B**



## TRABAJO SOCIAL OPERATIVO

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA EL MES DE DICIEMBRE DEL 2018

**DIC'2018**

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	FECHA	CANTIDAD
	ALMACEN GENERAL	11-dic-18	876







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

DJ-CTO-2326/18-2B

ANEXO 10



DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domificio del Sistema	Teléfono DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-78	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 2-23-56	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 1-00-85	01-457 98-10095
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Vieira No. 3	01 437 95 2-53-59	01 437-95-2-54-84
1	SANTA MARÍA DE LOS ANGELES	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 Colilla s/n Col. Cuseta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	OJUELOS DE JALISCO	Alfende No. 10	01 498 85 1 07 29	01-498 85-1-01-84
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01-395 72 6-02-96	01-495 72-6-02-98
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	TECOACITICHÉ	Salado Álvarez No. 19	01-348 78 7-24-71	01-348 78-7-23-34 -72152
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-395 72 3-02-50	01-495 72-3-00-07
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-16	01-495 96-8-05-50
3	ACATC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 516	01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabai Valdéz 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	Aquiles Serdan No. 101	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No. 3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82465 - 82418
3	TEPATTLÁN 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	Martino 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 71-8-00-85	01-348 71-8-00-85
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hemoallio s/n	01-391 91 7-10-61	01-391 91-71061
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 81 8-13-00 y fax	01-345 81-8-02-12 Y 8-09-04
4	LA BARCA	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-98	01-393 93 5-00-01
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	JAMAY	Iturbide No. 605	01-392 82 4-12-38	01-392 82-4-12-38
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 82 2-41-16 y fax	01-392 82 2-41-16
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 82 1-02-71	01-391 82-1-05-33 y 1-02-68
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 81 8-06-83	01-391 81-8-02-23
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 85	01-391 82 1-17-20	01-391 82 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	JOCOYTEPEC	Abasco e Hidalgo	01-387 78 3-00-74 Ext. 110	01-387 78-3-00-74 y 78
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 1 6	01-382 53 80680	01-382 53 80450
5	QUITUPÁN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-80-92	01-354 54-4-80-92
5	TEZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 378 78 814 83 8 03 29	01-378 78-8-14-83
5	TUXQUECA	Rivera del Lago s/n	01-378 78 4-03-42	01-378 78-8-01-51
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	GÓMEZ FARIAS	Vicente Guerrero No. 82	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 67 4-00-29	Ext. 128
6	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 38 81473	01-312 38-8-00-09
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 BORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuahtemoc	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	TOJIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-08
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXIPÁN	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	ZAPOTILÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aquiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41-3-56-85
7	ATENGO	Chimaltán No. 18	01-348 77 1-01-45	01-348 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	01-316 37 2-06-80	01-316 37-2-09-14 Y 2-00-04
7	CHICUILSTLÁN	Independencia No. 18	01-385 75 5-50-83	01-385 75 5-50-83
7	CUAUTLA	Arnado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38-4-30-93

DIC'2018





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

DJ-CTO-2326/18-2B



DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-49
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99	01-321 38-7-28-99
7	EL LIMÓN	Aldama No. 69	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 6-03-53	01-349 77-6-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77-5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10903
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-96-38	01-343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	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	CABIMIRO 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	CUAUTTLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-81-92	01-357 38-4-80-44
9	ATENQUILLO	Limón No. 18	01-388 73 8-90-01	01-388 73 89001
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 8-01-30	01-322 26 8-01-01
9	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-6-00-13	01 388 73 - 68238 683 68
9	MABCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 8-10-78	01-388 38-6-00-52
9	MIXTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-70
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 89 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 77-2-01-58
10	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-61	01-374 74-5-03-82
10	AMEGA	Juárez No. 190	01-375 75 8-06-18	01-375 75-8-06-18
10	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-28
10	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-66
10	HOSTOTIPACUILLO	Independencia No. 4	01-388 74 4-62-17, 4-50-76	01-388 74-4-51-21
10	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-86	01-386 74-01-87
10	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-388 75 4-03-84	01-388 75-4-00-08
10	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-388 75 7-01-83 y fax	01-388 75 7-01-83
10	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-78, 8-49-24	01-384 73-8-00-05
10	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-83	01-374 74-2-00-83
10	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-64	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	COCILUA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	BAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
11	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-83
11	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No. 15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45138 45312 Preside.
11	TEOCUITTLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 164	01-372 42 8-04-61	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	ZACALCO 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 79-6-53-61 8-51-25
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Prolg. No. 700	373 2-07-48	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	ZAPOTLANEJO	Angela Paralta No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-98
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-378 76 2-04-21	01-378 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 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÓÑIGA	Ocampo No. 80	378 8-02-44	378 8-01-51 y 8-00-32
ZONA MET	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3615-19-29 y 3616-63-66	3630-26-29
ZONA MET	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3660-25-59	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. Tasistán y Periferico	36 36 34 44 36 35 34 64	36 36 34 60
ZONA INDÍGENA	EL PROVEEDOR DE PONDRA EN CONTACTO CON EL SISTEMA DIF MUNICIPAL DE MEZQUITIC PARA LA ENTREGA DE DICHAS DESPENSAS.	Josefa Ortíz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095

DIC 2018

27



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature