

DJ-CTO-394/19-2

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

DECLARACIONES:

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

- A) Que es un Organismo Público Descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propios, conforme al artículo 24 del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, renovado por Decreto número 27229 expedido por el H. Congreso del Estado de Jalisco, publicado en el periódico oficial "El Estado de Jalisco" de fecha 01 de febrero de 2019, denominado también como el Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia.
- B) Que es una de las principales Instituciones de Asistencia Social en el Estado de Jalisco y que entre sus funciones se encuentran la de promover y prestar servicios de asistencia social; apoyar el desarrollo integral de la persona, de la familia y la comunidad; promover acciones para la integración social de los sujetos de asistencia social en el Estado; promover e impulsar el crecimiento físico y psíquico de la niñez y la adolescencia, así como su adecuada integración a la sociedad; operar establecimientos en beneficio de los sujetos de la asistencia social; así como celebrar convenios, contratos y actos jurídicos que sean indispensables para el cumplimiento de sus objetivos. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en los artículos 24, 25, 31 fracción III, 38 fracción VI, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco en vigor.
- C) Que la que suscribe, *Lic. Ana Lilia Mosqueda González*, en mi carácter de Directora General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco conforme a la designación hecha por el Ciudadano Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, el *C. Enrique Alfaro Ramírez*, a través del Acuerdo emitido el 06 seis de diciembre de 2018 dos mil dieciocho, cuento con facultades suficientes para representar al Organismo Estatal y celebrar convenios, contratos y actos jurídicos, las cuales a la fecha no me han sido modificadas ni restringidas en alguno de sus términos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32, fracciones V y VI, y demás relativos y aplicables del ordenamiento legal en cita.
- D) Que para el cumplimiento de sus funciones y en virtud de las solicitudes de compra números **CPAREQ-2019-02-00018, CPAREQ-2019-02-00019, CPAREQ-2019-02-00020, CPAREQ-2019-02-00021, CPAREQ-2019-02-00028, CPAREQ-2019-02-00029, CPAREQ-2019-02-00030, CPAREQ-2019-02-00037, CPAREQ-2019-02-00040, CPAREQ-2019-02-00035, CPAREQ-2019-02-00033**, instadas por diversas Áreas vinculadas a los proyectos asistenciales alimentarios que desarrollo el Organismo, se convocó a los proveedores interesados a participar en la *Licitación Pública Local LPL 02/2019 con Concurrencia del Comité de Adquisiciones de la Administración Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco denominada "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"* en el que se participó, y una vez analizadas las respectivas propuestas, técnica y económica, con base al cuadro comparativo de ofertas económicas, tal Comité de Adquisiciones determinó adjudicar la presente operación a "EL PROVEEDOR", pues fue quien presentó mejor oferta.
- E) En virtud de lo anterior y conforme a lo estipulado en los pedidos números **CPAOC-2019-03-00011, CPAOC-2019-03-00012, CPAOC-2019-03-00013, CPAOC-2019-03-00014, CPAOC-2019-03-00015, CPAOC-2019-03-00016, CPAOC-2019-03-00017, CPAOC-2019-03-00018, CPAOC-2019-03-00049, CPAOC-2019-03-00048 y CPAOC-2019-**

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

DJ-CTO-394/19-2

03-00047, 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 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.



DJ-CTO-394/19-2

- **Indicación de la Dependencia o Entidad que será responsable de verificar que los bienes o servicios cumplan con las especificaciones pactadas.** Lo será el Organismo, a través de sus respectivas *áreas requerentes*.
- **El precio unitario y el importe total a pagar por los bienes, arrendamientos o servicios, o bien, la forma en que se determinará el importe total.** Se encuentran precisados, tanto en la cláusula TERCERA como en la cláusula OCTAVA del presente.
- **En el caso de arrendamiento, la indicación de si éste es con o sin opción a compra.** No es el caso.
- **Los porcentajes de los anticipos que, en su caso, se otorgarían, los cuales no podrán exceder del cincuenta por ciento del monto total del contrato.** No se autorizó anticipo para este contrato.
- **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 y Recurso Estatal SFF404.
- **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.

DJ-CTO-394/19-2

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

CLÁUSULAS

CONSENTIMIENTO

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

OBJETO

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

TERCERA.- Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir *las despensas y los desayunos escolares* que se señalan en el **ANEXO 1**, cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en los **ANEXOS del A al J**, conteniendo los productos alimentarios ahí señalados, respectivamente, con las características y especificaciones descritas en los **ANEXOS 1A al 1AJ**, los cuales se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, y conforme a las Bases de Licitación Pública Local LPL 02/2019 con Concurrencia del Comité de Adquisiciones de la Administración Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco denominada "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO" y en el Acta de Junta Aclaratoria de dicha licitación pública local.

Dichos productos alimentarios se deberán entregar conforme a las cantidades, horarios, lugares y fechas señaladas en los correspondientes *Calendarios de Entregas*, 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, y en los términos que se describen a continuación, conforme a la propuesta y cotización realizada por "EL PROVEEDOR":

| Pedido CPAOC-2019-03-00011 | | | | | | |
|----------------------------|------------|------------------|--|-----------------|-----------------|--|
| Partida | Cantidad | Unidad de Medida | Descripción | Precio Unitario | Precio Total | |
| 1 | 15'280,435 | PAQUETE | DESPENSA 15'280,435 Raciones DESAYUNO FRÍO, en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. Los productos son los siguientes: Mini galleta de trigo con avena y canela 30 g 1,312,430 1O Mini galleta de trigo con avena y vainilla 30 g 1,312,430 1P Mini galleta integral con amaranto y naranja 30 g 1,312,430 1Q Mini galleta integral con amaranto y coco 30 g 1,312,430 1R Mini galleta de trigo con avena y cacahuete 30 g 1,312,430 1S Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra 30 g 1,218,685 1T Mini galleta integral de maíz 30 g 1,312,430 1U Mini galleta de trigo con avena y pasas 30 g 1,312,430 1V Barra integral con arándanos 30 g 1,218,685 1W Barra integral con trozos de manzana 30 g 1,218,685 1X Barra de trigo con avena y nuez 30 g 1,218,685 1Y Barra integral con plátano 30 g 1,218,685 1Z Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el | \$1.62 | \$24,754,304.70 | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | <p>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.</p> <p>Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.</p> <p>Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.</p> <p>Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaçador.</p> <p>Sistema PEPS documentado y aplicado.</p> <p>Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.</p> <p>Registros de Armado diario.</p> <p>Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.</p> <p>Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.</p> <p>Empaques y pesos de los productos.</p> <p>Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.</p> <p>La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.</p> <p>Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier 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.</p> <p>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 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA. LPL02/2019 Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 095 "Entrega de Desayunos Escolares modalidad Fría a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Barra de cereal para el Desayuno Escolar Modalidad Frío con 12 variedades 110 SMDIF, para el periodo Marzo</p> | | | | | |

DJ-CTO-394/19-2

| | | |
|---|--------------|------------------------|
| - Diciembre 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto PROCESO DE LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA LPL/02/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 08/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA. NUTRICIÓN ESCOLAR | | |
| | TOTAL | \$24'754,304.70 |

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

| Pedido CPAOC-2019-03-00012 | | Partida | Cantidad | Unidad de Medida | Descripción | Precio Unitario | Precio Total |
|----------------------------|---------|---------|----------|------------------|---|-----------------|-----------------|
| 1 | 198,250 | PAQUETE | DESPENSA | 198,250 | Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE 121 MUNICIPIOS con 8 productos, Despensas armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma. Los productos son los siguientes: *Aceite de Canola 500 mL 1 botella Anexo 1A Arroz Blanco 1 Kg 1 paquete Anexo 1C Avena en hojuelas 300 g 2 paquetes Anexo 1E Atún aleta amarilla en agua 140 g 4 paquetes Anexo 1D *Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg 3 paquetes Anexo 1K Lenteja chica 500 g 1 paquete Anexo 1N Frijol 1 Kg 1 paquete Anexo 1J Harina integral para hot cakes 500 g 1 paquete Anexo 1L * El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 121 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. "Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al | \$229.52 | \$45'502,340.00 |



DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

| | | | | | | |
|---|--|--|--|--|------------------------|--|
| | | | | <p>Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor."</p> | | |
| <p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad 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 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA. LPL02/2019 Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Despensa para el Desayuno Escolar Modalidad Caliente con 8 productos 121 SMDIF, para el periodo Marzo - Diciembre 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. PROCESO DE LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA LPL/02/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 08/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA. NUTRICIÓN ESCOLAR</p> | | | | | | |
| | | | | TOTAL | \$45'502,340.00 | |

| Pedido CPAOC-2019-03-00013 | | | | | | | Precio Unitario | Precio Total | |
|----------------------------|----------|------------------|-------------|---|--|--|-----------------|--------------|----------------|
| Partida | Cantidad | Unidad de Medida | Descripción | | | | | | |
| 1 | 11,900 | PAQUETE | DESPENSA | DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA (Niñez avanzando Despensa Desayunos Calientes Zona Metropolitana) con 7 productos. Despensas armadas en costal de polipropileno de 50 x 60 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma: *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 en agua 140 g. 4 piezas Harina integral para hot cakes 500 g. 1 paquete Frijol 1 Kg. 1 paquete * El aceite deberá entregarse por separado Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad | | | | \$183.17 | \$2'179,723.00 |



DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | <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 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: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p> | | |
| <p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación</p> | | | | | |



DJ-CTO-394/19-2

| | | | |
|--|--|--|------------------------------------|
| | <p>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 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA. LPL02/2019 Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Despensa para el Desayuno Escolar Modalidad Caliente con 7 productos, Zona Metropolitana, periodo Marzo Diciembre 2019, el cual debe ser entregado conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. PROCESO DE LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA LPL/02/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 08/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA.</p> <p>NUTRICIÓN ESCOLAR</p> | | <p>TOTAL \$2'179,723.00</p> |
|--|--|--|------------------------------------|

| Pedido CPAOC-2019-03-00014 | | Partida | Cantidad | Unidad de Medida | Descripción | Precio Unitario | Precio Total |
|----------------------------|--------|---------|----------|--|-------------|-----------------|--------------|
| 1 | 12,842 | PAQUETE | DESPENSA | <p>12,842 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA con 12 productos, 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> <p>*Aceite de Canola 500 mL 1 botella Anexo 1A Arroz Blanco 1 Kg 1 paquete Anexo 1C Avena en hojuelas 300 g 1 paquete Anexo 1E Atún aleta amarilla en agua 140 g 4 paquetes Anexo 1D Lenteja chica 500 g 1 paquete Anexo 1N Frijol 500 g 1 paquete Anexo 1I Frijol 1 Kg 1 paquetes Anexo 1J Pasta con fibra para sopa 200 g 2 paquetes Anexo 1Ñ Ensalada de verduras 215 g 3 paquetes Anexo 1H Mini galleta de trigo con avena y canela 500 g 1 paquete Anexo 1AA *Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg 6 paquetes Anexo 1K Chile guajillo (mirasol) 100 g 1 paquete Anexo 1G * 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> <p>Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>"Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el 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</p> | \$349.53 | \$4'488,664.26 | |

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

| | | | | | | |
|--|--|--|--|---|-----------------------|--|
| | | | | <p>alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor."</p> | | |
| <p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad 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 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. LPL02/2019 Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Despensa para el Desayuno Escolar Modalidad Caliente Zona Indígena con 12 productos, para el periodo Marzo - Diciembre 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA LPL/02/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 08/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA DE COMITÉ. NUTRICIÓN ESCOLAR</p> | | | | | | |
| | | | | TOTAL | \$4'488,664.26 | |

| Pedido CPAOC-2019-03-00015 | | | | | Precio Unitario | Precio Total |
|----------------------------|----------|------------------|-------------|---|-----------------|------------------|
| Partida | Cantidad | Unidad de Medida | Descripción | | | |
| 1 | 669,350 | PAQUETE | DESPENSA | Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor. | \$161.04 | \$107'792,124.00 |



DJ-CTO-394/19-2

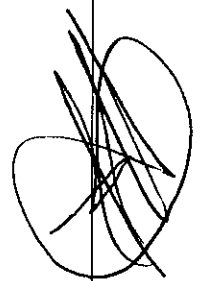
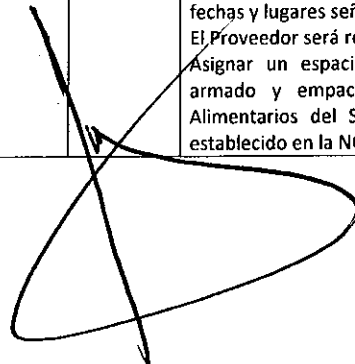
| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>Los productos son los siguientes: Aceite de Canola 500 mL 1 botella Anexo 1A Arroz Blanco 1 Kg 1 paquete Anexo 1C Avena en hojuelas 1 Kg 1 paquete Anexo 1F Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg 1 paquete Anexo 1K Lenteja chica 250 g 1 paquete Anexo 1M Frijol 500 g 1 paquete Anexo 1I Frijol 1 Kg 1 paquete Anexo 1J Atún aleta amarilla en agua 140 g 1 paquete Anexo 1D Pasta con fibra para sopa 200 g 1 paquete Anexo 1Ñ Pechuga de pollo deshebrada 125 g 1 paquete Anexo 1AB Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. "Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de</p> | |
|--|--|--|--|--|--|

DJ-CTO-394/19-2

| | | | | | | |
|--|--|--|--|---|-------------------------|--|
| | | | | <p>la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p> | | |
| <p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</p> <p>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de 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 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA. LICITACIÓN PUBLICA LOCAL NUMERO LPL 03/2019, RECURSO DEL FONDO V RAMO 33, COMPONENTE 357D2, PROYECTO 06, ENTREGA DE DESPENSAS A SUJETOS VULNERABLES PARA CONTRIBUIR A LA MEJORA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS 125 MUNICIPIOS DEL ESTADO DE JALISCO PARA EL PERIODO MARZO A DICIEMBRE 2019, EL CUAL DEBE SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGA ADJUNTO.] PROCESO DE LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA LPL/02/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 08/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA DE COMITÉ.</p> <p>ORIENTACIÓN ALIMENTARIA</p> | | | | | | |
| | | | | TOTAL | \$107'792,124.00 | |

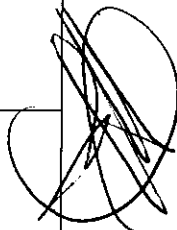
| Pedido CPAOC-2019-03-00016 | | | | | Precio Unitario | Precio Total |
|----------------------------|----------|------------------|----------|--|-----------------|----------------|
| Partida | Cantidad | Unidad de Medida | | Descripción | | |
| 1 | 15,000 | PAQUETE | DESPENSA | <p>Armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 60 cm (180 ± 20 gauges) con el diseño impreso a color en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia (polipropileno) con una dimensión de 54 x 100 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, y el diseño impreso a color en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <p>*Aceite de Canola 500 mL 1 botella Anexo 1A Arroz Blanco 1 Kg 1 paquete Anexo 1C Avena en hojuelas 1 Kg 1 paquete Anexo 1F Atún aleta amarilla en agua 140 g 2 paquetes Anexo 1D *Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg 3 paquetes Anexo 1K Lenteja chica 250 g 1 paquete Anexo 1M Frijol 1 Kg 2 paquetes Anexo 1J Pechuga de pollo deshebrada 125 g 2 paquetes Anexo 1AB Pasta con fibra para sopa 200 g 3 paquetes Anexo 1Ñ</p> <p>* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado</p> <p>Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria, que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indígenas de los municipios de Mezquitic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <p>Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> | \$247.99 | \$3'719,850.00 |

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**



DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | <p>"Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). 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 con mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p> | | |
| | | | <p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de 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 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL NUMERO LPL 03/2019, RECURSO DEL FONDO V RAMO 33, COMPONENTE 357D2, PROYECTO 06, ENTREGA DE DESPENSAS A SUJETOS VULNERABLES PARA CONTRIBUIR A LA MEJORA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA ZONA INDÍGENA DEL ESTADO DE JALISCO PARA EL PERIODO MARZO A DICIEMBRE 2019, EL CUAL DEBE SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGA ADJUNTO. PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA LPL/02/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 08/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA.</p> | |  |

DJ-CTO-394/19-2

| | | |
|-------------------------|-------|----------------|
| ORIENTACIÓN ALIMENTARIA | TOTAL | \$3'719,850.00 |
|-------------------------|-------|----------------|

Pedido CPAOC-2019-03-00017

| Partida | Cantidad | Unidad de Medida | Descripción | Precio Unitario | Precio Total |
|---------|----------|------------------|--|-----------------|-----------------|
| 1 | 250,100 | PAQUETE | <p>DESPENSA</p> <p>250,100 Despensas Nutrición Extraescolar DOTACIONES PROALIMNE con 5 productos caja Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes:</p> <p>Pasta con fibra para sopa 200 g 1 paquete Anexo 1Ñ Lenteja chica 250 g 1 paquete Anexo 1M Frijol 1 Kg 1 paquete Anexo 1J Avena en hojuelas 1 Kg 1 paquete Anexo 1F Arroz blanco 500 g 1 paquete Anexo 1B</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 los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <p>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</p> | \$71.94 | \$17'992,194.00 |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

| | | | | | |
|--|--|---|---|--------------|------------------------|
| | | | <p>mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.</p> <p>Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor. "</p> | | |
| | | <p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</p> <p>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de 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 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. LPL 02/2019 "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE Despensas y Desayunos Escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 05 Entrega de dotación de alimentos a niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses del Estado de Jalisco". Despensa para 125 municipios para el periodo Marzo- Diciembre 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto.] PROCESO DE LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA LPL/02/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 08/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA.</p> <p>NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR</p> | | | |
| | | | | TOTAL | \$17'992,194.00 |

| Pedido CPAOC-2019-03-00018 | | | | | | Precio Unitario | Precio Total |
|----------------------------|----------|------------------|-----------------|---|----------|-----------------|--------------|
| Partida | Cantidad | Unidad de Medida | Descripción | | | | |
| 1 | 2,000 | PAQUETE | DESPENSA | <p>Despensa con 16 Productos</p> <p>Armada cada despensa la cual deberá de ir empacada dentro de una bolsa de plástico de 30 cm de altura x 60 cm de ancho (180 ± 20 gauges) y esta a su vez dentro de una caja de cartón con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <p>Aceite de Canola 500 ml 1 botella Anexo 1A</p> <p>Arroz Blanco 1 Kg 1 paquete Anexo 1C</p> <p>Atún aleta amarilla en agua 140 g 3 paquetes Anexo 1D</p> <p>Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg 1 paquete Anexo 1K</p> <p>Lenteja chica 500 g 2 paquetes Anexo 1N</p> <p>Frijol 1 Kg 1 paquete Anexo 1J</p> <p>Ensalada de verduras 215 g 2 paquetes Anexo 1H</p> <p>Pasta para sopa 200 g 2 paquetes Anexo 1A</p> <p>Azúcar Estándar 1 kg 1 paquete Anexo 1AJ</p> <p>Cereal de trigo inflado integral 250 g 1 paquete Anexo 1AE</p> <p>Mayonesa 190 g 1 paquete Anexo 1AF</p> <p>Galleta salada 137 g 1 paquete Anexo 1AD</p> <p>Café soluble 50 g 1 paquete Anexo 1AC</p> <p>Galleta Maria 170 g 1 paquete Anexo 1AG</p> | \$326.24 | \$652,480.00 | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | | | <p>Chocolate en Polvo 250g 1 paquete Anexo 1AI Sal de grano 500 g 1 paquete Anexo 1AH Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán 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> | | |
|--|--|--|---|--|--|

FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.

DJ-CTO-394/19-2

| | |
|--|---------------------|
| <p>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Fortalecer a la población afectada por contingencias por medio de la entrega de suministros logísticos humanitarios en el estado de Jalisco" QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA. Compra de despensa según proyecto 08 Fortalecer a la población afectada en condiciones de emergencia por medio de la entrega de suministros logísticos humanitarios en el Estado de Jalisco correspondiente al programa presupuestario 358 del componente 35801 correspondiente a la fuente de financiamiento 00501 FAM Ramo 33 Fondo V, se entrega en Almacén General de DIF Jalisco PROCESO DE LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA LPL/02/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 08/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA. SISTEMA DE PROTECCIÓN CIVIL DIF JALISCO</p> | |
| TOTAL | \$652,480.00 |

| Pedido | CPAOC-2019-03-00049 | | | | | |
|---------|---------------------|------------------|-----------------|---|-----------------|--------------|
| Partida | Cantidad | Unidad de Medida | Descripción | | Precio Unitario | Precio Total |
| 1 | 834 | PAQUETE | DESPENSA | <p>Familias avanzando TUTELA DE DERECHOS con 10 productos. Armada cada despensa la cual deberá de ir empacada dentro de una bolsa de plástico de 30 cm de altura x 60 cm de ancho (180 ± 20 gauges) y esta a su vez dentro de una caja de cartón con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: Aceite de Canola 500 mL 1 botella Anexo 1A; Arroz Blanco 1 Kg 1 paquete Anexo 1C; Avena en hojuelas 1 Kg 1 paquete Anexo 1F; Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg 1 paquete Anexo 1K; Lenteja chica 250 g 1 paquete Anexo 1M; Frijol 500 g 1 paquete Anexo 1I; Frijol 1 Kg 1 paquete Anexo 1J; Atún aleta amarilla en agua 140 g1 paquete Anexo 1D; Pasta para sopa 200 g 1 paquete Anexo 1AK; Cereal de trigo inflado integral 250 g 1 paquete Anexo 1AE.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de: 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.</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-34 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> | \$157.64 | \$131,471.76 |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

| | | | | | |
|--|--|--|--|--------------|---------------------|
| | | | <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. 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 dela CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor. DESPENSA DE ABRIL A DICIEMBRE 2019. ENTREGAR EN AV. AMÉRICAS 599.</p> | | |
| | | <p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO ESTATAL, SFF 0404. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de apoyos asistenciales a pupilos de la Procuraduría de Protección de niñas, niños y adolescentes del Estado de Jalisco" QUE CORRESPONDE A INGRESOS PROPIOS. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. PROGRAMA PRESUPUESTARIO 356 DENOMINADO BIENESTAR DE LA NIÑEZ Y SUS FAMILIAS COMPONENTE 356D1 DENOMINADO APOYOS ECONÓMICOS O EN ESPECIE ENTREGADOS A MUNICIPIOS Y ORGANISMOS DE LA SOCIEDAD CIVIL PARA FORTALECER LA ATENCIÓN DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES. FFE 00404 DENOMINADO INGRESOS PROPIOS ESTATAL PROYECTO 059 DENOMINADO ENTREGA DE APOYOS ASISTENCIALES A PUPULOS DE LA PROCURADURÍA DE PROTECCIÓN DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL ESTADO DE JALISCO; ACTIVIDAD PARA BRINDAR APOYO A USUARIOS Y PUPULOS CORRESPONDIENTES A LA DIRECCIÓN TUTELA DE DERECHOS. PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA LPL/02/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 08/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. DIRECCIÓN DE TUTELA DE DERECHOS</p> | | | |
| | | | | TOTAL | \$131,471.76 |

| Pedido CPAOC-2019-03-00048 | | | | | | |
|----------------------------|----------|------------------|-----------------|---|-----------------|----------------|
| Partida | Cantidad | Unidad de Medida | Descripción | | Precio Unitario | Precio Total |
| 1 | 4,380 | PAQUETE | DESPENSA | <p>Despensas con 17 productos: Aceite de Canola 500 mL 1 botella Anexo 1A; Arroz Blanco 1 Kg1 paquete Anexo 1C; Avena en hojuelas 1 Kg 1 paquete Anexo 1F; Atún aleta amarilla en agua 140 g 2 paquetes Anexo 1D; Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg 1 paquete Anexo 1K; Lenteja chica 500 g 2 paquetes Anexo 1N; Frijol 1 Kg 1 paquete Anexo 1J; Ensalada de verduras 215 g 2 paquetes Anexo 1H; Pasta para sopa 200 g 2 paquetes Anexo 1AK; Azúcar Estándar 1 kg1 paquete Anexo 1AJ; Cereal de trigo inflado integral 250 g 2 paquetes Anexo 1AE; Mayonesa 190 g 1 paquete Anexo 1AF; Galleta salada 137 g 1 paquete Anexo 1AD; Café soluble 50 g 1 paquete Anexo 1AC; Galleta María 170 g 1 paquete Anexo 1AG; Chocolate en Polvo 250g 1 paquete Anexo 1AI; Sal de grano 500g 1 paquete Anexo 1AH.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico de limitado e identificado para el armado y empaçado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a</p> | \$341.30 | \$1'494,894.00 |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | <p>todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles.</p> <p>Operacional, es 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. Donde 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 envasado y procesado para ser entregado al municipio. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecta la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad 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. 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. Periodo de abril a diciembre 2019 según el calendario adjunto. (SIC)</p> | |
| <p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Atención integral a las familias jaliscienses (Apoyos asistenciales)." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. Producto solicitado por el Departamento de Trabajo Social Operativo (6062) que corresponde a FAM RAMO 33 FONDO V (00501), del proyecto "Apoyos Asistenciales a Familias Vulnerables de los 125 Municipios del Estado de Jalisco", (35801) (Py. 010) Act: ENTREGA DE APOYOS EN ESPECIE A FAMILIAS EN SITUACIÓN VULNERABLE ATENDIDA POR LA UNIDAD DE TRABAJO SOCIAL OPERATIVO, DE ESTA MANERA MEJORAR SU CALIDAD DE VIDA. PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA LPL/02/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 08/2019 PARA EL</p> | | | |

DJ-CTO-394/19-2

| | | |
|--|-------|----------------|
| PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA. TRABAJO SOCIAL OPERATIVO | TOTAL | \$1'494,894.00 |
|--|-------|----------------|

| Pedido CPAOC-2019-03-00047 | | Partida | Cantidad | Unidad de Medida | Descripción | Precio Unitario | Precio Total |
|----------------------------|--------|---------|----------|--|-------------|-----------------|--------------|
| 1 | 15,656 | PAQUETE | DESPENSA | <p>Despensas con 11 productos, Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: Aceite de Canola 500 mL1 botella Anexo 1A; Arroz blanco 500 g 1 paquete Anexo 1B; Avena en hojuelas 300 g 1 paquete Anexo 1E; Lenteja chica 500 g 1 paquete Anexo 1N; Frijol 1 Kg 1 paquete Anexo 1J; Ensalada de verduras 215 g 1 paquete Anexo 1H; Pasta con fibra para sopa 200 g 1 paquete Anexo 1Ñ; Pechuga de pollo deshebrada 125 g 2 paquetes Anexo 1AB; Atún aleta amarilla en agua 140 g 1 paquete Anexo 1D; Café soluble 50 g 1 paquete Anexo 1AC; Sal de grano 500 g 1 paquete Anexo 1AH. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de</p> | \$171.27 | \$2'681,403.12 | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

| | | | | | |
|--|--|--|--|-------------------|-------------------------|
| | | | <p>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.</p> | | |
| | | <p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO ESTATAL, SFF 0404.</p> <p>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Construyendo Comunidades en Familia" QUE CORRESPONDE A INGRESOS PROPIOS. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. Despensas para entregar a las beneficiarias de mujeres Resto de las especificaciones según la ficha técnica anexa. Productos requerido se entrega a las beneficiarias del proyecto No. 030 "construyendo Comunidades en Familia" que corresponde al 0404 de Ingresos Propios 2019 deberá ser entregado conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. El periodo comprende de Marzo a Diciembre 2019. PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA LPL/02/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 08/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA.</p> <p>VINCULACIÓN MUNICIPAL</p> | | | |
| | | | | TOTAL | \$2'681,403.12 |
| | | | | GRAN TOTAL | \$211'389,448.84 |

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

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

La supervisión que se realice será desde que se reciben los productos alimentarios y se 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 1AJ**, los cuales se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como si 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 1AJ**, 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

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

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 embalan, hasta que se envían a los Sistemas DIF Municipales en el Estado.

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

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

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

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

Respecto de las pruebas selectivas, las partes acuerdan que el proceso para su ejecución 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.

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.

DJ-CTO-394/19-2

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

Sobre los productos muestreados conforme al **ANEXO OE3**, se realizarán únicamente a los insumos alimentarios del mes en curso de entrega, de manera simultánea, en laboratorios diferentes, los análisis sobre las tres muestras seleccionadas y se tomarán como válidos para cumplimiento de calidad, que al menos dos muestras de las tres seleccionadas, parámetro por parámetro y/o característica por característica, hayan salido satisfactorios. Por lo tanto, se entenderá que habrá incumplimiento contractual a la calidad, cuando al menos dos muestras de las tres seleccionadas hayan salido insatisfactorios o fuera de límite. En estos casos no procederá rechequeo y la penalización o sanción serán inapelables. El costo de los tres análisis será por cuenta de **"EL PROVEEDOR"**.

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

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

PRECIO

OCTAVA.- Manifiesta **"EL PROVEEDOR"** que el precio unitario, tanto de los paquetes alimentarios como de los servicios de embalaje y distribución de despensas y desayunos escolares, es el señalado en la cláusula TERCERA de este instrumento jurídico y el costo total de la presente operación contractual, que incluirá cualquier contribución presente y/o futura, es por la cantidad de **\$211'389,448.84 (Doscientos once millones trescientos ochenta y nueve mil cuatrocientos cuarenta y ocho pesos 84/100 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*

DJ-CTO-394/19-2

Calendario de Entregas del presente contrato y/o conforme a las necesidades operativas del Organismo Estatal o los Organismos Municipales, en las instalaciones de los Sistemas DIF Municipales del Estado de Jalisco, cuyos domicilios obran en el directorio contenido en el **ANEXO 10**, que se adjuntan al presente contrato, formando parte integral del mismo.

"EL PROVEEDOR" podrá entregar las despensas y desayunos escolares, únicamente en lo correspondiente a los meses de marzo, abril y mayo de 2019, según **Calendarios de Entregas**, en su empaque comercial y/o empaque transparente, identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes junto con el tipo de empaque para cada respectivo paquete alimentario, deberán apegarse a los diseños del **ANEXO 8**, que se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiese al presente instrumento jurídico.

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque de cada uno de los productos alimentarios, materia de adquisición y debido suministro acorde al presente contrato, será a selección a color, en tanto que las bolsas, costales y cajas que servirán para conformar las despensas y desayunos escolares, serán a tres tintas, en apego y sujeción al **ANEXO 8** antes referido, y en apego al Listado de empaques según el producto, en los términos detallados en el **ANEXO OE2**, con el etiquetado frontal de cada insumo alimentario que advierta "Presentación Institucional".

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

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 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.

DJ-CTO-394/19-2

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

La vigencia de *doce meses*, 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 *12 doce meses* a partir de la fecha de firma de este contrato, valiosa por el 10% diez por ciento del monto total de la presente operación contractual, de la cual se anexará póliza al presente contrato, en la inteligencia de que al no cumplir con cualquiera de las obligaciones contraídas en este instrumento se hará efectiva.

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

CAUSALES DE RESCISIÓN

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

- A) Cuando **"EL PROVEEDOR"** no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato o en cualquier otro caso previsto por la Ley.
- B) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado a **"EL PROVEEDOR"** para la entrega de los productos y se hubiese agotado la pena convencional máxima.
- C) Que **"EL PROVEEDOR"** no suministre las despensas y desayunos escolares contratados a través del presente instrumento jurídico, con las especificaciones y características que se detallan en la cláusula TERCERA del

DJ-CTO-394/19-2

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 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



DJ-CTO-394/19-2

"EL PROVEEDOR"; la determinación de dar o no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada a "EL PROVEEDOR" dentro de dicho plazo.

- C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificada a "EL PROVEEDOR", el "DIF JALISCO" procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará a "EL PROVEEDOR", para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, "DIF JALISCO" procederá a notificar a "EL PROVEEDOR" el importe de la sanción que deberá cubrir a "DIF JALISCO", dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que "EL PROVEEDOR" haya realizado el pago, se considerará a "EL PROVEEDOR" en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

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

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

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

PENAS CONVENCIONALES

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

- A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL PROVEEDOR" en el suministro, tanto de cualquiera de sus productos alimentarios que conformarán las despensas y/o desayunos escolares como al momento de distribuir tales paquetes alimentarios a los diversos sistemas DIF municipales en el Estado, se aplicará a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el presente contrato, el 1% por cada día hábil de retraso respecto del importe total del producto y/o paquete alimentario entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega de los mismos, el día en que se reciban en el lugar convenido en el presente contrato. Cuando a "EL PROVEEDOR" se le notifique de algún faltante o producto en mal estado, tendrá un plazo no mayor a 5 cinco días hábiles para realizar la sustitución o la entrega faltante; de lo contrario se le aplicará una pena convencional del 1% del importe total del producto entregado o sustituido extemporáneamente, durante el mes que corresponda determinada entrega.
- B) En caso de que "EL PROVEEDOR" entregue su producto alimentario con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:
- 1.- El 2% del costo unitario de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa y/o desayunos escolares en atención al **ANEXO 7** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente

DJ-CTO-394/19-2

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 en atención al **ANEXO 7** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente conforme 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 en atención al **ANEXO 7** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente conforme 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.

VIGÉSIMA PRIMERA.- "EL PROVEEDOR" reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 24, 25, fracciones I, II, IV, V y VI, 31 fracción III y 38 fracciones VI, VII, VIII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco aplicable, 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, y los artículos 76 y 78, de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco en vigor, que el "DIF JALISCO",

DJ-CTO-394/19-2

representado por su ahora Directora General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las cláusulas DÉCIMA SEXTA y VIGÉSIMA del presente contrato, así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir "EL PROVEEDOR", así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

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

PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

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

RELACIONES LABORALES

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

TERMINACIÓN

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

NOTIFICACIONES

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

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

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

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

JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA

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

Leído que fue el presente contrato, lo firman las partes que en él intervienen obligándose a cada uno de sus términos en unión de los testigos que comparecen y dan fe, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día *04 cuatro de marzo de 2019 dos mil diecinueve.*

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

POR "DIF JALISCO"

LIC. ANA LILIA MOSQUEDA GONZÁLEZ
DIRECTORA GENERAL

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

POR "EL PROVEEDOR"

LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ
APODERADA GENERAL

TESTIGOS

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

ANEXO 1A

ACEITE DE CANOLA 500 mL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión mecánica y/o por extracción por solventes, de las semillas de las especies *Brassica Napus* y *Brassica Campestris* y que contenga menos del 2% de ácido erúxico (ácido 13 docosenóico C22H42O2) y/o de sus variedades biotecnológicas 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:

4.2. 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). |

5.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

6.2. Características Fisicoquímicas

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

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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

Antioxidantes

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

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

7.2. Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente



DJ-CTO-394/19-2

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. | Vencida |

10. **Normatividad Aplicable:**

| Norma | Descripción |
|--|--|
| 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. | |

ANEXO 1B

ARROZ BLANCO 500 g

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, pulido.

El Arroz Blanco, deberá ser Nacional, de cosecha reciente, con grado de calidad súper extra.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

| Parámetro | Límite |
|------------------------|--|
| Color | Característico del producto, color blanco. |
| Olor | Debe ser el característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Sabor | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Consistencia y textura | Grano entero, uniforme, sanos, y secos al tacto, propio del producto. |

Apariencia del grano pulido de arroz

| Parámetro | Límite |
|----------------------------------|------------|
| Grano cristalino | Ninguna |
| Grano con centro o panza pequeña | ≤ 10 % |
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19 % |
| Grano con centro o panza grande | hasta 20 % |

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 | 10 – 14 % |
| Tamaño del grano medio | 5.60 mm a 6.59 mm |
| Tipo de grano | |
| Grano entero | 92 % Mínimo |
| Grano quebrado | 8 % Máximo |
| Total de granos de arroz pulido | 100 % |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.50 % Máximo |
| Afines | 2 % Máximo |
| Total | 2.5 Máximo |
| Granos dañados | |
| Insectos y microorganismos | 1 % Máximo |
| Manchados por calor | 1 % Máximo |
| Total | 2 % Máximo |
| Granos defectuosos | |
| Palay | 0.005 % Máximo |
| Mal pulidos | 2.0 % Máximo |
| Cutícula roja | 0.5 % Máximo |
| Estrellados | 7.5 % Máximo |
| Yesosos | 4.0 % Máximo |
| Total | 14.005 % Máximo |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--------------------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.1 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/kg Máximo |
| Impurezas y materia extraña | 0.5 % Máximo |
| Semillas de maleza | 0.3 % Máximo |

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.4 Características Toxicológicas. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro se considera impureza o materia extraña. (NMX-FF-035-SCFI-2017).

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

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 500 g.

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-2017).

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

Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 50 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.

DJ-CTO-394/19-2

- 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.

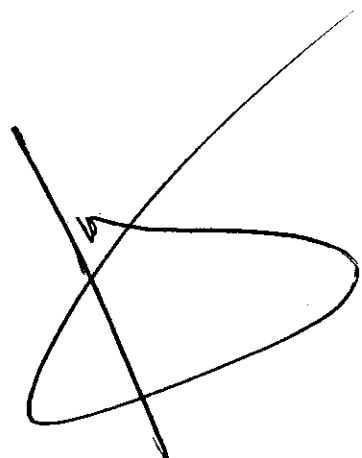
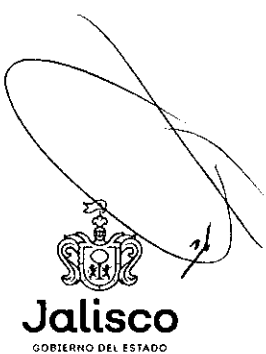
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

| 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. |

10. **Normatividad Aplicable:**

| | |
|--|---|
| NMX-FF-035-SCFI-2017 | 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-120-1966 | 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 Secretaría de Salud. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1C

ARROZ BLANCO 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, pulido.

El Arroz Blanco, deberá ser Nacional, de cosecha reciente, con grado de calidad súper extra.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

| Parámetro | Límite |
|------------------------|--|
| Color | Característico del producto, color blanco. |
| Olor | Debe ser el característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Sabor | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Consistencia y textura | Grano entero, uniforme, sanos, y secos al tacto, propio del producto. |

Apariencia del grano pulido de arroz

| Parámetro | Límite |
|----------------------------------|------------|
| Grano cristalino | Ninguna |
| Grano con centro o panza pequeña | ≤ 10 % |
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19 % |
| Grano con centro o panza grande | hasta 20 % |

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 | 10 – 14 % |
| Tamaño del grano medio | 5.60 mm a 6.59 mm |
| Tipo de grano | |
| Grano entero | 92 % Mínimo |
| Grano quebrado | 8 % Máximo |
| Total de granos de arroz pulido | 100 % |
| Varietades | |
| Contrastantes | 0.50 % Máximo |
| Afines | 2 % Máximo |
| Total | 2.5 Máximo |
| Granos dañados | |
| Insectos y microorganismos | 1 % Máximo |
| Manchados por calor | 1 % Máximo |
| Total | 2 % Máximo |
| Granos defectuosos | |
| Palay | 0.005 % Máximo |
| Mal pulidos | 2.0 % Máximo |
| Cutícula roja | 0.5 % Máximo |
| Estrellados | 7.5 % Máximo |
| Yesosos | 4.0 % Máximo |
| Total | 14.005 % Máximo |

DJ-CTO-394/19-2

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--------------------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.1 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/kg Máximo |
| Impurezas y materia extraña | 0.5 % Máximo |
| Semillas de maíza | 0.3 % Máximo |

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.4 Características Toxicológicas. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro se considera impureza o materia extraña. (NMX-FF-035-SCFI-2017).

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

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-2017).

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

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

6. Etiquetado:

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

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



DJ-CTO-394/19-2

- 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. |

10. **Normatividad Aplicable:**

| | |
|--|---|
| NMX-FF-035-SCFI-2017 | 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-120-1966 | 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 Secretaría de Salud. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

ANEXO 1D

ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA 140 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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 |
|-------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios | Negativo |
| Mesofílicos aerobios | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios | Negativo |

2.3. Características Fisicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|---------------------------|--|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Masa drenada con malla 30 | 100 g Mínimo |
| Autenticidad de Atún | Características propias del atún |
| Proteína | 18 % Mínimo |
| Carbohidratos | 3 % Máximo |
| Grasas | 1.5 % Máximo |
| Sodio | 120 mg por porción de 30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Cadmio | 0.5 mg/Kg Máximo |
| Metil mercurio | 1.0 mg/Kg Máximo |
| Plomo | 1.0 mg/Kg Máximo |
| Histamina | 100 mg/Kg Máximo |
| Estaño* | 100 mg/Kg Máximo |
| Toxina botulínica | Ausente en la totalidad del envase |
| Impurezas y materia extraña | Exento 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. |

*Solo para enlatados

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

DJ-CTO-394/19-2

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

4. **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Presentación de 140 g contenido neto y con masa drenada de 100 g. El envase debe quedar herméticamente en lata y sometido a un proceso térmico que asegure la esterilidad comercial, 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 120 latas.

6. **Etiquetado:**

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

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

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

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

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

DJ-CTO-394/19-2

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

10. Normatividad Aplicable:

| | |
|--|---|
| 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 | 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1E

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.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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. |
| Apariencia/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 % Mínimo |
| Cenizas | 2 % Máximo |
| Extracto etéreo (Grasa) | 5 % 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 |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|---|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.1 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y materia extraña | La hojuela debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. 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. |

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

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

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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

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

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.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

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

DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1F

AVENA EN HOJUELAS 1Kg

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.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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. |
| Apariencia/Aspecto, consistencia y textura | Laminas, hojuelas pequeñas y blandas; limpias y secas al tacto. |

2.2. Características Microbiológicas

| Parámetro | Límite |
|----------------------|---------------------|
| Mesofílicos 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 % Mínimo |
| Cenizas | 2 % Máximo |
| Extracto etéreo (Grasa) | 5 % 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 |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|---|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.2 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y materia extraña | La hojuela debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. 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. |

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

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

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

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

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

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 contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

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

DJ-CTO-394/19-2

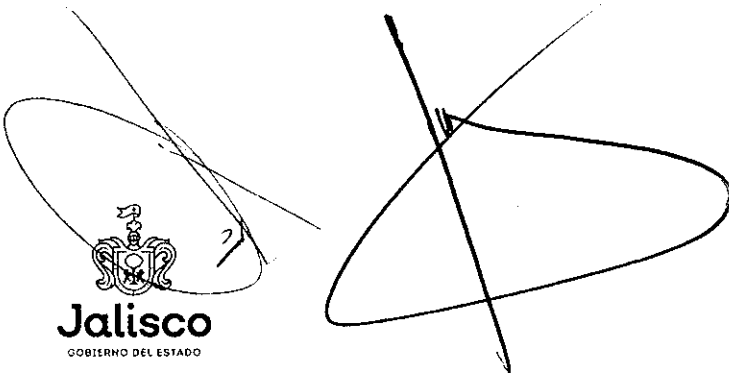
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

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

10. **Normatividad Aplicable:**

| Clave | Normatividad |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1G

CHILE GUAJILLO O MIRASOL 100 g

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. Debe ser de Clase I.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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 |
|----------------------|---------------------|
| Mesofílicos aerobios | 10,000 UFC/g Máximo |
| Mohos y Levaduras | 1,000 UFC/g Máximo |
| Coliformes totales | 1,000 UFC/g Máximo |

2.3. Características Físicoquímicas

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

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------|------------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.1 mg/kg 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.

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".

DJ-CTO-394/19-2

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. |

10. **Normatividad Aplicable:**

| | Normatividad Aplicable |
|--|--|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

ANEXO 1H

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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 |
|-------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios | Negativo |
| Mesofílicos aerobios | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios | Negativo |

2.3. Características Fisicoquímicas

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

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 1.0 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.2 mg/kg Máximo |
| Arsénico | 1.0 mg/kg Máximo |
| Estaño* | 100 mg/Kg Máximo |
| Impurezas y materia extraña | Exento 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. |

*Solo para enlatados

DJ-CTO-394/19-2

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

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

4. **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

La presentación en empaque lata de 215 g con una masa drenada de 110 g.

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

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

6. **Etiquetado:**

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

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

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

DJ-CTO-394/19-2

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

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1I

FRIJOL 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Frijoles variedades claras, según la NMX-FF-038-SCFI-2016. 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, calidad de categoría I.

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 | 8 % Mínimo – 13.5 % Máximo |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.50 % Máximo |
| Otros | 0.30 % Máximo |
| Total | 0.80 % Máximo |
| Granos dañados | |
| Agentes meteorológicos | 0.80 % Máximo |
| Hongos | 0.50 % Máximo |
| Insectos y roedores | 1.00 % Máximo |
| Desarrollo germinal | 0.10 % Máximo |
| Total | 2.40 % Máximo |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.75 % Máximo |
| Afines | 1.50 % Máximo |
| Total | 2.25 % Máximo |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 1.50 % Máximo |
| Manchados | 2.00 % Máximo |
| Ampollados | 2.00 % Máximo |
| Total | 5.50 % Máximo |
| Presencia de plaga | 0.00 % Máximo |
| Suma total | 10.95 % Máximo |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera |

Impurezas y materia extraña: Consiste en la separación y cuantificación de materias extrañas que atraviesen las cribas de orificios circulares de 3.30 mm o 4.76 mm de diámetro, según corresponda, así como todo material que aunque no haya atravesado la criba, sea diferente al grano de frijol.

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

Es la presencia de cualquier materia distinta al grano de frijol (hojas, tallos, piedras, terrones de tierra, polvo, semillas o insectos) que atraviesan o quedan sobre cribas o zarandas de diferentes dimensiones dependiendo de la variedad. Los fragmentos del mismo grano de frijol que hayan atravesado las cribas o zarandas se considerarán como impurezas.

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



DJ-CTO-394/19-2

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.

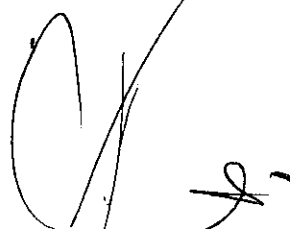
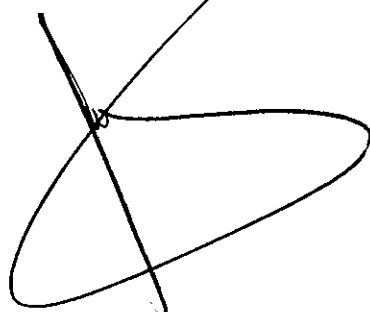
8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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. |

10. **Normatividad Aplicable:**

| | |
|--|---|
| Codex Stan 171-1989 | Norma del Codex para determinadas legumbres |
| NMX-FF-038-SCFI-2016 | Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba. |
| NOM-051-SCFI/SSA1-2010 | Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. |
| NOM-030-SCFI-2006 | Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones. |
| NOM-002-SCFI-2011 | Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación. |
| NOM-251-SSA1-2009 | Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. | |
| CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. | |
| Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |



ANEXO 1J

FRIJOL 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2016. 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, calidad de categoría I.

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 | 8 % Mínimo – 13.5 % Máximo |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.50 % Máximo |
| Otros | 0.30 % Máximo |
| Total | 0.80 % Máximo |
| Granos dañados | |
| Agentes meteorológicos | 0.80 % Máximo |
| Hongos | 0.50 % Máximo |
| Insectos y roedores | 1.00 % Máximo |
| Desarrollo germinal | 0.10 % Máximo |
| Total | 2.40 % Máximo |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.75 % Máximo |
| Afines | 1.50 % Máximo |
| Total | 2.25 % Máximo |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 1.50 % Máximo |
| Manchados | 2.00 % Máximo |
| Ampollados | 2.00 % Máximo |
| Total | 5.50 % Máximo |
| Presencia de plaga | 0.00 % Máximo |
| Suma total | 10.95 % Máximo |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera |

Impurezas y materia extraña: Consiste en la separación y cuantificación de materias extrañas que atraviesen las cribas de orificios circulares de 3.30 mm o 4.76 mm de diámetro, según corresponda, así como todo material que aunque no haya atravesado la criba, sea diferente al grano de frijol.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

Es la presencia de cualquier materia distinta al grano de frijol (hojas, tallos, piedras, terrones de tierra, polvo, semillas o insectos) que atraviesan o quedan sobre cribas o zarandas de diferentes dimensiones dependiendo de la variedad. Los fragmentos del mismo grano de frijol que hayan atravesado las cribas o zarandas se considerarán como impurezas.

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 fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

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

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

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

6. Etiquetado:

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

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

DJ-CTO-394/19-2

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 COCOPAFEST.
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 |
|--|---|
| Codex Stan 171-1989 | Norma del Codex para determinadas legumbres |
| NMX-FF-038-SCFI-2016 | 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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 (Ca), u otro material alcalino, lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

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 | 1,000 UFC/g Máximo |
| Mesofílicos aerobios | 50,000 UFC/g Máximo |
| Coliformes totales | 100 UFC/g Máximo |

2.3. Características Fisicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|--------------------------------------|--|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 12.5 % Máximo |
| Proteína en base seca | 7 % Mínimo |
| Proteína en base húmeda Método Macro | 6 % Mínimo |
| Cenizas en base seca | 3.5 % Máximo |
| Cenizas en base húmeda | 3 % Máximo |
| Extracto etéreo en base seca | 3 % Mínimo |
| Extracto etéreo en base húmeda | 2.5 % Mínimo |
| Fibra dietética Total en base seca | 6 % Mínimo |
| Fibra dietética Total en base húmeda | 5 % Mínimo |

La Harina de maíz nixtamalizada debe ser adicionada con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| Parámetro | Límite | Fuente recomendada |
|---------------------------|-----------------|----------------------------|
| Ácido fólico | 2 mg/kg Mínimo | Ácido fólico |
| Hierro (como ión ferroso) | 40 mg/kg Mínimo | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc | 40 mg/Kg Mínimo | Óxido de zinc |

La Harina de maíz nixtamalizada debe ser restituida con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| Parámetro | Límite | Fuente recomendada |
|---------------------------|-----------------|------------------------|
| Tiamina (Vitamina B1) | 5 mg/Kg Mínimo | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (Vitamina B2) | 3 mg/Kg Mínimo | Riboflavina |
| Niacina (Vitamina B3) | 35 mg/Kg Mínimo | Nicotinamida |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.1 mg/kg Máximo |
| Arsénico | 0.3 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 12 microgramos /Kg Máximo |
| Impurezas y materia extraña | No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto. |

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

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

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

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

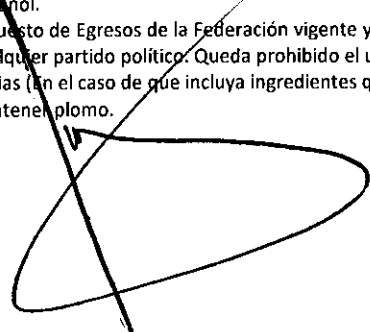
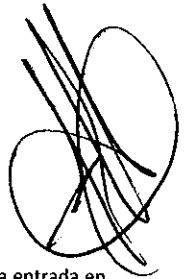
5. **Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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



DJ-CTO-394/19-2

- 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 CICOPALAFEST.

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

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

| Norma | Norma 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-SCFI-2018 | Harina de maíz nixtamalizado. |
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 11

HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La harina integral preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, leche en polvo, azúcar, sal, grasa vegetal, albúmina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, lista para preparar solo agregando leche.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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 |
| Salmonella (en 25 g) | Negativo con huevo |

2.3. Características Fisicoquímicas

| 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 |

La Harina integral para preparar hot cakes debe ser adicionada con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| Parámetro | Límite |
|-------------------------|-----------------|
| Ácido fólico | 2 mg/kg Mínimo |
| Hierro como ión ferroso | 40 mg/kg Mínimo |
| Zinc | 40 mg/kg Mínimo |

La Harina integral para preparar hot cakes debe ser restituida con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| Parámetro | Límite |
|---------------------------|-----------------|
| Tiamina (Vitamina B1) | 5 mg/Kg Mínimo |
| Roboflavina (Vitamina B2) | 3 mg/Kg Mínimo |
| Niacina (Vitamina B3) | 35 mg/kg Mínimo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|---|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.1 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos /Kg Máximo |
| Impurezas y 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. |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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

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

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

Invasado en bolsa de polipropileno transparente en 500 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 bolsa de polipropileno transparente con 25 piezas.

6. Etiquetado:

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

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

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

DJ-CTO-394/19-2

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.

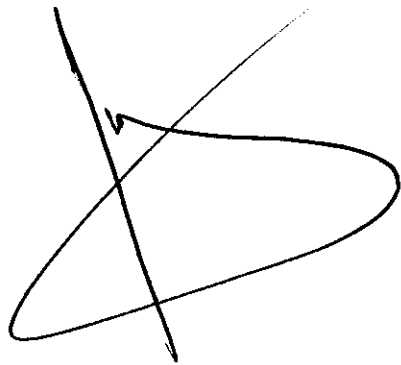
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

| 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:**

| | |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1M

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, calidad de categoría I.

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 | 8 % Mínimo – 13.5 % Máximo |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.50 % Máximo |
| Otros | 0.30 % Máximo |
| Total | 0.80 % Máximo |
| Granos dañados | |
| Agentes meteorológicos | 0.80 % Máximo |
| Hongos | 0.50 % Máximo |
| Insectos y roedores | 1.00 % Máximo |
| Desarrollo germinal | 0.10 % Máximo |
| Total | 2.40 % Máximo |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.75 % Máximo |
| Afines | 1.50 % Máximo |
| Total | 2.25 % Máximo |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 1.50 % Máximo |
| Manchados | 2.00 % Máximo |
| Ampollados | 2.00 % Máximo |
| Total | 5.50 % Máximo |
| Presencia de plaga | 0.00 % 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 pasan 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.

DJ-CTO-394/19-2

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 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 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".

DJ-CTO-394/19-2

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. |

10. **Normatividad Aplicable:**

| | |
|--|---|
| Codex Stan 171-1989 | Norma del Codex para determinadas legumbres |
| NMX-FF-038-SCFI-2016 | 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

ANEXO 1N

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, calidad de categoría I.

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 | 8 % Mínimo – 13.5 % Máximo |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.50 % Máximo |
| Otros | 0.30 % Máximo |
| Total | 0.80 % Máximo |
| Granos dañados | |
| Agentes meteorológicos | 0.80 % Máximo |
| Hongos | 0.50 % Máximo |
| Insectos y roedores | 1.00 % Máximo |
| Desarrollo germinal | 0.10 % Máximo |
| Total | 2.40 % Máximo |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.75 % Máximo |
| Afines | 1.50 % Máximo |
| Total | 2.25 % Máximo |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 1.50 % Máximo |
| Manchados | 2.00 % Máximo |
| Ampollados | 2.00 % Máximo |
| Total | 5.50 % Máximo |
| Presencia de plaga | 0.00 % 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.

DJ-CTO-394/19-2

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 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 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.
- Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
- Contenido neto y masa drenada.
- Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente
- Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
- Información nutrimental.
 - Contenido energético (Kcal)/g.
 - Proteínas.
 - Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - Fibra dietética.
 - Sodio.
 - Hierro.
 - Porciones por presentación.
- Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
- Información en español.

DJ-CTO-394/19-2

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. |

10. **Normatividad Aplicable:**

| Clave | Normas de Referencia |
|--|---|
| Codex Stan 171-1989 | Norma del Codex para determinadas legumbres |
| NMX-FF-038-SCFI-2016 | 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1Ñ

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.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

a. 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. |

b. Características Microbiológicas

| Parámetro | Límite |
|--------------------|------------------|
| Hongos o Mohos | 200 UFC/g Máximo |
| Levaduras | 150 UFC/g Máximo |
| Coliformes totales | < 10 UFC/g |
| E. Coli | Ausente |

c. Características Fisicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|---------------------------|--|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 13 % Máximo |
| Proteína | 13 % Mínimo |
| Cenizas | 1.25 % Máximo |
| Fibra dietética | 1.8 g/30 g Mínimo |
| Ácido fólico | 2 mg/kg Mínimo |
| Hierro (como ión ferroso) | 40 mg/kg Mínimo |

d. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|---|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.1 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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. |

DJ-CTO-394/19-2

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

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

6. **Etiquetado:**

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.

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

11. Información en español.

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

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

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

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

DJ-CTO-394/19-2

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

| | |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

ANEXO 10

MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena, canela, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, 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 | 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. (Glucosa, fructuosa, maltosa) |
| Sodio | 120 mg/30 g Máximo |

4.2. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.1 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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

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.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g en paquetes 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.

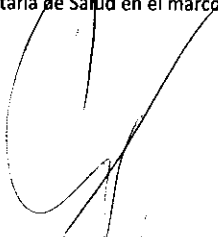
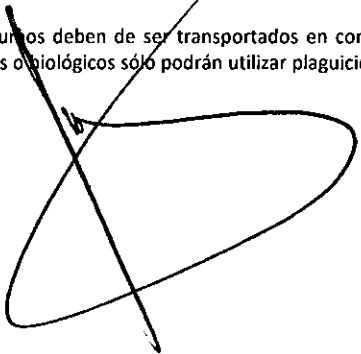
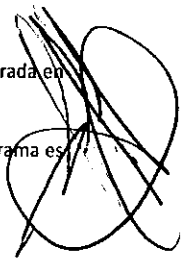
5. **Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

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.



DJ-CTO-394/19-2

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. |

3. **Normatividad Aplicable:**

| | |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1P

MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena, vainilla, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, 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 | 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. (Glucosa, fructuosa, maltosa) |
| Sodio | 120 /30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.2 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

DJ-CTO-394/19-2

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

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.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes 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 con 200 paquetes de 30 g.

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.

DJ-CTO-394/19-2

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:**

| | |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

ANEXO 1Q

MINI GALLETA INTEGRAL CON AMARANTO Y NARANJA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, amaranto, extracto de naranja, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, propia del producto. |

2.2. Características Microbiológicas

| Parámetro | Límite |
|----------------------------|---------------------|
| Mesofilicos 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 | 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. (Glucosa, fructuosa, maltosa) |
| Sodio | 120 /30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.3 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

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

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.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g en paquetes 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 con 200 paquetes de 30 g.

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.

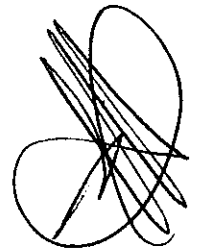
DJ-CTO-394/19-2

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. |

3. **Normatividad Aplicable:**

| Norma Oficial Mexicana | Norma Oficial Mexicana |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |



Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019




DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1R

MINI GALLETA INTEGRAL CON AMARANTO Y COCO 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, amaranto, coco, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, propia del producto. |

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Físicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|---------------------|---|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 8 % Máximo |
| Proteína | 6 % Mínimo |
| Grasa total | 35 % Máximo de las calorías totales del insumo |
| Fibra dietética | 1.8 g/30 g Mínimo |
| Grasas saturadas | 10 % Máximo de las calorías totales del insumo |
| Ácidos grasos trans | 0.5 g/30 g Máximo |
| Calorías Totales | 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. (Glucosa, fructuosa, maltosa) |
| Sodio | 120 /30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.4 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

DJ-CTO-394/19-2

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

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.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g en paquetes 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.

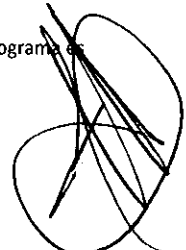
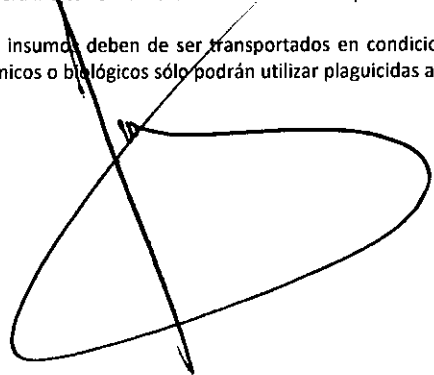
El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

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.



Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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. |

3. **Normatividad Aplicable:**

| | |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1S

MINI GALLETA INTEGRAL CON AVENA Y CACAHUATE 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena y cacahuete, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, propia del producto. |

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Físicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|---------------------|---|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 8 % Máximo |
| Proteína | 6 % Mínimo |
| Grasa total | 35 % Máximo de las calorías totales del insumo |
| Fibra dietética | 1.8 g/30 g Mínimo |
| Grasas saturadas | 10 % Máximo de las calorías totales del insumo |
| Ácidos grasos trans | 0.5 g/30 g Máximo |
| Calorías Totales | 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. (Glucosa, fructuosa, maltosa) |
| Sodio | 120 /30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.5 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

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

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.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g cada galleta, con 15 galletas en paquetes 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 con 200 paquetes de 30 g.

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.

DJ-CTO-394/19-2

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. |

3. **Normatividad Aplicable:**

| Norma | Descripción |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ANEXO 1T

MINI GALLETA DE TRIGO CON CEBADA, AVENA NUEZ Y ALMENDRA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, cebada, avena, nuez y almendra, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, propia del producto. |

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Físicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|---------------------|--|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 8 % Máximo |
| Proteína | 6 % Mínimo |
| Grasa total | 35 % Máximo de las calorías totales del insumo |
| Fibra dietética | 1.8 g/30 g Mínimo |
| Grasas saturadas | 10 % Máximo de las calorías totales del insumo |
| Ácidos grasos trans | 0.5 g/30 g Máximo |
| Calorías Totales | 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. (Glucosa, fructosa, maltosa) |
| Sodio | 1. /30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.6 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

DJ-CTO-394/19-2

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

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.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g cada galleta, con 15 galletas en paquetes 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 con 200 paquetes de 30 g.

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.

DJ-CTO-394/19-2

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. |

3. **Normatividad Aplicable:**

| | |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

ANEXO 1U

MINI GALLETA INTEGRAL DE MAÍZ 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo y maíz, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, 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 | 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. (Glucosa, fructuosa, maltosa) |
| Sodio | 1. /30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.7 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

DJ-CTO-394/19-2

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

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.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g cada galleta, con 15 galletas en paquetes 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 con 200 paquetes de 30 g.

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.

DJ-CTO-394/19-2

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:**

| | |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1V

MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y PASAS 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena, pasas, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, 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 | 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. (Glucosa, fructuosa, maltosa) |
| Sodio | 1. /30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.8 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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

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.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes 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 con 200 paquetes de 30 g.

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.

DJ-CTO-394/19-2

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:**

| | |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

ANEXO 1W

BARRA INTEGRAL CON ARÁNDANOS 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Barra integral elaborada con harina integral de trigo, arándanos, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma rectangular, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, propia del producto. |

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Físicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|---------------------|---|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 8 % Máximo |
| Proteína | 6 % Mínimo |
| Grasa total | 35 % Máximo de las calorías totales del insumo |
| Fibra dietética | 1.8 g/30 g Mínimo |
| Grasas saturadas | 10 % Máximo de las calorías totales del insumo |
| Ácidos grasos trans | 0.5 g/30 g Máximo |
| Calorías Totales | 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. (Glucosa, fructuosa, maltosa) |
| Sodio | 1. /30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.9 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

DJ-CTO-394/19-2

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

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.

El tamaño de la porción de la barra será 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 con 300 paquetes de 30 g.

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.

DJ-CTO-394/19-2

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.

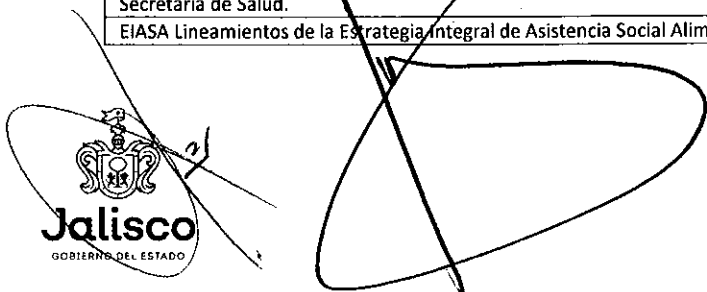
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

| 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:**

| Norma | Descripción |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1X

BARRA INTEGRAL CON TROZOS DE MANZANA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Barra integral elaborada con harina integral de trigo, trozos de manzana, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma rectangular, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, propia del producto. |

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Físicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|---------------------|---|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 8 % Máximo |
| Proteína | 6 % Mínimo |
| Grasa total | 35 % Máximo de las calorías totales del insumo |
| Fibra dietética | 1.8 g/30 g Mínimo |
| Grasas saturadas | 10 % Máximo de las calorías totales del insumo |
| Ácidos grasos trans | 0.5 g/30 g Máximo |
| Calorías Totales | 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. (Glucosa, fructuosa, maltosa) |
| Sodio | 1. /30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.10 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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

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.

El tamaño de la porción de la barra será 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 con 300 paquetes de 30 g.

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.

DJ-CTO-394/19-2

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:**

| | |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1Y

BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Barra integral elaborada con harina integral de trigo, avena, nuez, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma rectangular, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, 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 | 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. (Glucosa, fructuosa, maltosa) |
| Sodio | 1. /30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.11 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

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

DJ-CTO-394/19-2

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

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

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

El tamaño de la porción de la barra será 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.

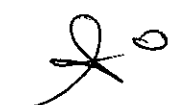
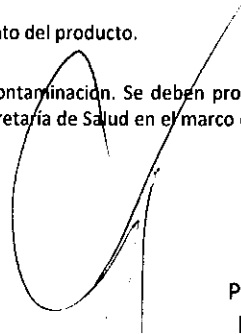
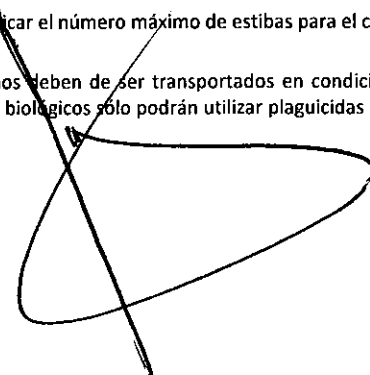
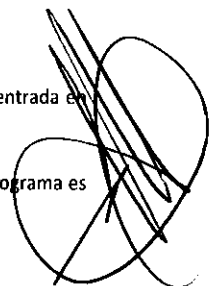
El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes de 30 g.

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 solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.



DJ-CTO-394/19-2

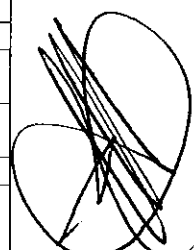
8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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 | Nómina de Normas |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |



Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 1Z

BARRA INTEGRAL CON PLÁTANO 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Barra integral elaborada con harina integral de trigo, plátano, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma rectangular, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, 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 | 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. (Glucosa, fructuosa, maltosa) |
| Sodio | 1. /30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.12 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

DJ-CTO-394/19-2

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

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.

El tamaño de la porción de la barra será 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 con 300 paquetes de 30 g.

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.



DJ-CTO-394/19-2

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:**

| | |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

ANEXO AA

MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 500 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena, canela, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, 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 | 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. (Glucosa, fructuosa, maltosa) |
| Sodio | 1. /30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.13 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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

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.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g en paquetes 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 de 500 g.

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.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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:**

| | |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

ANEXO AB

PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA 125 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es un producto elaborado de la pechuga de pollo la cual debe ser cocida y posteriormente deshebrada. Es empacado en bolsas tipo pouch recortables y sometido a un proceso térmico con lo cual se logra su inocuidad y estabilidad a temperatura ambiente, sin conservadores.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

| Parámetro | Límite |
|---------------------------------|---|
| Color | Característico a la carne de pollo cocida, amarillo claro. |
| Olor | Sin presencia de aromas a descomposición. Característica a la carne cocida. |
| Sabor | Debe ser agradable y característico a carne de pollo. |
| Aspecto, consistencia y textura | Carne deshebrada, cocida, firme sin deshacerse. |

2.2. Características Microbiológicas

| Parámetro | Límite |
|-------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios | Negativo |
| Mesofílicos aerobios | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios | Negativo |

2.3. Características Físicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------|--|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Masa drenada | 115 g Mínimo |
| Autenticidad de pollo | Características propias del pollo |
| Humedad | 72.5 g/100g Máximo |
| Cenizas | 1.5 g/100g Máximo |
| Grasa Total | 4.5 g/100g Máximo |
| Proteína | 23 g/100g Mínimo |
| Sodio | 120 mg/30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Cadmio | 0.5 mg/Kg Máximo |
| Metil mercurio | 1.0 mg/Kg Máximo |
| Plomo | 1.0 mg/Kg Máximo |
| Histamina | 100 mg/Kg Máximo |
| Toxina botulínica | Ausente en la totalidad del envase |
| Impurezas y materia extraña | Exento 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. |

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 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

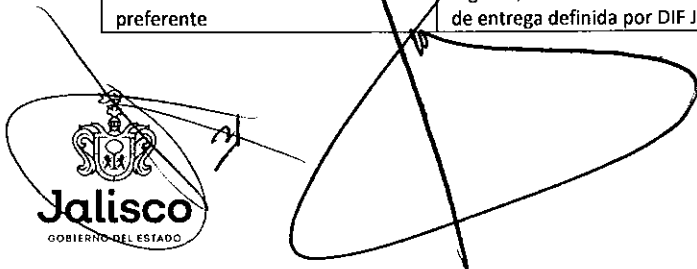
El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos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

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

4. **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Presentación de 125 g contenido neto y con masa drenada de 115 g. El envase debe quedar herméticamente en Pouch (envase flexible retortable) sellado y sometido a un proceso térmico que asegure la esterilidad comercial, 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 100 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. | Vencida |


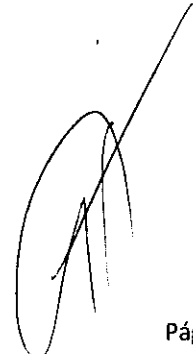
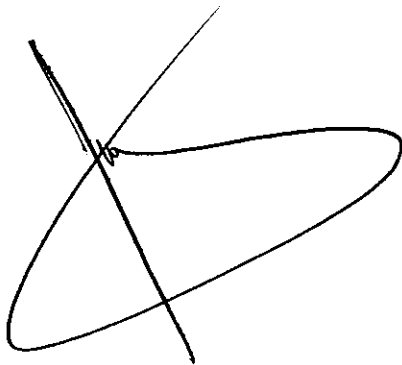
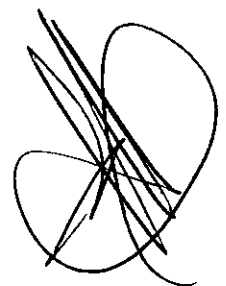


Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

10. Normatividad Aplicable:

| Norma | Descripción |
|--|---|
| NMX-FF-128-SCFI-2016 | Productos avícolas carne de pollo de engorda en canal y en piezas clasificación. |
| NOM-213-SSA1-2002 | Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. |
| NOM-002-SCFI-2011 | Productos preenvasados- contenido neto tolerancias y métodos de verificación. |
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |



DJ-CTO-394/19-2

ANEXO AC

CAFÉ SOLUBLE 50 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Café puro soluble con un contenido mínimo de sólidos de 95 % que de acuerdo a su aspecto físico o proceso de obtención se puede presentar en polvo, aglomerado, liofilizado entre otros. Son los sólidos diluidos en agua obtenidos del extracto del café puro tostado, sin descafeinar o descafeinado.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

| Parámetro | Límite |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Color | Característico del producto |
| Olor | Característico del producto |
| Sabor | Característico del producto |
| Aspecto, consistencia y textura | Característico del producto |

2.2. Características Microbiológicas

| Parámetro | Límite |
|--------------------|------------------|
| Hongos y levadura | 100 UFC/g Máximo |
| Coliformes Totales | 1. FC/g Máximo |

2.3. Características Fisicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|---------------------------|--|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 5 % Máximo |
| pH (solución al 1%) | 4.2 - 5.5 |
| Cenizas en base hidratada | 11 % Máximo |
| Cafeína en base seca | 1.8 % Mínimo |
| Almidón (prueba de lugol) | Negativo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.1 mg/kg Máximo |
| Impurezas y materia extraña | Exento No deberá presentar ninguna materia extraña distinta al café soluble |

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.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

DJ-CTO-394/19-2

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

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

Presentación en frasco de vidrio de 50 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 charola de cartón corrugado, cubierta de plástico con 24 piezas.

6. **Etiquetado:**

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

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

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

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

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

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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

10. Normatividad Aplicable:

| Clave | Normas de referencia |
|--|--|
| NMX-F-139-SCFI-2010 | Café puro soluble, sin descafeinar o descafeinado - especificaciones y métodos de 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. | |
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**



DJ-CTO-394/19-2

ANEXO AD

GALLETA SALADA 137 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta elaborada con harina de trigo, soya, 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.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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 salado, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños. |
| Aspecto, consistencia y textura | Crujiente, uniforme, propia de la galleta salada. |

2.2. Características Microbiológicas

| Parámetro | Límite |
|----------------------------|--------------------|
| Mesófilos Aerobios | 3,000 UFC/g Máximo |
| Coliformes Totales | 10 UFC/g Máximo |
| Hongos (Mohos) y Levaduras | 300 UFC/g Máximo |
| S. Aureus | Negativo |
| Salmonella en 25 g. | Negativo |
| E. Coli | Negativo |

2.3. Características Fisicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------|---------------------------------------|
| Contenido neto | De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 5 % Máximo |
| Proteína | 7 % Mínimo |
| Grasa | 13% Máximo |
| Grasas trans | 0.5 g/30 g Máximo |
| Fibra dietética | 1.0 g/Porción Mínimo. |
| Azúcares | 20 % Máximo del total de las calorías |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.14 mg/kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

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

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

3. **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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 paquete de 137 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 8 paquetes.

6. **Etiquetado:**

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

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

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

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

DJ-CTO-394/19-2

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

| | |
|--|---|
| 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. |
| NMX-F-613-NORMEX-2003 | Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos –Método de Prueba. |
| 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. | |
| Manual de Etiquetado Frontal Nutrimental. | |
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

ANEXO AE

CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL 250 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Cereal de trigo integral, inflado, endulzado, además de otros ingredientes opcionales y aditivos.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|---------------------|--|
| Contenido neto | De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 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 |
| Azúcares | 20 % Máximo de las calorías totales del insumo |
| Sodio | 120 mg/30 g Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.2 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.15 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

DJ-CTO-394/19-2

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

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

Invasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, 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.

El empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 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:

DJ-CTO-394/19-2

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

10. Normatividad Aplicable:

| Código | Descripción |
|--|---|
| 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 nutricionales. 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. |
| NMX-F-613-NORMEX-2003 | Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba. |
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**



ANEXO AF

MAYONESA DE 190 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El producto alimenticio obtenido por la emulsión cremosa que se obtiene con aceites vegetales comestibles, yema de huevo líquido o su equivalente en cualquiera de sus formas, vinagre, adicionado o no de jugo de limón, sal, edulcorantes nutritivos, acidulantes permitidos, mostaza, paprica u otras especias o extractos y aceites esenciales de las mismas con excepción de azafrán y cúrcuma.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

| Parámetro | Límite |
|---------------------------------|--|
| Color | Amarillento característico del producto. |
| Olor | Característico del producto y libre de rancidez. |
| Sabor | Característico del producto y libre de rancidez. |
| Aspecto, consistencia y textura | Masa homogénea cremosa. Propio del producto. |

2.2. Características Microbiológicas

| Parámetro | Límite |
|------------------------------|--------------------|
| Mesófilos Aerobios | 3,000 UFC/g Máximo |
| Coliformes Totales | 10 UFC/g Máximo |
| Hongos (Mohos) | 20 UFC/g Máximo |
| Levaduras | 50 UFC/g Máximo |
| Salmonella en 25 g | Negativa |
| Staphylococcus aureus en 1 g | Negativa |

2.3. Características Físicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|--|-----------------------------------|
| Contenido neto | De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 |
| Extracto etéreo (en peso) | 33.0 % Mínimo |
| Proteína | 0.5 % Mínimo |
| Acidez total como ácido acético | 0.50 % Máximo |
| P ₂ O ₅ (por 100 g del producto) | 80.4 mg Máximo |
| pH | 3.2 - 4.0 |
| Índice de peróxido | 20 meq Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|---|
| Plomo | 0.2 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.16 mg/kg Máximo |
| Impurezas y materia extraña | Exento Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal. |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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 frasco, en presentación de 190 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 bolsa de polietileno transparente con 48 piezas.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

DJ-CTO-394/19-2

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

| | |
|--|---|
| NMX-F-021-NORMEX-2006 | Alimentos-Mayonesa-Especificaciones y Métodos de Prueba |
| NMX-F-341-NORMEX-2006 | Alimentos-Aderezo De Mayonesa-Especificaciones Y Métodos 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

DJ-CTO-394/19-2

ANEXO AG

GALLETAS MARÍAS 170 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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, firme y suave, propia del producto. |

2.2. Características Microbiológicas

| Parámetro | Límite |
|--------------------|--------------------|
| Hongos y Levaduras | 10 UFC/g Máximo |
| Mesófilos aerobios | 3,000 UFC/g Máximo |
| Coliformes totales | <10 UFC/g |

2.3. Características Fisicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------|--|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 6 % Máximo |
| Proteína | 6 % Mínimo |
| Extracto Etéreo | 5 % Mínimo |
| Cenizas | 2.5 % Máximo |
| Fibra cruda | 0.5 % Máximo |
| pH | 1. -9 |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|--|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.17 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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 |

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

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.

DJ-CTO-394/19-2

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

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

El tamaño del paquete será de 170 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 24 paquetes de 170 g.

6. **Etiquetado:**

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

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

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

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

DJ-CTO-394/19-2

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

| | |
|--|---|
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

ANEXO AH

SAL DE GRANO 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Sal, producto constituido básicamente por cloruro de sodio y que proviene exclusivamente de fuentes naturales. Se presenta en forma de cristales incoloros, solubles en agua y de sabor salado franco.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

| Parámetro | Límite |
|---------------------------------|---|
| Color | Característico del producto. Blanco. |
| Olor | Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños. |
| Sabor | Característico del producto, salado. |
| Aspecto, consistencia y textura | Característico del producto. |

2.2. Características Microbiológicas

No aplica

2.3. Características Físicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|------------------|--|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 0.3 % Máximo |
| Cloruro de Sodio | 97.5 % |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|---|
| Plomo | 2.0 mg/Kg Máximo |
| Arsénico | 1 mg/Kg Máximo |
| Partículas metálicas | 10 ppm Máximo |
| Cadmio | 0.5 mg/Kg Máximo |
| Cobre | 2.0 mg/Kg Máximo |
| Mercurio | 1 mg/Kg Máximo |
| Impurezas y materia extraña | Exento Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal. |

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

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

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

DJ-CTO-394/19-2

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

El tamaño del paquete será 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 25 paquetes de 500 g.

6. **Etiquetado:**

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

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

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

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

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

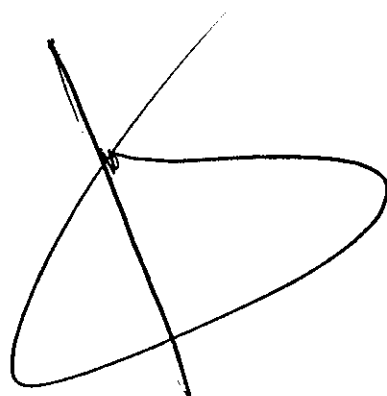
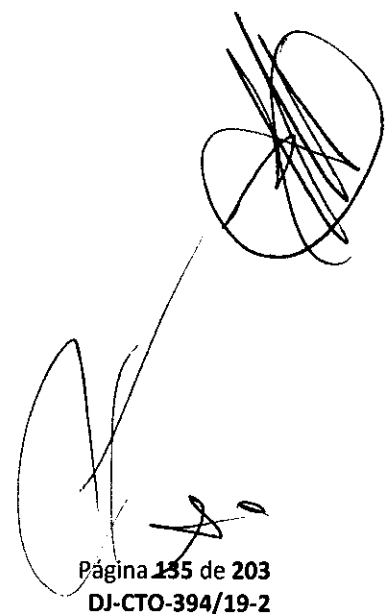
DJ-CTO-394/19-2

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

10. Normatividad Aplicable:

| Clave | Norma / Referencia |
|--|---|
| NOM-040-SSA1-1993 | Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias. |
| NOM-116-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. |
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

Página 155 de 203
DJ-CTO-394/19-2

ANEXO AI

CHOCOLATE EN POLVO 250 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El chocolate en polvo es la mezcla del cacao en polvo con azúcares y/o edulcorantes que contiene no menos del 32% de cacao en polvo (29% m/m con referencia al extracto seco).

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

| Parámetro | Límite |
|---------------------------------|---|
| Color | Característico del producto. |
| Olor | Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños. |
| Sabor | Característico del producto. |
| Aspecto, consistencia y textura | Característico del producto. |

2.2. Características Microbiológicas

No aplica

2.3. Características Fisicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|----------------|--|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 7 % Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|---|
| Plomo | 1 mg/Kg Máximo |
| Impurezas y materia extraña | Exento Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal. |

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

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.

El tamaño del paquete será 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.

DJ-CTO-394/19-2

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

El empaque colectivo es en caja con 25 paquetes de 250 g.

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. |

10. Normatividad Aplicable:

| | |
|--|--|
| Codex Stan 105-1981 Norma para el cacao en polvo (Cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares | |
| NOM-186-SSA1/SCFI-2013 | Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. |
| NOM-116-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. |
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

ANEXO AJ

AZÚCAR ESTÁNDAR 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es el producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, este tipo de azúcar se obtiene mediante proceso similar al utilizado para producir azúcar crudo (mascabado), aplicando variantes en las etapas de clarificación y centrifugación, con el fin de conseguir la calidad del producto deseada.

Aditivos. No aplica.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

| Parámetro | Límite |
|---------------------------------|---|
| Color | Marfil, variando el tono de claro a oscuro. |
| Olor | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables. |
| Sabor | Dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto, consistencia y textura | Granulado uniforme, característico del producto |

2.2. Características Microbiológicas

| Parámetro | Límite |
|----------------------------|-----------------------|
| Mesófilos Aerobios | 200 UFC/g Máximo |
| Salmonella en 25 g. | Ausente |
| Hongos (Mohos) y levaduras | <10 UFC/g. |
| E. Coli | Negativo ó < 3 NMP/g. |

2.3. Características Físicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Contenido neto | De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 0.06 % Máximo |
| Cenizas (sulfatadas/conectividad) | 0.25 % Máximo |
| Dióxido de azufre | 20 ppm Máximo |
| Azúcares Reductores Directos | 0.10% Máximo |
| Materia Extraña | Exento |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|---|
| Plomo | 0.50 ppm Máximo |
| Arsénico | 1 ppm Máximo |
| Partículas metálicas | 10 ppm Máximo |
| Impurezas y materia extraña | Exento Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal. |

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

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 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

DJ-CTO-394/19-2

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

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

Envasada en paquete de 1 Kg sellado 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 bolsa transparente de polietileno o costal con 20 o 50 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, 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 contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

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

DJ-CTO-394/19-2

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

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

10. **Normatividad Aplicable:**

| Código | Norma de referencia |
|--|---|
| NMX-F-084-SCFI-2004 | Industria Azucarera - Azúcar Estándar |
| 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. |
| NOM-117-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica. |
| NMX-F-082-1986 | Ingenios azucareros - Cenizas sulfatadas en azúcares - Método gravimétrico. |
| NMX-F-495-1986 | Industria azucarera - Determinación de reductores directos en azúcares. |
| NMX-F-498-1987 | Ingenios azucareros - Determinación de arsénico en muestreo de azúcares blancos. |
| NMX-F-499-1987 | Ingenios azucareros - Determinación de plomo en azúcares blancos y azúcar mascabado (crudo). |
| NMX-F-501-1987 | Ingenios azucareros - Determinación de dióxido de azufre en muestras de azúcares blancos. |
| 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. |
| NMX-F-613-NORMEX-2003 | Alimentos - Determinación de Fibra Cruda en Alimentos - Método de Prueba. |
| 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. D.O.F 16 de julio de 2012. | |
| 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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

ANEXO AK

PASTA PARA SOPA 200 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a varias operaciones fisicoquímicas entre las que se mencionan: cocción, extracción y corte.

Se deberá entregar la variedad de Fideo # 0 y letras, para preparar sopa aguada.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

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 |
| Coliformes totales | < 10 UFC/g |
| E. Coli | Ausente |

2.3. Características Fisicoquímicas

| Parámetro | Límite |
|-------------------------|--|
| Contenido neto | De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011 |
| Humedad | 13 % Máximo |
| Proteína | 8 % Mínimo |
| Extracto Etéreo (grasa) | 0.25 % Máximo |

2.4. Características Toxicológicas

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------|---|
| Plomo | 0.5 mg/kg Máximo |
| Cadmio | 0.2 mg/kg Máximo |
| Aflatoxinas | 20 microgramos/Kg Máximo |
| Impurezas y 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. |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2

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

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

DJ-CTO-394/19-2

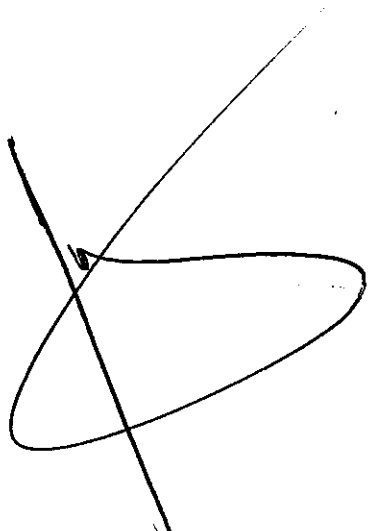
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

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

10. **Normatividad Aplicable:**

| Clave | Normas de Referencia |
|--|---|
| NOM-247-SSA1-2008 | Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. |
| NMX-F-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. | |
| EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-394/19-2



ANEXO OE 2
 Listado de Empaques según el producto



| | | | | |
|----|--|--------|-----|----------|
| 1 | Aceite de canola | 500 mL | 1A | Etiqueta |
| 2 | Arroz blanco | 500 g | 1B | Bobina |
| 3 | Arroz blanco | 1 Kg | 1C | Bobina |
| 4 | Atún aleta amarilla en agua | 105 g | 1D | Bobina |
| 5 | Avena en hojuelas | 300 g | 1E | Bobina |
| 6 | Avena en hojuelas | 1 Kg | 1F | Bobina |
| 7 | Chile guajillo (mirasol) | 100 g | 1G | Bobina |
| 8 | Ensalada de verduras | 215 g | 1H | Bobina |
| 9 | Frijol | 500 g | 1I | Bobina |
| 10 | Frijol | 1 Kg | 1J | Bobina |
| 11 | Harina de maíz nixtamalizada | 1 Kg | 1K | Bobina |
| 12 | Harina integral para hot cakes | 500 g | 1L | Bobina |
| 13 | Lenteja chica | 250 g | 1M | Bobina |
| 14 | Lenteja chica | 500 g | 1N | Bobina |
| 15 | Pasta con fibra para sopa | 200 g | 1Ñ | Bobina |
| 16 | Mini galleta de trigo con avena y canela | 30 g | 1O | Bobina |
| 17 | Mini galleta de trigo con avena y vainilla | 30 g | 1P | Bobina |
| 18 | Mini galleta integral con amaranto y naranja | 30 g | 1Q | Bobina |
| 19 | Mini galleta integral con amaranto y coco | 30 g | 1R | Bobina |
| 20 | Mini galleta de trigo con avena y cacahuete | 30 g | 1S | Bobina |
| 21 | Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra | 30 g | 1T | Bobina |
| 22 | Mini galleta integral de maíz | 30 g | 1U | Bobina |
| 23 | Mini galleta de trigo con avena y pasas | 30 g | 1V | Bobina |
| 24 | Barra integral con arándanos | 30 g | 1W | Bobina |
| 25 | Barra integral con trozos de manzana | 30 g | 1X | Bobina |
| 26 | Barra de trigo con avena y nuez | 30 g | 1Y | Bobina |
| 27 | Barra integral con plátano | 30 g | 1Z | Bobina |
| 28 | Mini galleta de trigo con avena y canela | 500 g | 1AA | Bobina |
| 29 | Pechuga de pollo deshebrada | 125 g | 1AB | Bobina |
| 30 | Café soluble | 50 g | 1AC | Etiqueta |
| 31 | Galleta salada | 137 g | 1AD | Etiqueta |
| 32 | Cereal de trigo inflado integral | 250 g | 1AE | Etiqueta |
| 33 | Mayonesa | 190 g | 1AF | Etiqueta |
| 34 | Galleta maria | 170 g | 1AG | Etiqueta |
| 35 | Sal de grano | 500 g | 1AH | Etiqueta |
| 36 | Chocolate en Polvo | 250g | 1AI | Etiqueta |
| 37 | Azúcar Estándar | 1 kg | 1AJ | Etiqueta |
| 38 | Pasta para sopa | 200 g | 1AK | Etiqueta |

NOTA: En el caso de los productos que llevan etiqueta, la etiqueta deberá ser elaborada con material de difícil desprendimiento.

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2



ANEXO OE 3
MUESTREOS Y CANTIDAD DE PRODUCTO ADICIONAL A LA ENTREGA MENSUAL
PARA MUESTREO POR LOTE



| | | | | |
|----|--|--------|---|-----|
| 1 | Aceite de canola | 500 mL | 2 | 12 |
| 2 | Arroz blanco | 500 g | 2 | 12 |
| 3 | Arroz blanco | 1 Kg | 2 | 12 |
| 4 | Atún aleta amarilla en agua | 105 g | 2 | 36 |
| 5 | Avena en hojuelas | 300 g | 2 | 12 |
| 6 | Avena en hojuelas | 1 Kg | 2 | 36 |
| 7 | Chile guajillo (mirasol) | 100 g | 2 | 12 |
| 8 | Ensalada de verduras | 215 g | 2 | 10 |
| 9 | Frijol | 500 g | 2 | 10 |
| 10 | Frijol | 1 Kg | 2 | 12 |
| 11 | Harina de maíz nixtamalizada | 1 Kg | 2 | 12 |
| 12 | Harina integral para hot cakes | 500 g | 2 | 12 |
| 13 | Lenteja chica | 250 g | 2 | 36 |
| 14 | Lenteja chica | 500 g | 2 | 10 |
| 15 | Pasta con fibra para sopa | 200 g | 2 | 10 |
| 16 | Mini galleta de trigo con avena y canela | 30 g | 2 | 110 |
| 17 | Mini galleta de trigo con avena y vainilla | 30 g | 2 | 110 |
| 18 | Mini galleta integral con amaranto y naranja | 30 g | 2 | 110 |
| 19 | Mini galleta integral con amaranto y coco | 30 g | 2 | 110 |
| 20 | Mini galleta de trigo con avena y cacahuete | 30 g | 2 | 110 |
| 21 | Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra | 30 g | 2 | 110 |
| 22 | Mini galleta integral de maíz | 30 g | 2 | 110 |
| 23 | Mini galleta de trigo con avena y pasas | 30 g | 2 | 110 |
| 24 | Barra integral con arándanos | 30 g | 2 | 110 |
| 25 | Barra integral con trozos de manzana | 30 g | 2 | 110 |
| 26 | Barra de trigo con avena y nuez | 30 g | 2 | 110 |
| 27 | Barra integral con plátano | 30 g | 2 | 110 |
| 28 | Mini galleta de trigo con avena y canela | 500 g | 2 | 12 |
| 29 | Pechuga de pollo deshebrada | 125 g | 2 | 36 |
| 30 | Café soluble | 50 g | 0 | 0 |
| 31 | Galleta salada | 137 g | 0 | 0 |
| 32 | Cereal de trigo inflado integral | 250 g | 0 | 0 |
| 33 | Mayonesa | 190 g | 0 | 0 |
| 34 | Galleta maria | 170 g | 0 | 0 |
| 35 | Sal de grano | 500 g | 0 | 0 |
| 36 | Chocolate en Polvo | 250g | 0 | 0 |
| 37 | Azúcar Estándar | 1 kg | 0 | 0 |
| 38 | Pasta para sopa | 200 g | 0 | 0 |

Sin Rechequeos

No se realizarán análisis de muestras compuestas y serán análisis por cada lote entregado por mes.

Los Laboratorios de ensayo deberán estar acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación Asociación Civil (EMA), y el Sistema DIF del Estado de Jalisco asignará el primer laboratorio, pudiendo ser DESU OPERADORA (Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco, con sus siglas CIAJ), por lo que el proveedor entregará los nombres de los 2 laboratorios de ensayo restantes, el Proveedor deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos, de los 3 laboratorios.

DJ-CTO-394/19-2

Calendario de Entregas

ANEXO OE1 DESGLOSE DE DESAYUNO FRÍO

Dirección de Seguridad Alimentaria

Departamento de Nutrición Escolar

Programación de Galleta 2019



| | | 163 | 19 | 11 | 20 | 19 | 10 | 10 | 18 | 22 | 19 | 15 |
|----|---|-------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|----------------|----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| N° | Producto | TOTAL | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | NOVIEMBRE | DIEMBRE |
| 1 | Barra integral con trozos de manzana 30 g | 1,218,685 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 93,745 | 0 | 93,745 | 187,490 | 93,745 | 187,490 | 187,490 |
| 2 | Mini galleta de trigo con avena y canela 30 g | 1,312,430 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 187,490 | 0 | 93,745 | 187,490 | 93,745 | 187,490 | 187,490 |
| 3 | Mini galleta de trigo con avena y vainilla 30 g | 1,312,430 | 187,490 | 93,745 | 187,490 | 187,490 | 93,745 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 93,745 | 93,745 |
| 4 | Barra integral con arándanos 30 g | 1,218,685 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 187,490 | 93,745 | 0 | 187,490 | 187,490 | 93,745 | 93,745 |
| 5 | Mini galleta integral con amaranto y naranja 30 g | 1,312,430 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 187,490 | 93,745 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 187,490 | 93,745 |
| 6 | Mini galleta integral con amaranto y coco 30 g | 1,312,430 | 187,490 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 93,745 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 187,490 | 93,745 |
| 7 | Barra integral con plátano 30 g | 1,218,685 | 187,490 | 93,745 | 187,490 | 93,745 | 93,745 | 0 | 187,490 | 187,490 | 93,745 | 93,745 |
| 8 | Mini galleta de trigo con avena y cacahuete 30 g | 1,312,430 | 187,490 | 93,745 | 187,490 | 93,745 | 93,745 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 187,490 | 93,745 |
| 9 | Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra 30 g | 1,218,685 | 187,490 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 93,745 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 93,745 | 93,745 |
| 10 | Barra de trigo con avena y nuez 30 g | 1,218,685 | 187,490 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 93,745 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 93,745 | 93,745 |
| 11 | Mini galleta integral de maíz 30 g | 1,312,430 | 93,745 | 93,745 | 93,745 | 93,745 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 187,490 | 187,490 | 187,490 |
| 12 | Mini galleta de trigo con avena y pasas 30 g | 1,312,430 | 187,490 | 0 | 187,490 | 93,745 | 93,745 | 93,745 | 187,490 | 187,490 | 187,490 | 93,745 |
| | Total Raciones Programadas | 15,280,435 | 1,781,155 | 1,081,195 | 1,874,900 | 1,781,155 | 937,450 | 937,450 | 1,687,410 | 2,062,290 | 1,781,155 | 1,406,175 |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2019
Fecha de Elaboración: 27/02/2019



| CLAVE MUNICIPIO | MUNICIPIO | DESPENSAS | MARZO | | ABRIL | | MAYO | | JUNIO | | JULIO | | AGOSTO | | SEPTIEMBRE | | OCTUBRE | | NOVIEMBRE | | DICIEMBRE | | |
|-----------------|-------------|-----------|-----------|------------------|-----------|------------------|-----------|------------------|-----------|------------------|-----------|------------------|-----------|------------------|------------|------------------|-----------|------------------|-----------|------------------|-----------|------------------|-----|
| | | | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | |
| | | | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | |
| 039 | Guadalajara | 1,800 | 2,770 | 19-mar-19 | 200 | 19-mar-19 | 300 | 02-may-19 | 360 | 03-jun-19 | 360 | 01-jul-19 | 360 | 01-jul-19 | 360 | 02-sep-19 | 360 | 01-oct-19 | 360 | 04-nov-19 | 360 | 04-nov-19 | 360 |
| 038 | Tlaquepaque | 2,250 | 3,664 | 20-mar-19 | 458 | 20-mar-19 | 729 | 05-may-19 | 458 | 04-jun-19 | 458 | 02-jul-19 | 729 | 02-jul-19 | 729 | 03-sep-19 | 458 | 02-oct-19 | 458 | 05-nov-19 | 458 | 05-nov-19 | 729 |
| 001 | Tonalá | 1,300 | 2,224 | 20-mar-19 | 278 | 20-mar-19 | 139 | 05-may-19 | 278 | 04-jun-19 | 278 | 02-jul-19 | 139 | 02-jul-19 | 139 | 03-sep-19 | 278 | 02-oct-19 | 278 | 05-nov-19 | 278 | 05-nov-19 | 139 |
| 020 | Zapopan | 2,300 | 3,292 | 19-mar-19 | 352 | 19-mar-19 | 710 | 02-may-19 | 400 | 03-jun-19 | 400 | 01-jul-19 | 710 | 01-jul-19 | 710 | 02-sep-19 | 400 | 01-oct-19 | 400 | 04-nov-19 | 400 | 04-nov-19 | 710 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 750 |

MARZO 2019

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2019
Fecha de Elaboración: 27/02/2019



| REGIÓN CLAVE MUNICIPIO | MUNICIPIO | DESPENSAS | MARZO | | ABRIL | | MAYO | | JUNIO | | JULIO | | AGOSTO | | SEPTIEMBRE | | OCTUBRE | | NOVIEMBRE | | DICIEMBRE | | |
|------------------------|--------------------------------------|-----------|-----------|---------------------|-----------|---------------------|-----------|--------------------|-----------|---------------------|-----------|---------------------|-----------|----------------------|------------|---------------------|-----------|-----------------------|-----------|--------------------|-----------|--------------------|-----|
| | | | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | GENERAL | TOTAL | |
| | | | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | DESPENSAS | FECHA DE ENTREGA | |
| REG. 01-001 | MEZQUITHIC | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | BUENA COLONIA | 215 | 344 | | 43 | | 72 | | 43 | | 43 | | 21 | | 22 | | 43 | | 43 | | 43 | | 21 |
| | PUEBLO NUEVO | 300 | 620 | | 76 | | 38 | | 76 | | 76 | | 38 | | 38 | | 76 | | 76 | | 76 | | 38 |
| | SAN ANTONIO COXAMATLA | 1,040 | 1,664 | | 208 | | 104 | | 208 | | 208 | | 104 | | 104 | | 208 | | 208 | | 208 | | 104 |
| | SAN SEBASTIÁN TIPONAHUATLÁN | | 856 | | 107 | | 53 | 02 AL 10 MAYO 2019 | 107 | 03 AL 11 JUNIO 2019 | 107 | 01 AL 09 JULIO 2019 | 53 | 01 AL 09 AGOSTO 2019 | 53 | 02 AL 10 SEPT. 2019 | 107 | 01 AL 08 OCTUBRE 2019 | 107 | 04 AL 12 NOV. 2019 | 107 | 04 AL 12 NOV. 2019 | 53 |
| | SAN SEBASTIÁN TIPONAHUATLÁN - AMOLES | 620 | 184 | 19 AL 27 MARZO 2019 | 23 | 19 AL 27 MARZO 2019 | 12 | | 23 | | 23 | | 11 | | 12 | | 23 | | 23 | | 23 | | 11 |
| | OCCOTA DE LA SIERRA | 640 | 1,024 | | 128 | | 64 | | 128 | | 128 | | 64 | | 64 | | 128 | | 128 | | 128 | | 64 |
| | SAN MIGUEL HUATITLA - LAPAS | 353 | 64 | | 78 | | 39 | | 78 | | 78 | | 39 | | 39 | | 78 | | 78 | | 78 | | 39 |
| | SAN MIGUEL HUATITLA - TECOLES | 864 | 1,384 | | 173 | | 86 | | 173 | | 173 | | 87 | | 86 | | 173 | | 173 | | 173 | | 87 |
| REG. 01-001 | TOTAL | 4,500 | 6,800 | | 856 | | 420 | | 856 | | 856 | | 428 | | 428 | | 856 | | 856 | | 856 | | 428 |
| REG. 01-019 | TUAMPÁN DE BOLAÑOS | 1,635 | 2,594 | 19 AL 27 MARZO 2019 | 323 | 19 AL 27 MARZO 2019 | 361 | 02 AL 10 MAYO 2019 | 323 | 03 AL 11 JUNIO 2019 | 323 | 01 AL 09 JULIO 2019 | 361 | 01 AL 09 AGOSTO 2019 | 361 | 02 AL 10 SEPT. 2019 | 323 | 01 AL 08 OCTUBRE 2019 | 323 | 04 AL 12 NOV. 2019 | 323 | 04 AL 12 NOV. 2019 | 361 |
| REG. 01-015 | VILLA GUERRERO | 500 | 800 | 19-mar-19 | 100 | 19-mar-19 | 50 | 02-may-19 | 100 | 03-jun-19 | 100 | 01-jul-19 | 50 | 01-jul-19 | 50 | 02-sep-19 | 100 | 01-oct-19 | 100 | 04-nov-19 | 100 | 04-nov-19 | 50 |
| REG. 01-051 | CHIMALTITÁN | 294 | 420 | 19-mar-19 | 59 | 19-mar-19 | 29 | 02-may-19 | 59 | 03-jun-19 | 59 | 01-jul-19 | 29 | 01-jul-19 | 29 | 02-sep-19 | 59 | 01-oct-19 | 59 | 04-nov-19 | 59 | 04-nov-19 | 29 |
| REG. 01-042 | HUEJICUILA EL ALTO | 90 | 136 | 19-mar-19 | 18 | 19-mar-19 | 9 | 02-may-19 | 18 | 03-jun-19 | 18 | 01-jul-19 | 9 | 01-jul-19 | 9 | 02-sep-19 | 18 | 01-oct-19 | 18 | 04-nov-19 | 18 | 04-nov-19 | 9 |
| REG. 01-046 | SAN MARTÍN DE BOLAÑOS | 385 | 620 | 19-mar-19 | 77 | 19-mar-19 | 38 | 02-may-19 | 77 | 03-jun-19 | 77 | 01-jul-19 | 38 | 01-jul-19 | 38 | 02-sep-19 | 77 | 01-oct-19 | 77 | 04-nov-19 | 77 | 04-nov-19 | 38 |
| REG. 01-008 | TUAMPÁN | 138 | 176 | 26-mar-19 | 8 | 26-mar-19 | 7 | 09-may-19 | 16 | 10-jun-19 | 16 | 08-jul-19 | 8 | 08-jul-19 | 8 | 09-sep-19 | 16 | 08-oct-19 | 16 | 11-nov-19 | 16 | 11-nov-19 | 8 |
| REG. 01-027 | CUAUTITLÁN DE GARCÍA | 706 | 1,224 | 28-mar-19 | 140 | 28-mar-19 | 62 | 14-may-19 | 140 | 12-jun-19 | 140 | 10-jul-19 | 62 | 10-jul-19 | 62 | 11-sep-19 | 140 | 10-oct-19 | 140 | 13-nov-19 | 140 | 13-nov-19 | 62 |
| REG. 01-058 | VILLA PURIFICACIÓN | 101 | 144 | 28-mar-19 | 4 | 28-mar-19 | 10 | 14-may-19 | 20 | 12-jun-19 | 20 | 10-jul-19 | 10 | 10-jul-19 | 10 | 11-sep-19 | 20 | 10-oct-19 | 20 | 13-nov-19 | 20 | 13-nov-19 | 10 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 800 |

MARZO 2019

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO, BARBA, GALLETA, CEREAL
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERÍODO MARZO - DICIEMBRE 2019
Fecha de Elaboración: 27/02/2019
Jalisco

Table with columns for MARCH, APRIL, MAY, JUNE, JULY, AUGUST, SEPTEMBER, OCTOBER, NOVEMBER, DECEMBER. Rows list various schools and municipalities like Atlixco, Axtla de Huaco, Axtla, Chapala, Cocula, Epitacio, El Guay, El Lindero, Mezquicia, Tecolotlán, Treamoración, Tonapa, Tuxtepec, Unión de Tula, etc. Each row contains numerical data for each month, including total and specific product quantities.



DJ-CTO-394/19-2

PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO ZONA INDIGENA, (BARRA, GALLETA, CEREAL)

INDICACIONES SIN (BOTAS DE RECUPERACIÓN)

| CLAVE MPCL | LOCALIDAD | RESPONSABLES | ENERO | | FEBRERO | | MARZO | | ABRIL | | MAYO | | JUNIO | | JULIO | | AGOSTO | | SEPTIEMBRE | | OCTUBRE | | NOVIEMBRE | | DICIEMBRE | | | |
|------------|-----------------------------------|--------------|------------------|---------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|--------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| | | | INDICACIONES | | INDICACIONES | | INDICACIONES | | INDICACIONES | | INDICACIONES | | INDICACIONES | | INDICACIONES | | INDICACIONES | | INDICACIONES | | INDICACIONES | | INDICACIONES | | INDICACIONES | | INDICACIONES | |
| | | | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES | FECHA DE EMISIÓN | VOL. INDIACIONES |
| REG-01-001 | BUENA VISTA | 59 | 9,517 | | 1,120 | | 649 | | 1,180 | | 1,120 | | 590 | | 590 | | 1,052 | | 1,298 | | 1,120 | | 655 | | | | | |
| | PUERTO NUEVO | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | | | |
| | SAN ANDRÉS COHAMATA | 142 | 23,146 | | 2,694 | | 1,562 | | 2,840 | | 2,694 | | 1,423 | | 1,423 | | 2,556 | | 3,124 | | 2,694 | | 2,134 | | | | | |
| | SAN SEBASTIÁN | 61 | 9,943 | 15 AL 27 MARZO 2019 | 1,159 | 15 AL 27 | 670 | 02 AL 10 MAYO 2019 | 1,220 | 03 AL 11 JUNIO 2019 | 1,159 | 03 AL 11 JULIO 2019 | 640 | 04 AL 09 JULIO 2019 | 640 | 02 AL 10 SEPT. 2019 | 1,098 | 01 AL 03 | 1,340 | 04 AL 12 NOV. 2019 | 1,159 | 04 AL 12 NOV. 2019 | 915 | | | | | |
| | OCOTA DE LA SIERRA | 65 | 10,195 | 2019 | 1,235 | MARZO 2019 | 715 | 2019 | 1,300 | 2019 | 1,235 | 2019 | 650 | 2019 | 650 | 2019 | 1,170 | OCTUBRE 2019 | 1,400 | 2019 | 1,235 | 2019 | 975 | | | | | |
| | SAN MIGUEL HUASTITLA - TAPAS | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | | | |
| | SAN MIGUEL HUASTITLA - TRECOCOTES | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | | | |
| REG-01-001 | TOTAL MEXQUATEPEC | 327 | 52,304 | | 6,213 | | 3,897 | | 6,540 | | 6,213 | | 3,270 | | 3,270 | | 5,806 | | 7,294 | | 6,213 | | 4,935 | | | | | |
| REG-01-002 | Atzacatlan | 21 | 3,423 | 15-mar-19 | 339 | 15-mar-19 | 231 | 02-sep-19 | 403 | 03-jun-19 | 339 | 04-jul-19 | 210 | 04-jul-19 | 210 | 02-sep-19 | 378 | 01-oct-19 | 462 | 04-nov-19 | 339 | 04-nov-19 | 315 | | | | | |
| REG-05-108 | Tapan | 78 | 12,714 | 28-mar-19 | 1,482 | 28-mar-19 | 858 | 09-sep-19 | 1,550 | 10-jun-19 | 1,482 | 08-jul-19 | 780 | 08-jul-19 | 780 | 09-sep-19 | 1,404 | 08-oct-19 | 1,716 | 11-nov-19 | 1,482 | 11-nov-19 | 1,170 | | | | | |
| REG-08-027 | Cosmitlán de G.R. | 87 | 14,181 | 28-mar-19 | 1,623 | 28-mar-19 | 957 | 14-may-19 | 1,740 | 12-jun-19 | 1,623 | 15-jul-19 | 870 | 10-jul-19 | 870 | 11-sep-19 | 1,566 | 10-oct-19 | 1,914 | 13-nov-19 | 1,623 | 13-nov-19 | 1,305 | | | | | |
| REG-08-028 | San Juan de los Rios | 45 | 7,335 | 28-mar-19 | 855 | 28-mar-19 | 495 | 14-may-19 | 900 | 12-jun-19 | 855 | 10-jul-19 | 450 | 10-jul-19 | 450 | 11-sep-19 | 810 | 10-oct-19 | 990 | 13-nov-19 | 855 | 13-nov-19 | 675 | | | | | |
| | TOTAL REG. | 231 | 37,653 | | 4,389 | | 2,541 | | 4,620 | | 4,389 | | 2,310 | | 2,310 | | 4,056 | | 5,082 | | 4,389 | | 3,465 | | | | | |
| | TOTAL ZONA INDIGENA | 558 | 90,954 | | 10,602 | | 6,438 | | 11,160 | | 10,602 | | 5,580 | | 5,580 | | 10,062 | | 12,276 | | 10,602 | | 8,400 | | | | | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

CALENDARIO DE ENTREGA DE OPCIÓN DE COMERCIO ELECTRÓNICO (PROVALINQ) DE MARZO A DICIEMBRE 2019

| C.O. | Nombre | MARZO | | | | | | | | | | | | ABRIL | | | | | | | | | | | | MAYO | | | | | | | | | | | | JUNIO | | | | | | | | | | | | JULIO | | | | | | | | | | | | AGOSTO | | | | | | | | | | | | SEPTIEMBRE | | | | | | | | | | | | OCTUBRE | | | | | | | | | | | | NOVIEMBRE | | | | | | | | | | | | DICIEMBRE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|---------|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 01 | Atlixco | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPESA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROALIMINE) DE MARZO A DICIEMBRE 2019

| MUNICIPIO | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|-------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 01 Aguascalientes | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 02 Amoltepec | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 03 Apaxtla | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 04 Arriaga | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 05 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 06 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 07 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 08 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 09 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 35 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 36 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 37 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 38 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 40 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 41 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 42 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 43 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 44 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 45 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 46 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 47 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 48 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 49 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 50 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 51 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 52 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 53 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 54 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 55 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 56 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 57 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 58 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 59 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 60 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 62 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 63 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 64 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 65 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 66 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 67 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 68 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 69 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 70 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 71 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 72 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 73 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 74 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 75 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 76 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 77 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 78 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 79 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 80 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 81 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 82 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 83 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 84 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 85 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 86 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 87 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 88 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 89 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 90 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 91 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 92 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 93 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 94 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 95 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 96 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 97 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 98 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 99 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100 Atlixcoatlán | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPESA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROGRAMAS) DE MARZO A DICIEMBRE 2019

| CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPESA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROGRAMAS) DE MARZO A DICIEMBRE 2019 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|----|
| [Redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| [Redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ENTIDAD | GRUPO | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AUG | SEPT | OCT | NOV | DIC | | | | | | |
| COahuila | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| NAGUAN | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| PABLO | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| TRIS | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| TEGATE | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| SAN ANTONIO | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 |
| SAN ESTEBAN | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| SAN ESTEBAN | | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| TEC | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 |
| [Redacted] | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ZAPATECAS | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| TEC | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| TEC | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 | 58 |



[Large handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

DJ-CTO-394/19-2

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN ALIMENTARIA
 DESPESAS PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE 2019



| CLAVE MUNICIPAL | MUNICIPIOS | No. DE BENEFICIARIOS | MARZO | | ABRIL | | MAYO | | JUNIO | | JULIO | | AGOSTO | | SEPTIEMBRE | | OCTUBRE | | NOVIEMBRE | | DICIEMBRE | |
|--------------------|---------------------------------------|----------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|----------|
| | | | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD |
| 61 | OCOTA DE LA SIERRA | 70 | 19 AL 27 DE MARZO 2019 | 70 | 02 AL 10 DE MAYO 2019 | 70 | 02 AL 10 DE MAYO 2019 | 70 | 03 AL 11 DE JUNIO 2019 | 70 | 01 AL 09 DE JULIO 2019 | 70 | 05 AL 12 DE AGOSTO 2019 | 70 | 02 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2019 | 70 | 01 AL 09 DE OCTUBRE 2019 | 70 | 04 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 70 | 04 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 70 |
| | NUEVA COLONA | 300 | 19 AL 27 DE MARZO 2019 | 300 | 02 AL 10 DE MAYO 2019 | 300 | 02 AL 10 DE MAYO 2019 | 300 | 03 AL 11 DE JUNIO 2019 | 300 | 01 AL 09 DE JULIO 2019 | 300 | 05 AL 12 DE AGOSTO 2019 | 300 | 02 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2019 | 300 | 01 AL 09 DE OCTUBRE 2019 | 300 | 04 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 300 | 04 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 300 |
| | PLENO MEYD | 110 | 19 AL 27 DE MARZO 2019 | 110 | 02 AL 10 DE MAYO 2019 | 110 | 2 AL 10 DE MAYO 2019 | 110 | 3 AL 11 DE JUNIO 2019 | 110 | 01 AL 09 DE JULIO 2019 | 110 | 05 AL 12 DE AGOSTO 2019 | 110 | 2 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2019 | 110 | 1 AL 09 DE OCTUBRE 2019 | 110 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 110 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 110 |
| | TAPAS | 135 | 19 AL 27 DE MARZO 2019 | 135 | 02 AL 10 DE MAYO 2019 | 135 | 2 AL 10 DE MAYO 2019 | 135 | 3 AL 11 DE JUNIO 2019 | 135 | 01 AL 09 DE JULIO 2019 | 135 | 05 AL 12 DE AGOSTO 2019 | 135 | 2 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2019 | 135 | 1 AL 09 DE OCTUBRE 2019 | 135 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 135 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 135 |
| | TECOCOTE | 219 | 19 AL 27 DE MARZO 2019 | 219 | 02 AL 10 DE MAYO 2019 | 219 | 2 AL 10 DE MAYO 2019 | 219 | 3 AL 11 DE JUNIO 2019 | 219 | 01 AL 09 DE JULIO 2019 | 219 | 05 AL 12 DE AGOSTO 2019 | 219 | 2 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2019 | 219 | 1 AL 09 DE OCTUBRE 2019 | 219 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 219 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 219 |
| | SAN ANDRES COHAMIATA | 218 | 19 AL 27 DE MARZO 2019 | 218 | 02 AL 10 DE MAYO 2019 | 218 | 2 AL 10 DE MAYO 2019 | 218 | 3 AL 11 DE JUNIO 2019 | 218 | 01 AL 09 DE JULIO 2019 | 218 | 05 AL 12 DE AGOSTO 2019 | 218 | 2 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2019 | 218 | 1 AL 09 DE OCTUBRE 2019 | 218 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 218 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 218 |
| | SAN SEBASTIAN TEPONAJUANTLAN | 100 | 19 AL 27 DE MARZO 2019 | 76 | 02 AL 10 DE MAYO 2019 | 76 | 2 AL 10 DE MAYO 2019 | 76 | 3 AL 11 DE JUNIO 2019 | 76 | 01 AL 09 DE JULIO 2019 | 76 | 05 AL 12 DE AGOSTO 2019 | 76 | 2 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2019 | 76 | 1 AL 09 DE OCTUBRE 2019 | 76 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 76 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 76 |
| | SAN SEBASTIAN TEPONAJUANTLAN - AMOLES | | 24 | 02 AL 10 DE MAYO 2019 | 24 | 2 AL 10 DE MAYO 2019 | 24 | 3 AL 11 DE JUNIO 2019 | 24 | 01 AL 09 DE JULIO 2019 | 24 | 05 AL 12 DE AGOSTO 2019 | 24 | 2 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2019 | 24 | 1 AL 09 DE OCTUBRE 2019 | 24 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 24 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 24 | |
| TOTAL PARCIAL | | 952 | | 952 | | 952 | | 952 | | 952 | | 952 | | 952 | | 952 | | 952 | | 952 | | 952 |

| MUNICIPIOS | No. DE BENEFICIARIOS | MARZO | | ABRIL | | MAYO | | JUNIO | | JULIO | | AGOSTO | | SEPTIEMBRE | | OCTUBRE | | NOVIEMBRE | | DICIEMBRE | | |
|-------------------|----------------------|------------------------|----------|-----------------------|----------|----------------------|----------|-----------------------|----------|------------------------|----------|-------------------------|----------|-----------------------------|----------|-------------------------|----------|---------------------------|----------|---------------------------|----------|-----|
| | | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | FECHA DE ENTREGA | CANTIDAD | |
| TURPAN DE BOCAÑOS | 540 | 19 AL 27 DE MARZO 2019 | 540 | 02 AL 10 DE MAYO 2019 | 540 | 2 AL 10 DE MAYO 2019 | 540 | 3 AL 11 DE JUNIO 2019 | 540 | 01 AL 09 DE JULIO 2019 | 540 | 05 AL 12 DE AGOSTO 2019 | 540 | 02 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2019 | 540 | 1 AL 09 DE OCTUBRE 2019 | 540 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 540 | 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2019 | 540 | |
| TOTAL PARCIAL | | 540 | | 540 | | 540 | | 540 | | 540 | | 540 | | 540 | | 540 | | 540 | | 540 | | 540 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| SUB-TOTAL | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 | 1,500 |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|

TOTAL 15,000

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2



DIRECCION DE TRABAJO SOCIAL Y VINCULACION

CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA

TRABAJO SOCIAL OPERATIVO

| PRODUCTO | LUGAR DE ENTREGA | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre | TOTAL |
|----------|-----------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------|
| Despensa | Almacén General DIF Jalisco | 438 | 438 | 438 | 438 | 438 | 438 | 438 | 438 | 438 | 438 | 4380 |
| | | 15/03/2019 | 10/04/2019 | 15/05/2019 | 14/06/2019 | 15/07/2019 | 15/08/2019 | 13/09/2019 | 15/10/2019 | 15/11/2019 | 03/12/2019 | |



**RECEPCIÓN AL PROVEEDOR
DE ALMACÉN GENERAL DE DIF
Calendario de Marzo a Diciembre 2019
Vinculación Municipal
de Despensa con 11 productos**

| Reg. | MUNICIPIO | DOMICILIO DE ENTREGA | Cantidad | FECHA |
|-------|-------------|--|----------|-----------|
| 12 | GUADALAJARA | ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES | 2,609 | 03-may-19 |
| 12 | GUADALAJARA | ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES | 2,609 | 07-jun-19 |
| 12 | GUADALAJARA | ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES | 2,609 | 05-jul-19 |
| 12 | GUADALAJARA | ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES | 2,609 | 02-ago-19 |
| 12 | GUADALAJARA | ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES | 2,610 | 06-sep-19 |
| 12 | GUADALAJARA | ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES | 2,610 | 04-oct-19 |
| Total | | | 15,656 | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**



CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA DE TUTELA DE DERECHOS 2019

| TUTELA DE DERECHOS | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|--------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------|
| PRODUCTO | NOMBRE DEL PROYECTO | PRESENTACION | 20/03/2019 | 29/04/2019 | 20/05/2019 | 20/06/2019 | 23/07/2018 | 20/08/2018 | 18/09/2018 | 21/10/2019 | 25/11/2019 | 16/12/2019 | TOTAL |
| DESPENSA | Entrega de Apoyos Asistenciales a pupilos de la Procuraduría de Protección de Niñas, Niños y Adolescentes del Estado de Jalisco. | En Caja | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 87 | 834 |

DJ-CTO-394/19-2



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO
 CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA
 PROTECCIÓN CIVIL**



| Clasificación | Descripción | Unidad | Cantidad | Valor Unitario | Valor Total | Observaciones |
|-----------------|--|-------------------|--------------------|----------------|-------------|---------------|
| | Almacén General de Alimentos DIF Jalisco de Alamosque Chantlitz, Aguascalientes Mx. 400, carretera López Mateos, Col. Alamosque del Valle (pueblo del mercado de Alamosque) | Editor Fondo Difo | 3000 unidades 4791 | 1,000 | 3,000,000 | 05-mar-19 |
| SUBTOTAL | | | | | 3,000,000 | |
| TOTAL | | | | | 3,000,000 | |

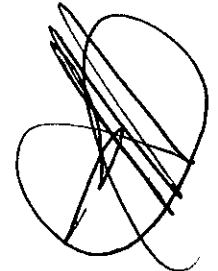
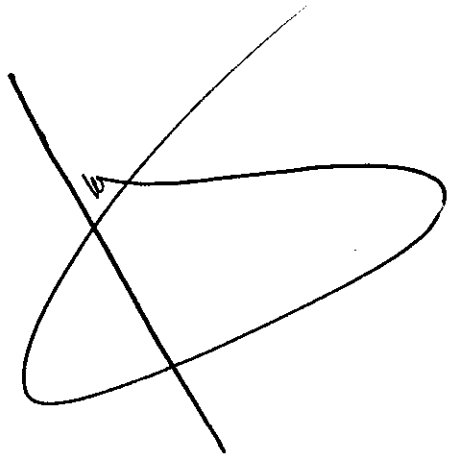
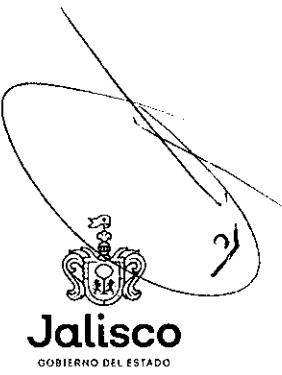
ELABORÓ

Bárbara Castro Sánchez

REVISÓ Y AUTORIZÓ

Lic. Luis R. Rodríguez Peña

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**



DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 7

LISTADO DE PRECIOS UNITARIOS POR PRODUCTO

| Número | Artículo | Presentación | Anexo | Cantidad | Precio Unitario | Importe |
|--------|--|--------------|-------|-----------|-----------------|------------------|
| 1 | Aceite de canola | 500 ml | 1A | 930,212 | \$ 20.64 | \$ 19,199,575.68 |
| 2 | Arroz blanco | 500 g | 1B | 265,756 | \$ 10.14 | \$ 2,694,765.84 |
| 3 | Arroz blanco | 1 Kg | 1C | 914,556 | \$ 18.43 | \$ 16,855,267.08 |
| 4 | Atún aleta amarilla en agua | 140 g | 1D | 1,622,568 | \$ 14.61 | \$ 23,705,718.48 |
| 5 | Avena en hojuelas | 300 g | 1E | 448,798 | \$ 5.61 | \$ 2,517,756.78 |
| 6 | Avena en hojuelas | 1 Kg | 1F | 939,664 | \$ 17.34 | \$ 16,293,773.76 |
| 7 | Chile guajillo o mirasol | 100 g | 1G | 12,842 | \$ 16.77 | \$ 215,360.34 |
| 8 | Ensalada de verduras | 215 g | 1H | 66,942 | \$ 12.04 | \$ 805,981.68 |
| 9 | Frijol | 500 g | 1I | 683,026 | \$ 14.38 | \$ 9,821,913.88 |
| 10 | Frijol | 1 Kg | 1J | 1,195,312 | \$ 27.51 | \$ 32,883,033.12 |
| 11 | Harina de maíz nixtamalizada | 1 Kg | 1K | 1,393,366 | \$ 15.45 | \$ 21,527,504.70 |
| 12 | Harina integral para hot cakes | 500 g | 1L | 210,150 | \$ 27.58 | \$ 5,795,937.00 |
| 13 | Lenteja chica | 250 g | 1M | 935,284 | \$ 10.66 | \$ 9,970,127.44 |
| 14 | Lenteja chica | 500 g | 1N | 251,408 | \$ 19.35 | \$ 4,864,744.80 |
| 15 | Pasta con fibra para sopa | 200 g | 1Ñ | 1,005,790 | \$ 6.29 | \$ 6,326,419.10 |
| 16 | Mini galleta de trigo con avena y canela. | 30 g | 1O | 1,312,430 | \$ 1.62 | \$ 2,126,136.60 |
| 17 | Mini galleta de trigo con avena y vainilla | 30 g | 1P | 1,312,430 | \$ 1.62 | \$ 2,126,136.60 |
| 18 | Mini galleta integral con amaranto y naranja | 30 g | 1Q | 1,312,430 | \$ 1.62 | \$ 2,126,136.60 |
| 19 | Mini galleta integral con amaranto y coco | 30 g | 1R | 1,312,430 | \$ 1.62 | \$ 2,126,136.60 |
| 20 | Mini galleta de trigo con avena y cacahuete | 30 g | 1S | 1,312,430 | \$ 1.62 | \$ 2,126,136.60 |
| 21 | Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra | 30 g | 1T | 1,218,685 | \$ 1.62 | \$ 1,974,269.70 |
| 22 | Mini galleta integral de maíz | 30 g | 1U | 1,312,430 | \$ 1.62 | \$ 2,126,136.60 |
| 23 | Mini galleta de trigo con avena y pasas | 30 g | 1V | 1,312,430 | \$ 1.62 | \$ 2,126,136.60 |
| 24 | Barra integral con arándanos | 30 g | 1W | 1,218,685 | \$ 1.62 | \$ 1,974,269.70 |
| 25 | Barra integral con trozos de manzana | 30 g | 1X | 1,218,685 | \$ 1.62 | \$ 1,974,269.70 |
| 26 | Barra de trigo con avena y nuez | 30 g | 1Y | 1,218,685 | \$ 1.62 | \$ 1,974,269.70 |
| 27 | Barra integral con plátano | 30 g | 1Z | 1,218,685 | \$ 1.62 | \$ 1,974,269.70 |
| 28 | Mini galleta de trigo con avena y canela | 500 g | 1AA | 12,842 | \$ 27.00 | \$ 346,734.00 |
| 29 | Pechuga de pollo deshebrada | 125 g | 1AB | 730,662 | \$ 15.73 | \$ 11,493,313.26 |
| 30 | Café soluble | 50 g | 1AC | 22,036 | \$ 16.21 | \$ 357,203.56 |
| 31 | Galleta salada | 137 g | 1AD | 6,380 | \$ 12.06 | \$ 76,942.80 |
| 32 | Cereal de trigo inflado integral | 250 g | 1AE | 11,594 | \$ 12.33 | \$ 142,954.02 |
| 33 | Mayonesa | 190 g | 1AF | 6,380 | \$ 21.49 | \$ 137,106.20 |
| 34 | Galletas marías | 170 g | 1AG | 6,380 | \$ 9.91 | \$ 63,225.80 |
| 35 | Sal de grano | 500 g | 1AH | 22,036 | \$ 7.41 | \$ 163,286.76 |
| 36 | Chocolate en Polvo | 250g | 1AI | 6,380 | \$ 27.52 | \$ 175,577.60 |
| 37 | Azúcar Estándar | 1 kg | 1AJ | 6,380 | \$ 18.09 | \$ 115,414.20 |
| 38 | Pasta para sopa | 200 g | 1AK | 13,594 | \$ 6.29 | \$ 85,506.26 |

IMPORTE TOTAL \$ 211,389,448.84

Grupo Industrial Vida S.A. de C.V.

Atentamente

EJIDO No. 300

LA VENTA DEL ASTILLERO SAGRAPAN ANA Y SANCHEZ VALDES R.F.C. GIV 970203-L51 • Tel. 32 08 04 00 • 01 800 711 7182

ZAPOPAN, JAL. C.P. 45221

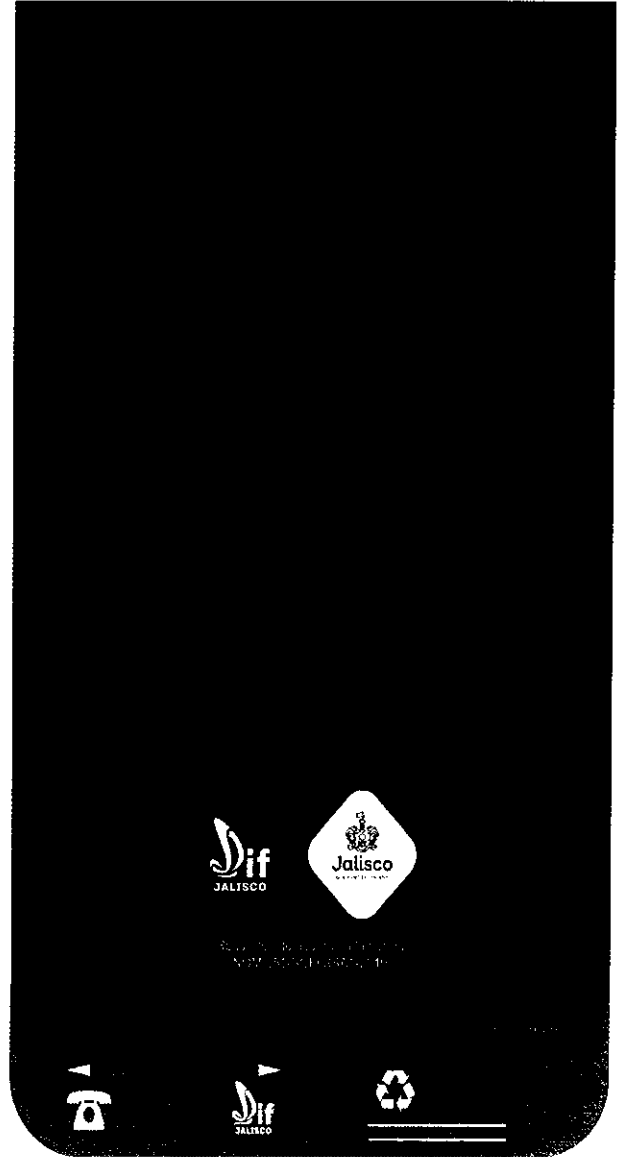
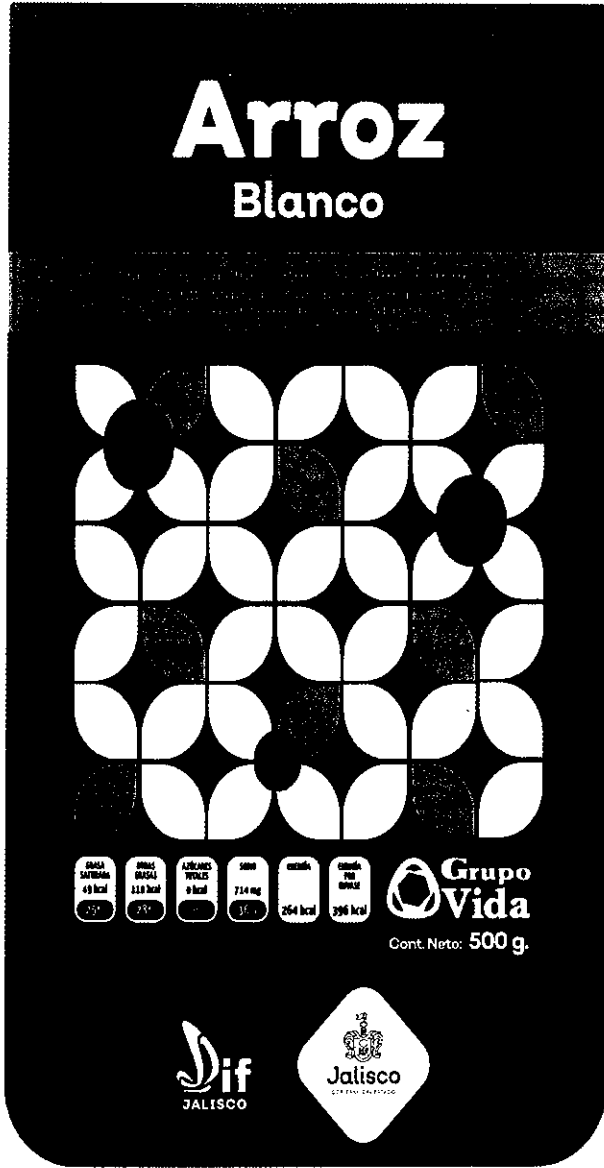
Representante Legal

TEL. (33) 32 08 04 00

R.F.C. GIV 970203-L51

ANEXO 8

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



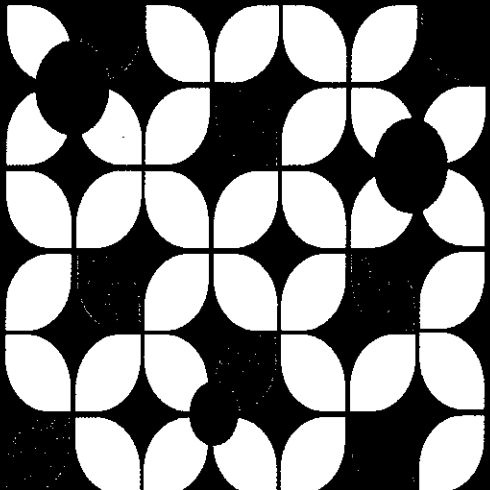
Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO

Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO

DJ-CTO-394/19-2

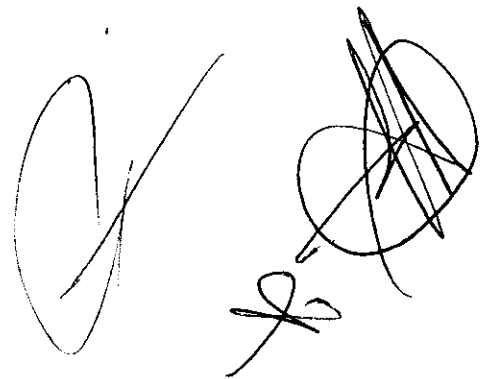
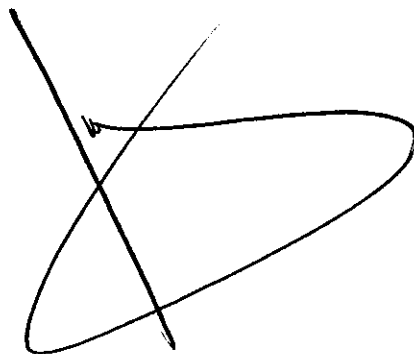







Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

Arroz Blanco



| | | | | | | |
|---------------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------|-------------|---------------------|-------------------------------------|
| GRASA SATURADA 49 kcal | GRASAS INSATURADAS 1.68 kcal | ALUCANOS TOTALES 0 kcal | SODIO 744 mg | FIBRA 16 | ENERGIA 264 kcal | ENERGIA POR CUCHILLO 396 kcal |
|---------------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------|-------------|---------------------|-------------------------------------|

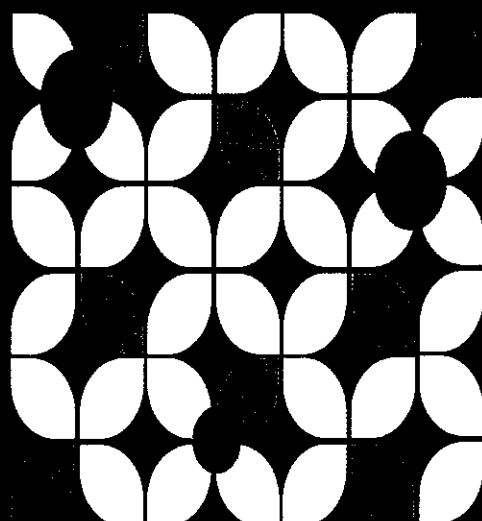
Grupo Ovida
Cont. Neto: 1Kg.



DJ-CTO-394/19-2


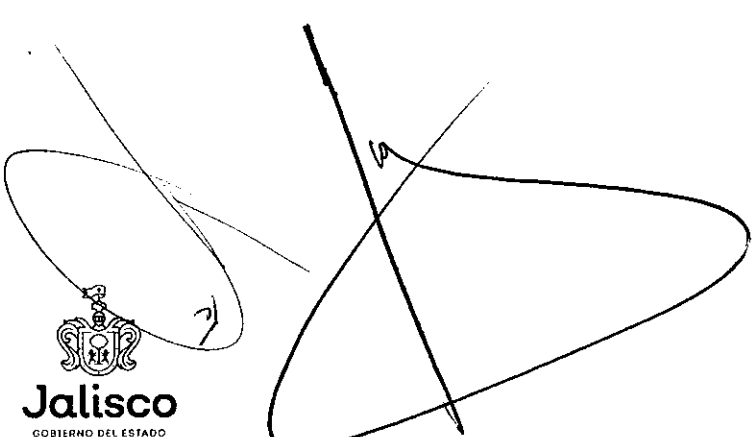







Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

Avena en Hojuelas



| | | | | | |
|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| ENERGIA SUSTENTABLE 49 kcal | ENERGIA TOTAL 339 kcal | ALMIDENO TOTAL 6 kcal | GRASA TOTAL 7.7 g mg | PROTEINA TOTAL 254 kcal | GRASA TOTAL 396 kcal |
|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------------------|----------------------------|

**Grupo
Vida**
Cont. Neto: 300 g.



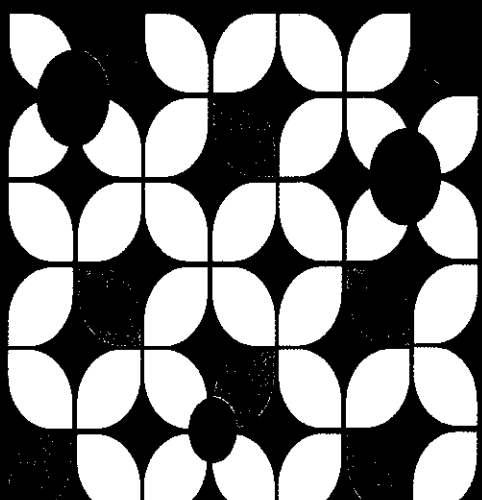
Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO



DJ-CTO-394/19-2



Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

Avena en Hojuelas

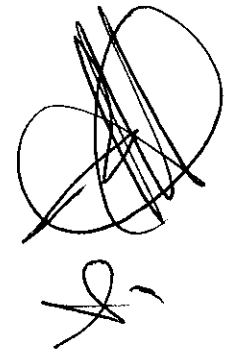
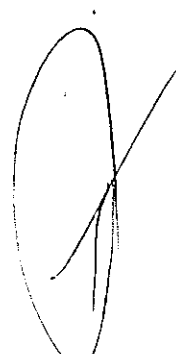
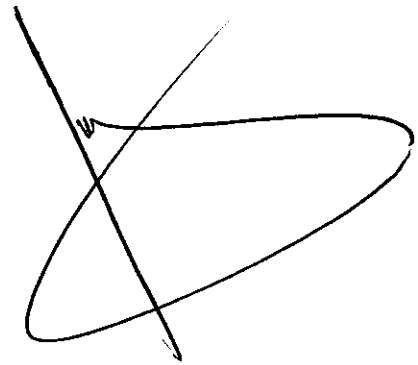



| | | | | | |
|---------------------------|------------------------------|------------------|--------------------|-------------------|---------------------------|
| GRASA SATURADA 49 kcal | GRASA INSATURADA 2.8 kcal | AZÚCAR 0 kcal | PROTEÍNA 7.4 mg | FIBRA 2.6 kcal | ENERGÍA TOTAL 396 kcal |
|---------------------------|------------------------------|------------------|--------------------|-------------------|---------------------------|

Grupo Vida
Cont. Neto: 1Kg.



MARCA REGISTRADA

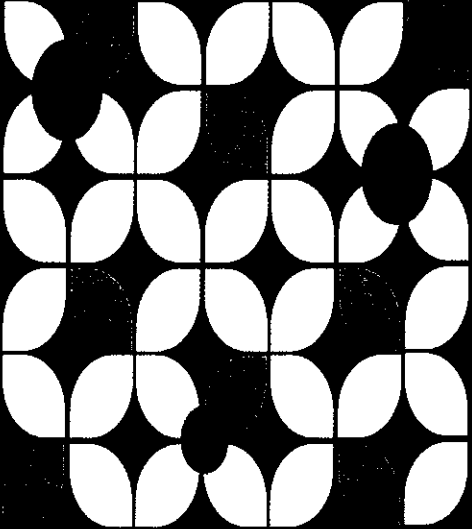


DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019





Pasta

con Fibra para Sopa


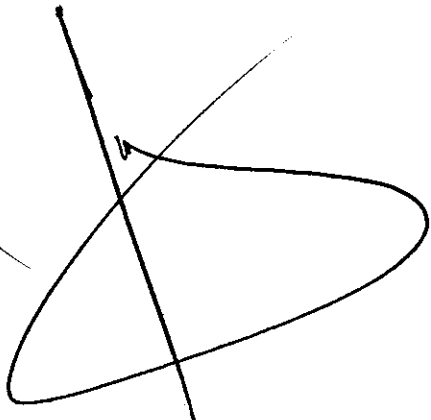
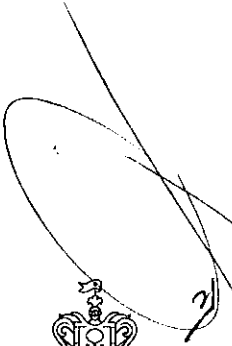





| | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| ENERGIA CALORÍAS 49 kcal | GRASAS TOTAL 1.8 kcal | ALUMINIO TOTAL 0 kcal | SODIO TOTAL 724 mg | PROTEÍNA TOTAL 254 kcal | CARBOHIDRATO TOTAL 396 kcal |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|

Grupo Vida
Cont. Neto: 200 g.



¡ESTAMOS SIEMPRE CON TI!



GOBIERNO DEL ESTADO

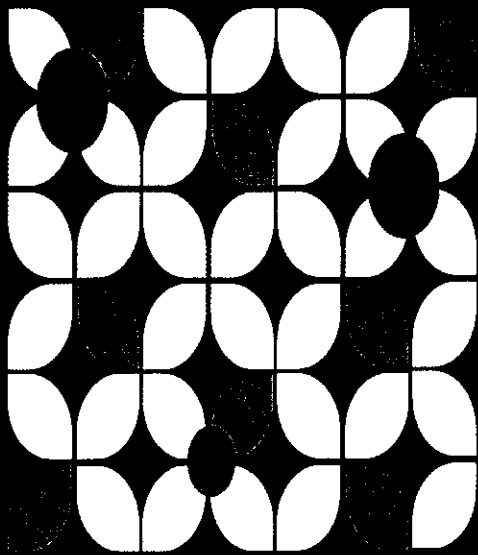


Página 168 de 203
DJ-CTO-394/19-2

DJ-CTO-394/19-2

Minigalleta

de Trigo con Avena y Canela



| | | | | | |
|---------------------------|---------------------------------|---------------------|-------------------|----------------------|-------------------------|
| GRASA SATURADA 4g kcal | GRASA MONOSATURADA 3.3g kcal | ALCARANES 0 kcal | AMONIO 7.1g mg | PROTEINA 264 kcal | VALOR TOTAL 396 kcal |
| 25% | 23% | 0% | 10% | 66% | 100% |

Grupo Vida

Cont. Neto: 500 g.

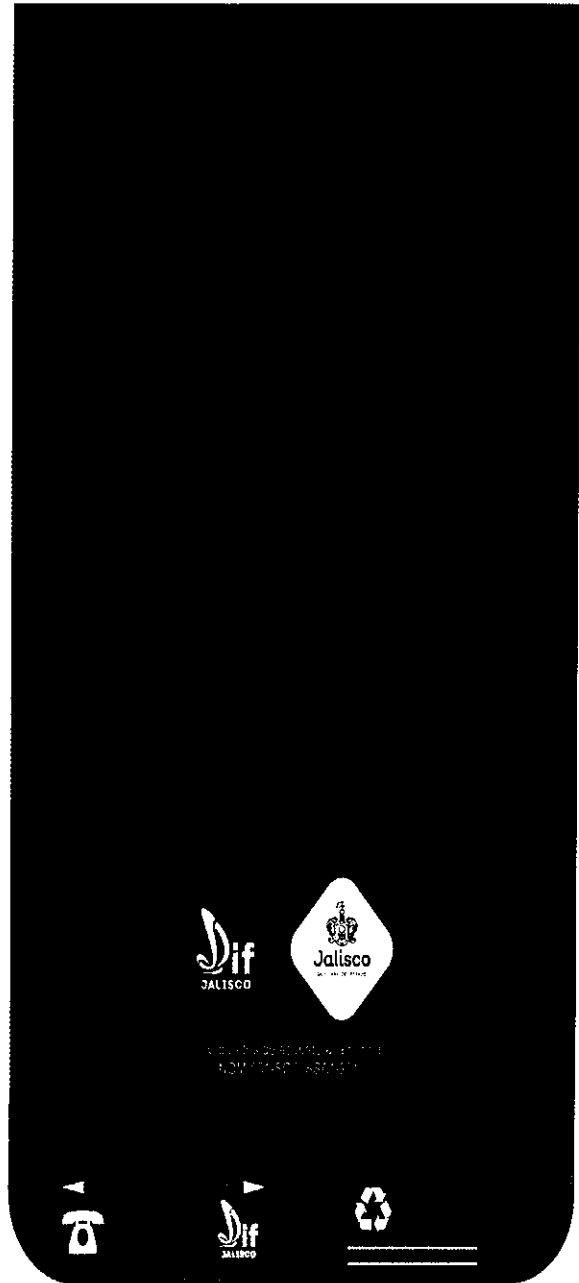
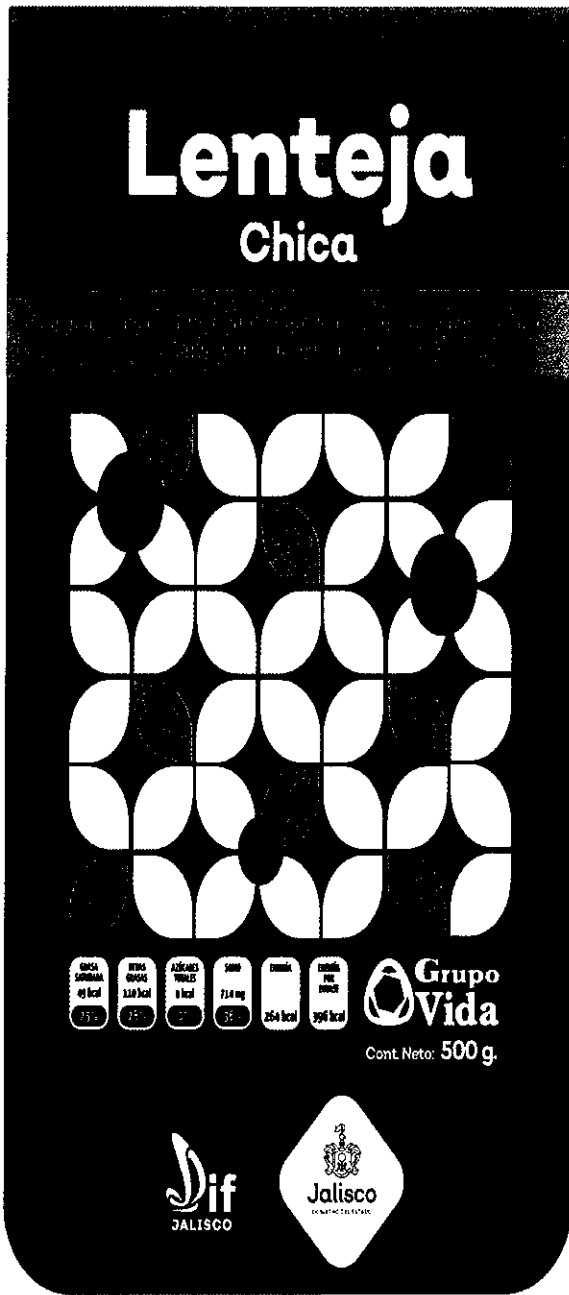


Sección de Promoción y
Marketing - 334221



DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

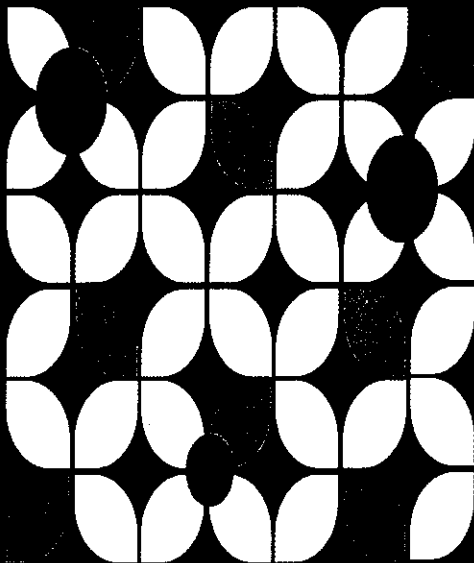


Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO

Página 170 de 203
DJ-CTO-394/19-2

DJ-CTO-394/19-2

Lenteja Chica



| | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| VALOR ENERGÉTICO 49 kcal | GRASA TOTAL 3.30 kcal | GLUCÍDOS TOTAL 9 kcal | PROTEÍNA 7.14 mg | SELENIO 264 kcal | GRANULOS 396 kcal |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|

**Grupo
Vida**

Cont. Neto: 250 g.



Producto de la planta de semillas
NOV 2019 07:33:54 2019

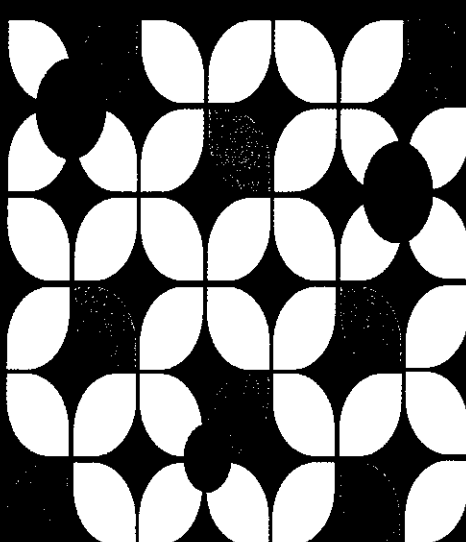


DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

Harina





Integral para Hot Cakes




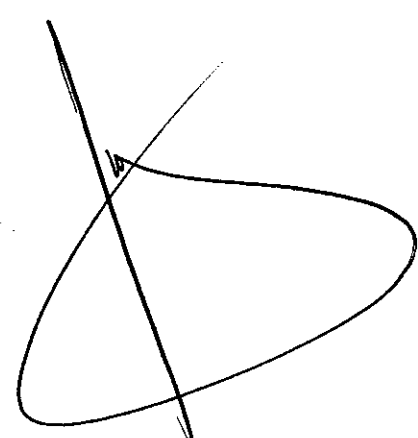



| | | | | | |
|---------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| ENERGÍA SOPROBADA 45 kcal | GRASAS DURES 3.04 kcal | ADICIONES DURES 0 kcal | SODIO 7.44 mg | GRASA TOTAL 26.4 kcal | GRASA TOTAL 39.6 kcal |
|---------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|

Grupo
Vida


Cont. Neto: 500 g.



Producción y distribución de alimentos
y bebidas en Jalisco



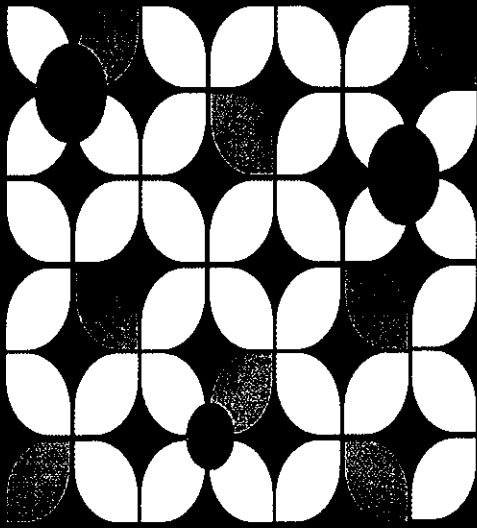
Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO



Página 172 de 203
DJ-CTO-394/19-2

DJ-CTO-394/19-2

Harina de Maíz Nixtamalizada



| | | | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|
| GRASA SATURADA 45 kcal 25 % | OTRAS GRASAS 1.10 kcal 25 % | AZÚCARES TOTALES 0 kcal 6 % | SODIO 734 mg 35 % | ENERGÍA 264 kcal | ENERGÍA POR PORCIÓN 396 kcal |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|

Grupo O VIDA
Cont. Neto: 1Kg.



Elaborado en Jalisco, México
14/11/2019 10:51:58 AM



DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

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

Mini Galleta de Trigo con
Avena y Pasa



Grupo Vida

| | | | | | |
|---------------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------|---------------------|---------------------------------------|
| GRASA SATURADA 49 kcal | GRASA TOTAL 1.0 kcal | AZÚCAR TOTAL 0 kcal | SODIO 714 mg | ENERGÍA 254 kcal | ENERGÍA POR PORCIÓN 396 kcal |
| 25 % | 25 % | 0 | 30 | | |

Cont. Neto: 30 g.

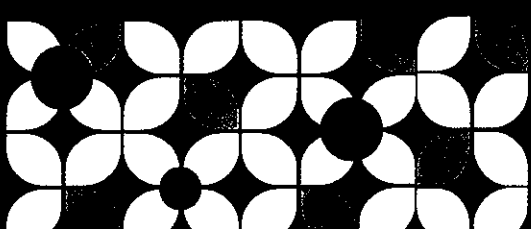


DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

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

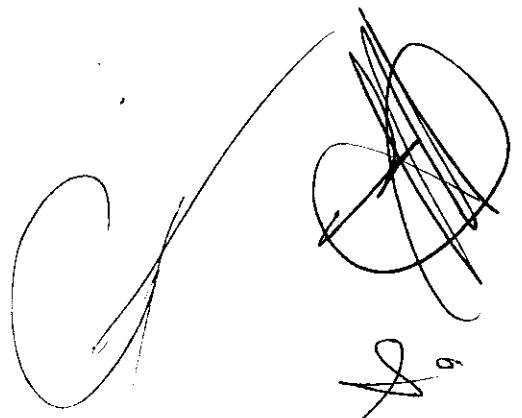
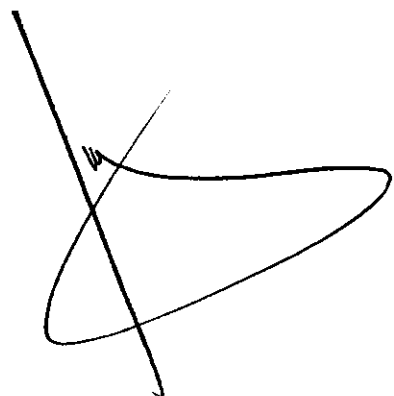



Mini Galleta Integral de Amaranto y Naranja



Grupo Vida

| | | | | | |
|----------------|----------|--------------|--------|----------|---------------------|
| GRASA SATURADA | PROTEAS | AZÚCAR TOTAL | SODIO | ENERGÍA | ENERGÍA POR PORCIÓN |
| 49 kcal | 110 kcal | 6 kcal | 714 mg | 264 kcal | 396 kcal |
| 22% | 26% | 0 | 30 | | |

Cont. Neto: 30 g.

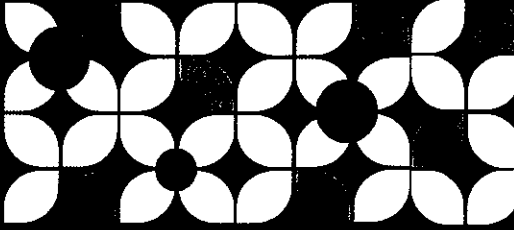


DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

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

Mini Galleta Integral de
**Amaranto y
Coco**

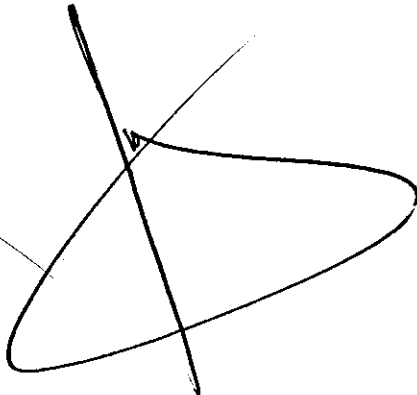
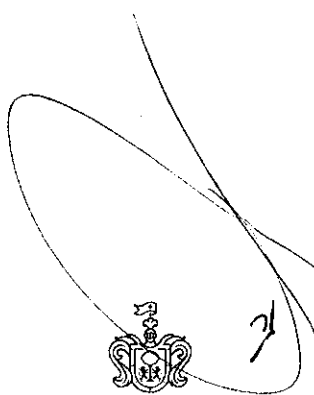


Grupo Vida

| | | | | | |
|---------------------|------------------|---------------------|--------|----------|--------------------------|
| MAÍZA SABORIZADA | OPRAS ORGANAS | AGRIANOS TUBALES | SOMO | PISTADA | COMIDA PUL ORGANIC |
| 49 kcal | 3.50 kcal | 0 kcal | 714 mg | 264 kcal | 396 kcal |
| 25% | 25% | 0% | 0% | 0% | 0% |

Cont. Neto: 30 g.

Jif **Jalisco**



DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

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

Mini Galleta de Trigo con Avena y Canela


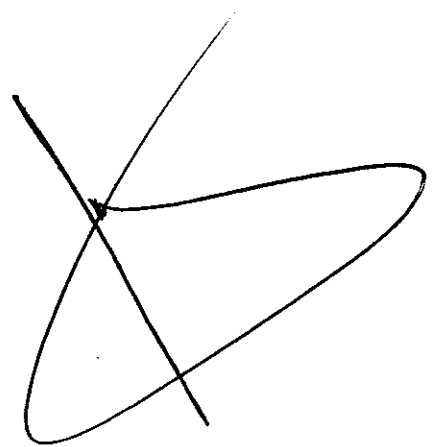

Grupo Vida

| | | | | | |
|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---|
| GRASA SATURADA 49 kcal 25% | GRASA TOTALES 1.8 kcal 9% | AZÚCAR TOTALES 6 kcal 31% | ENERGÍA 714 kcal 35% | PROTEÍNA 254 kcal 12% | VALOR ENERGÉTICO TOTAL 396 kcal 19% |
|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---|

Cont. Neto: 30 g.

Dif JALISCO

Jalisco GOBIERNO DEL ESTADO

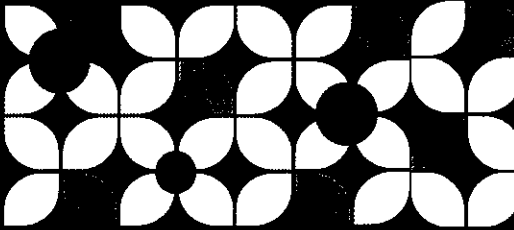


DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

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

Mini Galleta de Trigo con
Avena y Vainilla

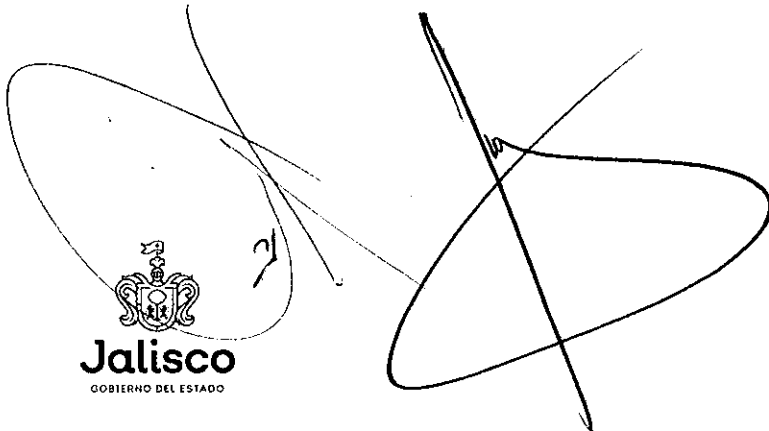


Grupo Vida

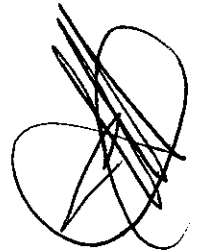
| | | | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------------------|
| CHICA SALADA 49 kcal 25 | CHICAS DULCES 110 kcal 25 | ADICION DULCES 0 kcal 0 | SABOR 714 mg 36 | ENERGIA 254 kcal | ENERGIA POR PORCIÓN 396 kcal |
|----------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------------------|

Cont. Neto: 30 g.

Jif JALISCO **Jalisco** GOBIERNO DEL ESTADO



Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO



**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

Mini Galleta de Trigo con
**Avena
y Cacahuete**

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

| | | | | | | |
|-------------------|---------------------|---------------------|----------------------|------------------|-----------------------|-----------------|
| Grupo Vida | energía 100 kcal | grasas 3.5g kcal | azúcares 10g kcal | fibra 2.1g mg | proteína 25.4 kcal | sal 294 kcal |
|-------------------|---------------------|---------------------|----------------------|------------------|-----------------------|-----------------|

Cant. Neto: 30 g.

Dif JALISCO

Jalisco GOBIERNO DEL ESTADO

DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

Mini Galleta de Trigo con
**Cebada, Avena
Nuez y Almendra**

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

| | | | | | | |
|-------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| Grupo Vida | ENERGIA 257 kcal | GRASAS 13.00 kcal | ALUMINIO 0 kcal | PROTEINAS 11.4 mg | GLUCIDOS 25.4 kcal | VALOR TOTAL 296 kcal |
|-------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------|

Cont. Neto: 30 g.

Dif **Jalisco**

DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

Mini Galleta Integral de Maíz

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

| | | | | | | |
|-------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Grupo Vida | MAÍZ SALINADO 49 kcal | MAÍZ DULCE 8.00 kcal | JALISCO DULCE 0 kcal | MAÍZ DULCE 7.14 kcal | MAÍZ DULCE 204 kcal | MAÍZ DULCE 196 kcal |
|-------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|

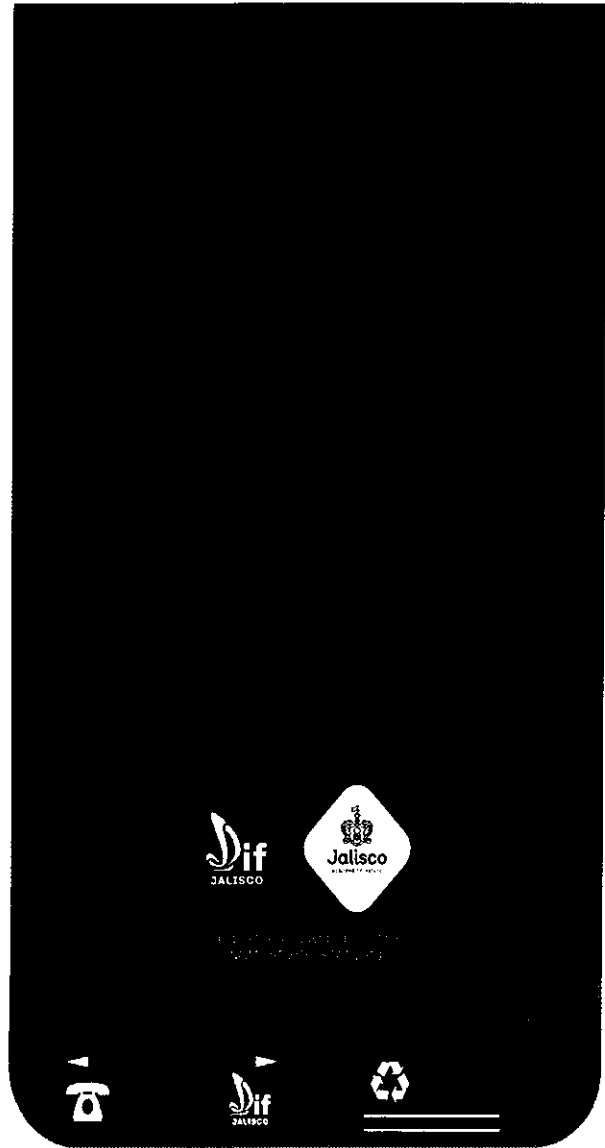
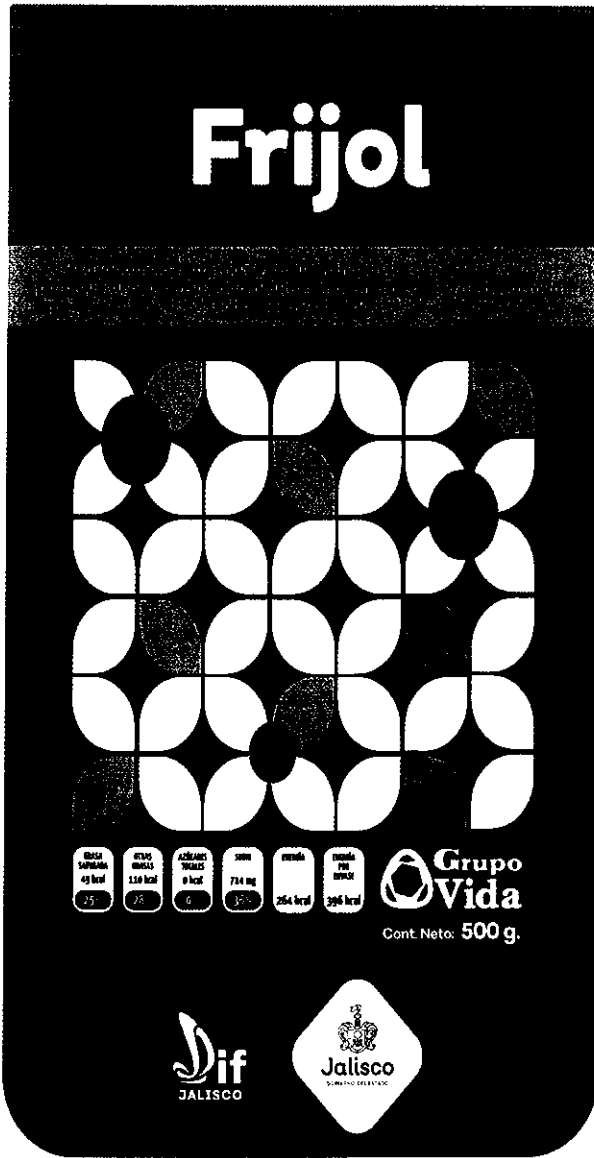
Cont. Neto: 30 g.

Dif JALISCO

Jalisco GOBIERNO DEL ESTADO

DJ-CTO-394/19-2

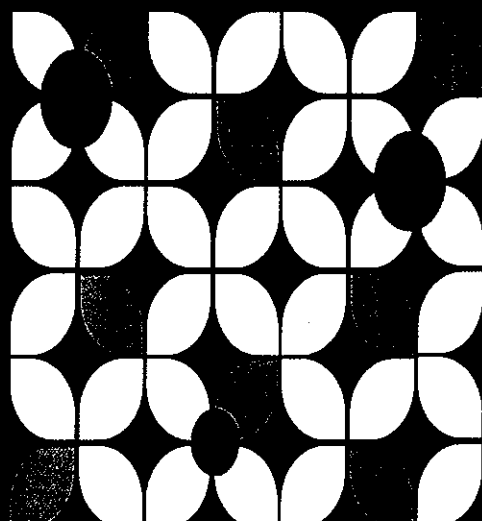
Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO





Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

Frijol

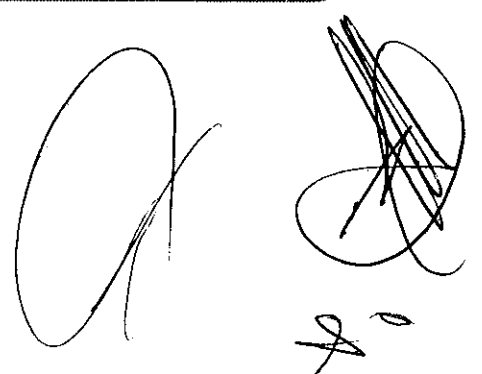
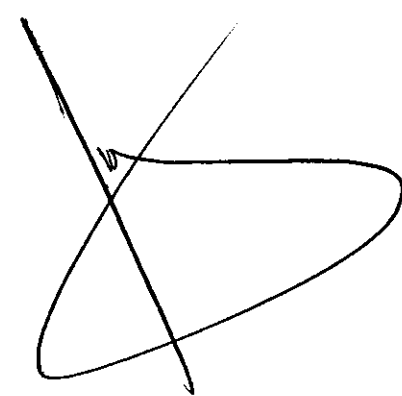





| | | | | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|
| GRASA SATURADA 4g kcal 25 | GRASA INSATURADA 3.1g kcal 28 | AZÚCAR TOTAL 0 kcal 0 | PROTEÍNA 73g mg 15 | FIBRA 25g kcal 10 | ENERGÍA TOTAL 396 kcal |
|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|

Grupo Vida
Cont. Neto: 1Kg.

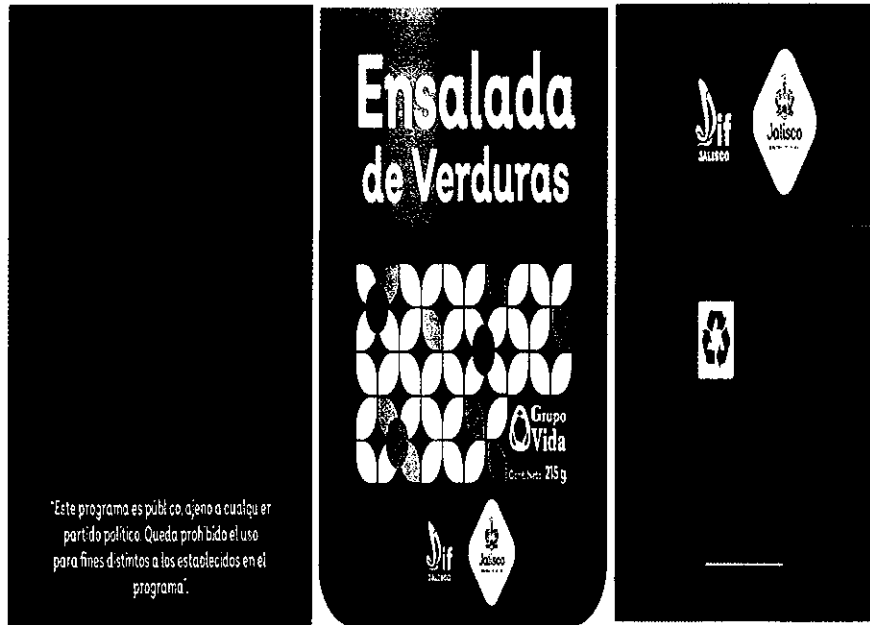


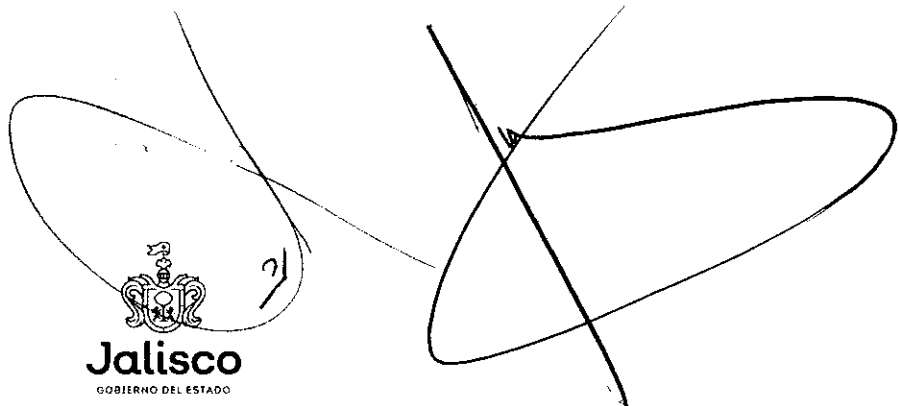
Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.



DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**



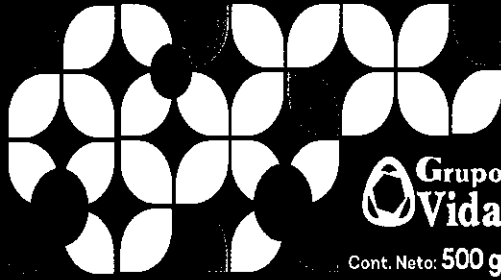




Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

DJ-CTO-394/19-2

Sal de Grano

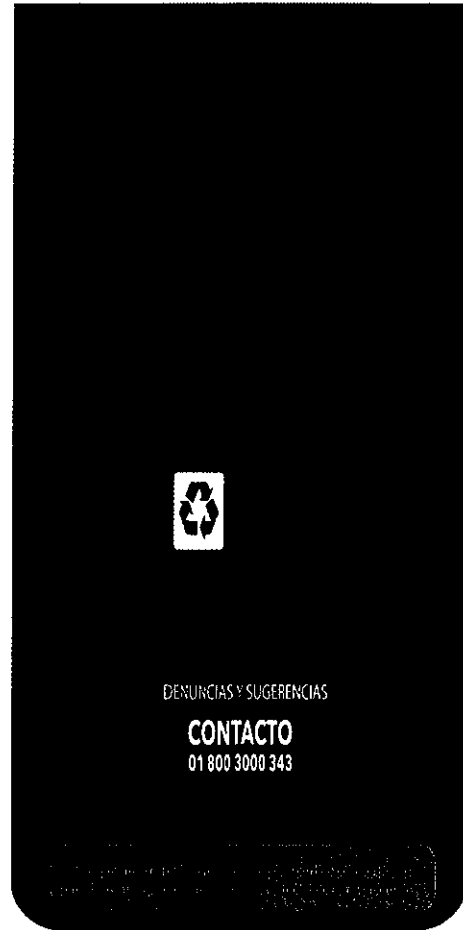


Cont. Neto: 500 g.



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

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



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

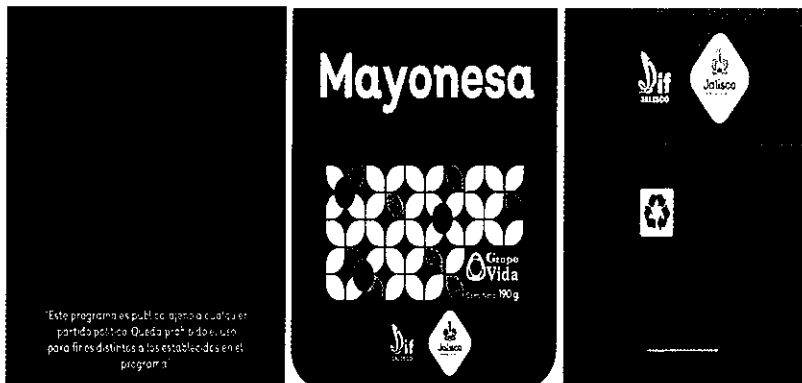
DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

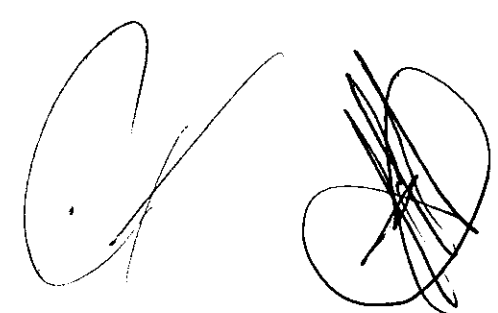
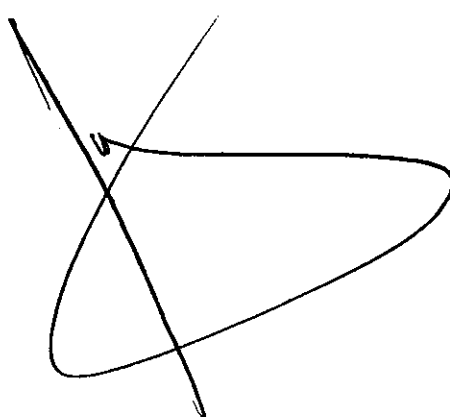
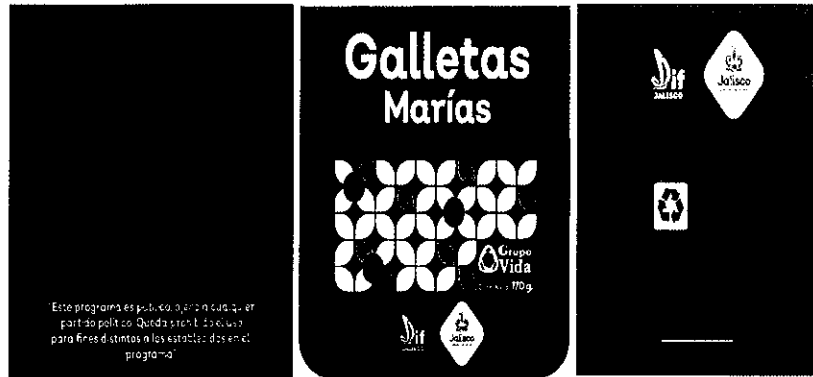


DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

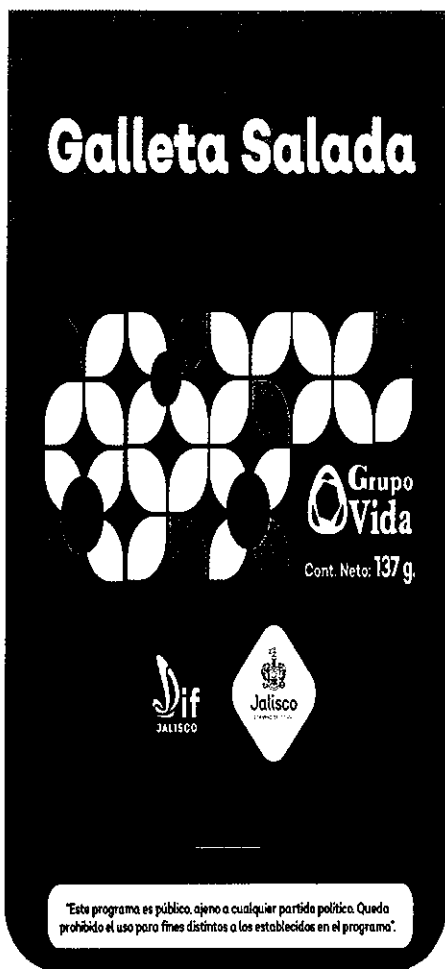


**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**



DJ-CTO-394/19-2

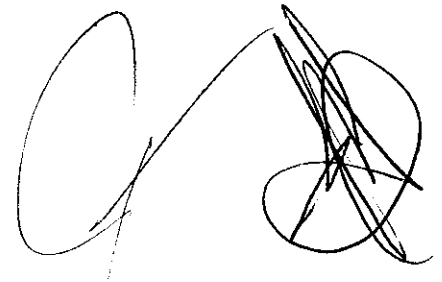
**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**



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

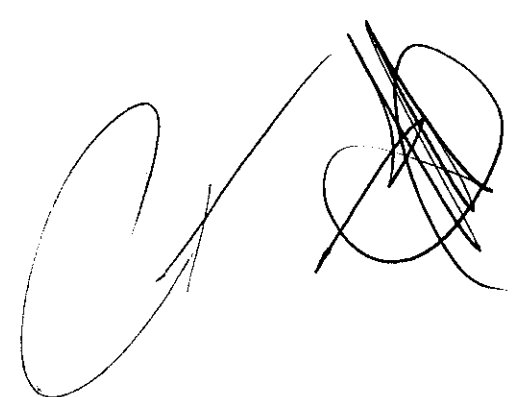
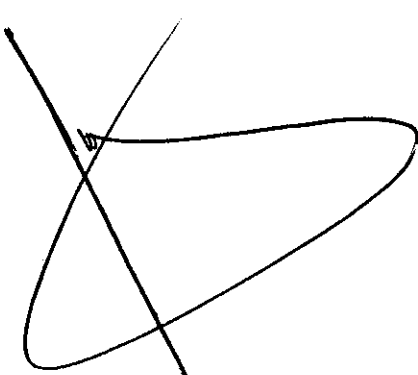
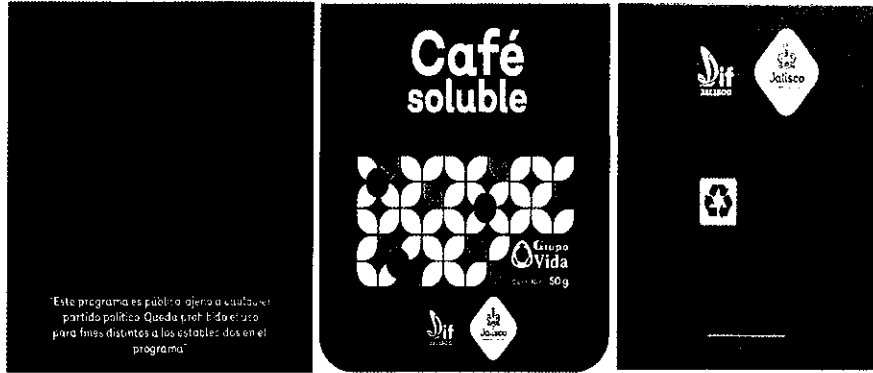
DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

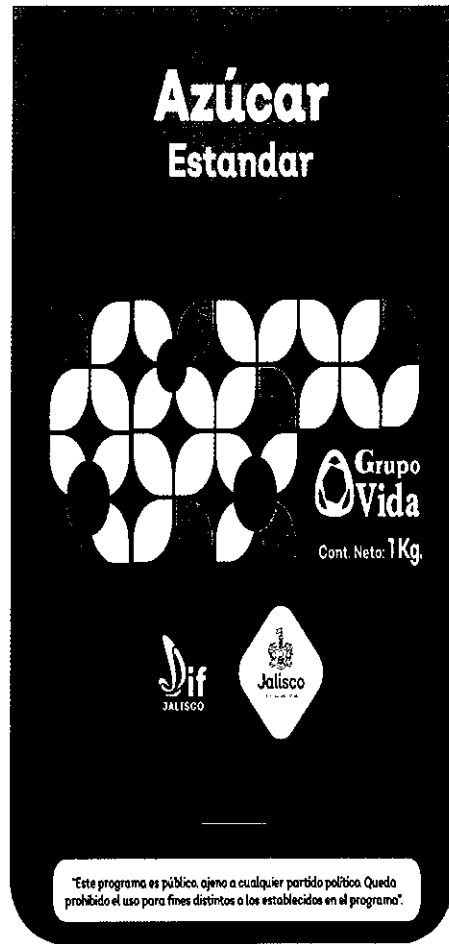




**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**



DJ-CTO-394/19-2



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

DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

Atún
Aleta Amarilla en agua

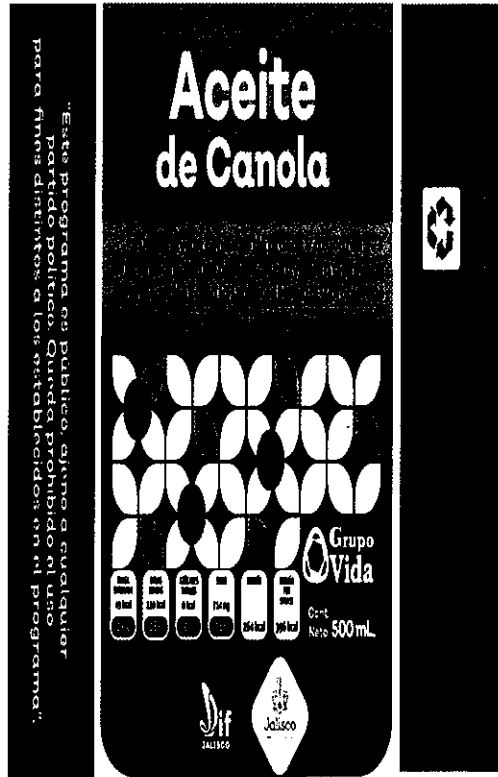
Cont. Neto: 140 g
Masa Drenada: 100 g

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

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

Tel. 3333 3333
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

DJ-CTO-394/19-2

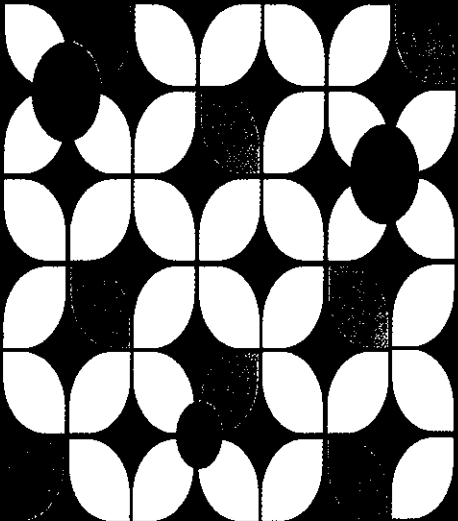


DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

Chile





Guajillo (Mirasol)





| | | | | | |
|---------------------------|---------------------|-----------------------|--------|---------------------|---------------------|
| GRASA saturada 0g kcal | GRASAS 0.1g kcal | AZÚCARES 0.1g kcal | 5000 | energía 254 kcal | energía 396 kcal |
| | | | 7.4 mg | | |

Grupo
Vida

Cont. Neto: 100 g.



REGISTRO DE APORTACIONES
C.M. TRANSFER. SEAR-2019



DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

Barra Integral con Arándanos

Grupo Vida

| | | | | | |
|----------------------------------|---------------------------|----------------------------------|------------------------|---------------------|--------------------------------|
| GRASA SATURADA 49 kcal 25% | GRASAS 110 kcal 28% | ALICANES TOTALES 0 kcal 0% | FIBRA 714 mg 36% | ENERGÍA 264 kcal | ENERGÍA POR ENVASE 395 kcal |
|----------------------------------|---------------------------|----------------------------------|------------------------|---------------------|--------------------------------|

Cont. Neto: 30 g.

REDUCE REUTILIZA RECICLA
LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA
Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Dif JALISCO

Jalisco

Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO

DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

Barra Integral con Trozos de Manzana

Grupo Vida

| | | | | | |
|---------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------|---------------------|---------------------------------|
| GRASA SATURADA 49 kcal | OTRAS GRASAS 110 kcal | AZÚCARES TOTALES 0 kcal | SODIO 714 mg | ENERGÍA 264 kcal | ENERGÍA POR PORCIÓN 396 kcal |
|---------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------|---------------------|---------------------------------|

Cont. Neto: 30 g.

RECYCLE: REDUCE REUTILIZA RECICLA
LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA
Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Dif JALISCO

Jalisco GOBIERNO DEL ESTADO

DJ-CTO-394/19-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

Barra Integral con Plátano

Grupo Vida

| | | | | | |
|---------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------|-------------------|---------------------------------|
| GRASA SATURADA 49 kcal | FRITAS 110 kcal | AZÚCAROS TOTALES 0 kcal | SODIO 714 mg | FIBRA 254 kcal | ENERGÍA POR PORCIÓN 396 kcal |
| 25% | 28% | 0 | 36 | | |

Cont. Neto: 30 g.

REDUCE REUTILIZA RECICLA
LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA
Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Dif JALISCO

Jalisco GOBIERNO DEL ESTADO

Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO

DJ-CTO-394/19-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

**Barra de Trigo con
Avena y
Nuez**

**Grupo
Vida**

| | | | | | |
|----------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------|---------------------------------|
| GRASA SATURADA 49 kcal 25% | GRASAS 810 kcal 28% | AZÚCARES TOTALES 9 kcal 11% | SODIO 72.4 mg 3.6% | ENERGÍA 264 kcal | ENERGÍA POR PORCIÓN 396 kcal |
|----------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------|---------------------------------|

Cont. Neto: **30 g.**



**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**
LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA
Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Dif
JALISCO

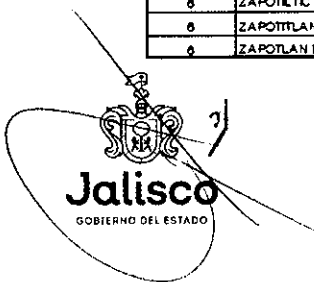
Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO

DJ-CTO-394/19-2

ANEXO 10

|  | | DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES | | |  | |
|---|-----------------------------|---------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---|--|
| Número Región | Nombre del Municipio | Domicilio del Sistema | Teléfonos DIF | Teléfono Fax | | |
| 1 | BOLAÑOS | Iturbide No. 2 | 01-437 95 2-50-79 | 01-437 95-2-50-79 | | |
| 1 | CHIMALTITAN | Ramón Corona s/n | 01-437 95 2-52-62 | | | |
| 1 | COLOTLAN | Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto | 01-499 99 2-23-66 | 01-499 99-2-00-41 | | |
| 1 | HUEJUCAR | Hidalgo No. 24 | 01-457 94 7-01-36.7-03-70 | 01-457 94-70222 | | |
| 1 | HUEJUCILLA EL ALTO | Madrid | 01-457 98 3-72-87 | 01-457 98-3-72-87 | | |
| 1 | MEZQUITIC | Josefa Ortiz de Domínguez No. 5 | 01-457 98 1-00-95 | 01-457 98-10096 | | |
| 1 | SAN MARTIN DE BOLAÑOS | Felipe Vigina No. 3 | 01 437 95 2-53-59 | 01 437-95-2-54-84 | | |
| 1 | SANTA MARIA DE LOS ANGELES | Antonio Valdéz No. 5 | 01-499 99 2-08-23 | 01-499 99-21013 | | |
| 1 | TOTATCHE | Jalisco No. 9 | 01-437 96 4-01-11 | 01-437 96-4-01-11 | | |
| 1 | VILLA GUERRERO | Libertad No. 36 | 01-437 90 4-54-80 | 01-437 90-4-51-70 | | |
| 2 | ENCARNACION DE DIAZ | Constitución No. 1 | 01-475 95 3-11-01 | 01-475 95-3-11-01 | | |
| 2 | LAGOS DE MORENO | López Costilla s/n Col. Cuesta Blanca | 01-474 74 2-14-57 | 01-474 74 2-14-57 | | |
| 2 | QUEBLOS DE JALISCO | Alfondo No. 10 | 01 496 85 1 07 29 | 01-496 85-1-01-84 | | |
| 2 | SAN DIEGO DE ALEJANDRIA | Av. Jalisco No. 4 | 01-395 72 6-02-96 | 01-495 72-6-02-96 | | |
| 2 | SAN JUAN DE LOS LAGOS | Av. Central s/n | 01-385 78 5-44-82 | 01-385 78-5-00-01 | | |
| 2 | TEOACALICHE | Saldo Álvarez No. 19 | 01-346 78 7-24-71 | 01-346 78-7-23-34 -72162 | | |
| 2 | UNION DE SAN ANTONIO | Carretera a Lagos Km. 1 | 01-395 72 3-02-90 | 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 OBREGON | J. Isabel Valdivia No. 37 | 01-431 40 30070 | 01-431 40 3-01-60 | | |
| 3 | JALOSTOTITLAN | Ramón Corona No. 176 | 01-431 74 6-06-55 | 01-431 74-6-05-55 | | |
| 3 | JESUS MARIA | Nicolás Bravo No. 85 | 01-348 70 4-04-49 | 01-348 70-4-04-49 | | |
| 3 | MEXTICACAN | Aguiles Sardan No. 101 | 01-344 70 2-00-44 | 01-344 70 -2-0044 | | |
| 3 | SAN JULIAN | 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 | TEPATITLAN 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 GONZALEZ GALLO | Mariano Jiménez Esq. Vicente Guerrero | 01-344 78 4-02-78 | 01-344 78-4-02-78 | | |
| 3 | SAN IGNACIO CERRO GORDO | López Mateos No. 1 | 01-348-71-6-00-65 | 01-348-71-6-00-65 | | |
| 4 | ATOTONILCO EL ALTO | Dr. Fernando de Alba Hermosillo s/n | 01-391 91 7-10-91 | 01-391 91-7-10-91 | | |
| 4 | AYOTLAN | Revolución No. 11 | 01-345 91 8-13-00 y fax | 01-345 91-8-02-12 Y 8-09-04 | | |
| 4 | LA BARCA | Calzada Raymundo Velázquez No. 611 | 01-393 93 5-15-98 | 01-393 93 5-00-01 | | |
| 4 | DEGOLLADO | Morelos No. 315 | 01-345 93 7-10-20 | 01-345 93-7-00-06 | | |
| 4 | JAMAY | Iturbide No. 505 | 01-392 92 4-12-38 | 01-392 92-4-12-38 | | |
| 4 | OCOTLAN | Av. Del Maestro No. 956 | 01-392 92 2-41-16 y fax | 01-392 92 2-41-16 | | |
| 4 | PONOTLAN | Miguel Montes No. 75 | 01-391 92 1-02-71 | 01-391 92-1-05-33 y 1-02-88 | | |
| 4 | TOTOTLAN | Morelos No. 210 Cte. | 01-391 91 6-06-83 | 01-391 91-6-02-23 | | |
| 4 | ZAPOTLAN DEL REY | 5 de Mayo No. 55 | 01-391 92 1-17-20 | 01 391 92 1-17-20 | | |
| 5 | CHARALA | Degollado No. 327 | 01-376 76 5-33-49 | 01-376 76-5-28-48 | | |
| 5 | CONCEPCION DE BUEVOS ARES | Morelos No. 8 | 01-372 42 6-03-00 | 01-372 42-6-00-27 | | |
| 5 | JOCOTEPEC | Abasco e Hidalgo | 01-387 76 3-00-74 Ext. 110 | 01-387 76-3-00-74 y 76 | | |
| 5 | LA MANZANILLA DE LA FAZ | Zaragoza No. 109 | 01 372 43 5 04 37 | 01 372 43 5 03 19 | | |
| 5 | MAZAMTLA | Cihuatlan No. 1 6 | 01-382 53 80660 | 01-382 53 80450 | | |
| 5 | QUILPAN | Miguel Hidalgo No. 28 | 01-382 57 5-04-44 | 01-382 57-5-01-21 | | |
| 5 | SANTA MARIA DEL ORO | Hidalgo y Nacional | 01-354 54 4-80-92 | 01-354 54-4-80-92 | | |
| 5 | TIZAPAN EL ALTO | Zaragoza Poniente s/n | 01 376 76 814 63 8 03 29 | 01-376 76-8-14-83 | | |
| 6 | TUXCUECA | Rivera del Lago s/n | 01-376 76 4-03-42 | 01-376 76-8-01-51 | | |
| 5 | VALLE DE JUAREZ | Carretera Nacional Km. 1 | 01-382 57 10108 | 01-382 62-1-01-08 | | |
| 6 | GOMEZ FARIAS | Vicente Guerrero No. 92 | 01-341 43 3-05-78 | 01-341 43-3-05-78 | | |
| 6 | JILOTLAN DE LOS DOLORES | Revolución No. 26 | 01-424 57 4-00-29 | Ext 126 | | |
| 6 | PHUJANO | Ricardo Flores Magón No. 1 | 01-312 39 61473 | 01-312 39-6-00-09 | | |
| 6 | SAN GABRIEL | M. Moret No. 11 | 01-343 42 7-00-04 | 01-343 42 7-20-85 7-00-04 | | |
| 6 | TAMAZULA DE GORDIANO | Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc | 01-358 41 61770 | 01-358 41-6-00-78 | | |
| 6 | TECALITLAN | Degollado No. 45 | 01-371 41 816-98 | 01-371 41-8-01-08 | | |
| 6 | TOLRAN | Alejo Lázaro No. 13 | 01-343 43 4-02-06 | 01-343 43-4-02-08 | | |
| 6 | TONILA | Calle Javier Mina No. 2 | 01-312 32 1-52-49 | 01-312 32-1-52-49 | | |
| 6 | TUXPAN | Av. Tizatlán s/n | 01-371 41 7-22-40 | 01-371 41-7-20-85 | | |
| 6 | ZAPOTLITC | Zaragoza No. 195 | 01-341 41 4-19-89 | 01-341 41 4-19-89 | | |
| 6 | ZAPOTLAN DE VADILLO | Juan Ortega No. 14 | 01-343 43 4-07-04 | 01-343 43-4-06-00 | | |
| 6 | ZAPOTLAN EL GRANDE | Aguiles Sardan No. 56 | 01-341 41 2-59-20 | 01-341 41-3-56-85 | | |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019





DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES



| Número Región | Nombre del Municipio | Domicilio del Sistema | Teléfonos DIF | Teléfono Fax |
|---------------|--|--|-----------------------------|-------------------------------|
| 7 | ATENGO | Chimaltitán No. 16 | 01-349 77 1-01-45 | 01-349 77- 10136 |
| 7 | AUTLAN DE NAVARRO | Obregón No. 252 | 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 37-2-03-14 y 2-00-04 |
| 7 | CHIHUISTLAN | Independencia No. 16 | 01-385 75 5-50-63 | 01-385 75 5-50-63 |
| 7 | CUAUTLA | Amado Nervo s/n | 01-316 38 4-30-80 | 01-316 38-4-30-93 |
| 7 | EJUTLA | Colón Norte No. 3 | 01-343 43 1-53-77 | 01-343 43-1-52-49 |
| 7 | EL GRALLO | 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 | JUCUITLAN | Depollido No. 220 | 01-349 37 4-00-47 | 01-349 37-4-00-47 |
| 7 | TECOLOTLAN | Av. Guadalajara No. 140 | 01-349 77 6-03-53 | 01-349 77-6-01-17 |
| 7 | TENAMACTLAN | Revolución Mexicana s/n | 01-349 77 5-00-40 | 01-349 77 5-00-40 |
| 7 | TONAYÁ | Ocampo y Guerrero No. 5 | 01-343 43 1-02-20 | 01-343 43 10303 |
| 7 | TUXCACUCOSCO | Enrique Camberos No. 10 | 01-343 41 3-98-38 | 01-343 41 3-98-38 |
| 7 | UNION DE TULA | Av. México Norte No. 430 | 01-316 37 1-04-10 | 01-316 37-1-04-10 |
| 8 | TOMATLAN | Av. del Campesino No. 150 | 01-322 29 8-55-17 | 01-322 29-8-54-11 |
| 8 | VILLA PURIFICACION | Matamoros y Reforma | 01-357 37 5-03-22 | 01-357 37-5-00-58 |
| 8 | LA FUERTA | Niños Héroes No. 31 | 01-357 38 4-11-70 | 01-357 38-4-03-05 |
| 8 | CASIMIRO CASTELLO (LA RESOLANA) | Hidalgo No. 150 | 01-357 38 8-06-50 | 01-357 38-8-00-93 |
| 8 | CHUALTLAN | Libertad No. 24 Col. Centro | 01-315 35 5-39-81 | 01-315 35 5-21-06 |
| 8 | CUAUTLAN DE GARCIA BARRAGAN | López Cobila s/n Esq. Vicente Guerrero | 01-357 38 4-61-92 | 01-357 38-4-60-44 |
| 9 | ATENGUELLO | Limón No. 18 | 01-388 73 6-90-01 | 01-388 73 69001 |
| 9 | CABO CORRENTES | 1° de Abril No. 16 | 01-322 26 9-01-30 | 01-322 26 9-01-01 |
| 9 | GUACHINANGO | Aldama No. 4 | 01-388-73-6-00-13 | 01 338 73 - 68238 683 68 |
| 9 | MAGDALA | Hidalgo No. 160 | 01-388 38 6-10-76 | 01-388 38-6-00-52 |
| 9 | MIKTLAN | Eliseo R. Morales No. 37 | 01-388 73 6-57-70 | 01-388 73-6-57-77 |
| 9 | PUEBLO VALLARTA | Milenio 143 Col. Educación | 01 322 22 5 99 37,38,39,40 | 01 322 22 2 00 58 |
| 9 | SAN SEBASTIAN 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 | AMATITAN | Hidalgo No. 152 | 01-374 74 5-02-51 | 01-374 74-5-03-82 |
| 10 | AMEGA | Juárez No. 100 | 01-375 75 8-06-18 | 01-375 75 8-06-18 |
| 10 | ETZATLAN | Escobedo No. 135 | 01-386 75 3-05-29 | 01-386 75-3-00-26 |
| 10 | EL ARENAL | Javier Mina No. 40 | 01-374 74 8-00-83 | 01-374 74-8-02-66 |
| 10 | INOSTAPANQUELO | Independencia No. 4 | 01-386 74 4-52-17 4-50-76 | 01-386 74-4-51-21 |
| 10 | MAGDALENA | Matamoros s/n | 01-386 74 4-02-56 | 01-386 74-01-87 |
| 10 | SAN JUAN DE LOS RIOS | 5 de Mayo No. 1 | 01-386 75 4-03-94 | 01-386 75-4-00-08 |
| 10 | SAN MARCOS | Independencia No. 10 | 01-386 75 7-01-83 y fax | 01-386 75 7-01-63 |
| 10 | TALA | Simón Bolívar No. 122 | 01-384 73 8-03-76 8-43-24 | 01-384 73-8-00-05 |
| 10 | TEQUILA | Francisco Javier Sauza y Galeana | 01-374 74 2-00-63 | 01-374 74-2-00-63 |
| 10 | TEUCHITLAN | Vicente Guerrero No. 23 | 01-384 73 3-02-64 | 01-384 73-3-01-29 |
| 11 | ACATLAN DE JUAREZ | 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 | ATEMIZAC DE DRIZUELA | 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 | COCULA | Agustín Yañez s/n | 01-377 77 3-23-15 | 01-377 77 3-23-15 |
| 11 | SAN MARTIN HIDALGO | Independencia No. 6 | 01-385 75 5-04-19 | 01-385 75-5-04-15 |
| 11 | SAYULA | Calle 5 de Mayo No. 19 | 01-342 42 1-13-40 | 01-342 42-2-01-09 |
| 11 | TAPALPA | Morelos No. 22 | 01-343 43 2-06-30 | 01-343 43-2-04-93 |
| 11 | TECHALUTA DE MONTENEGRO | Constitución No. 15 | 01-372 42 4-50-61 | 01-372 42 45139 45312 Preside |
| 11 | TEOQUILTLAN DE CORONA | Prolongación Hery No. 154 | 01-372 42 8-04-01 | 01-372 42-8-01-05 |
| 11 | VILLA CORONA | Zaragoza No. 22 | 01-387 77 8-03-99 8-02-22 | 01-387 77-8-00-07 |
| 11 | ZACATLCO DE TORRES | 10 de Septiembre s/n | 01-326 42 3-15-37 3-00-51 | 01-326 42 3-10-88 |
| 12 | CUOLO | Francisco I. Madero No. 21 | 01-373 79 6-51-25 | 01-373 79-6-53-61 6-51-25 |
| 12 | EL SALTO | Av. Del Parque y Progr. No. 700 | 373 2-07-49 | 01-373 73-2-01-96 2-07-49 |
| 12 | ZAPOTLANCO | Angela Peralta No. 170 | 01-373 73 4-03-45 | 01-373 73 4-03-45 4-00-96 |
| 12 | XTLAIHUACAN DE LOS MEMBRELLOS | Obregón No. 93 | 01-376 76 2-04-21 | 01-376 76-2-04-21 |
| 12 | XTLAIHUACAN DEL PRO | Hidalgo s/n | 01-373 73 4-51-37 | 01-373 73-4-54-10 |
| 12 | JUANACATLAN | Progreso No. 107 | 373 2-10-49 | 373 2-03-11 (Presidencia) |
| 12 | SAN CRISTOBAL DE LA BARRANCA | Hidalgo No. 67 | 01-373 73 2-90-56 presiden. | 01-373 73 2-90-30 |
| 12 | TLAJOMULCO DE ZUNIGA | Ocampo No. 80 | 379 8-02-44 | 379 8-01-51 y 8-00-32 |
| ZONA MET | GUADALAJARA | Miguel Ángel de Quevedo No. 501 | 3615-19-29 y 3616-63-66 | 3630-28-29 |
| ZONA MET | TLAQUEPAQUE | Santa Rosalia No. 1040 | 3680-25-59 | 36 80 53 24 |
| ZONA MET | TONALA | Paseo Chihuahuita No. 70 | 3683-08-43 y 3683-34-96 | 36-83-36-24 y 36-83-34-56 |
| ZONA MET | ZAPOPAN | Av. Tezistán y Periférico | 38 36 34 44 38 36 34 64 | 38 36 34 60 |
| ZONA INDIGENA | EL PROVEEDOR DE ALIMENTOS EN CONTACTO CON EL SISTEMA MUNICIPAL DE MIZQUIC PARA LA ENTREGA DE OTRAS DESPENSAS | Josefa Ortiz de Domínguez No. 5 | 01-457 98 1-00-95 | 01-457 98- 10095 |

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

