

CONTRATO DE COMPRAVENTA Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTORA GENERAL LA MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ, EN SU CÁRACTER DE DIRECTORA GENERAL, À QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ COMO "DIF JALISCO" Y, POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA DENOMINADA "PRODUCTOS LA COLINA S.A. DE C.V.", REPRESENTADO POR EL LNI. HÉCTOR YEZUANJ MURÚA GARCÍA, EN SU CARÁCTER DE APODERADO GENERAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL PROVEEDOR"; LOS CUALES ACUERDAN CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

- 1. Declara "DIF JALISCO", a través de su representante:
- A) Que es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad al Código de Asistencia Social, al tenor del Decreto número 17002 del H. Congreso del Estado, publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Jalisco" con fecha 15 de enero de 1998.
- B) Que su Directora General cuenta con las más amplias facultades para representarlo, así como suscribir y celebrar toda clase de contratos y convenios con particulares, instituciones, dependencias, entidades públicas a nivel estatal y municipal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 32 fracción V y VI del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
- C) Que tiene como funciones, entre otras, las de promover y prestar servicios de asistencia social, apoyar al desarrollo integral de la persona, familia y la comunidad; realizar acciones para la integración social de los sujetos de la 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; crear y operar el Consejo Estatal de Familia.
- D) Que para el cumplimiento de sus funciones y con el fin de dar seguimiento a sus programas asistenciales de ayuda alimentaria a la población vulnerable en el Estado, y en virtud de las causas, motivos y fundamentos expuestos en los Acuerdos número 009 y 013 de fecha 01 de marzo del 2013, emitidos por la suscrita, en mi carácter de Directora General, se autorizó la contratación de "EL PROVEEDOR", a través del procedimiento de adjudicación directa, para la prestación de los servicios de empacado y distribución de paquetes alimentarios y adquisición de alimentos, que se describen más adelante, por el período de tres meses, es decir, del 1° de marzo al 31 de mayo del 2013.
- E) En virtud de lo anterior y de acuerdo a las solicitudes de compra números 68, 69, 71, 72, 73, 75, 76, 79 y 84 y a lo estipulado en los pedidos 130105, 130106, 130110, 130115, 130119, 130124, 130125, 130137 y 130141 expedidos por el Departamento de Compras, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar el presente contrato.

Cig

X



- **2.-** Declara "EL PROVEEDOR" a través de su representante:
- A) Que es una sociedad anónima de capital variable que tiene como objeto la producción, selección, envasado, compra, venta, distribución, representación, procesado, comisión, importación, exportación, transportación y comercialización en general de toda clase de granos, semillas, cereales, alimentos balanceados, chiles, especias, frutas y productos del campo en general, así como sus derivados; entre otros.
- B) Que la sociedad se encuentra debida y legalmente constituida mediante escritura pública número 4,662 cuatro mil seiscientos sesenta y dos de fecha 10 diez de Enero de 2003, otorgada ante la fe del Lic. Luis Valdez Anguiano, Notario Público Titular de la Notaría número 46 de Guadalajara, Jalisco, documento que se encuentra registrada bajo folio mercantil número 17,035 de la Dirección del Registro Público de Comercio de Guadalajara, siendo su Registro Federal de Contribuyentes PCO-030110-PN8.
- C) Que el que suscribe, LNI. HÉCTOR YEZUANJ MURÚA GARCÍA, tengo el carácter de Apoderado General de la empresa PRODUCTOS LA COLINA, S.A. DE C.V., según consta en la escritura pública número 6,315, de fecha 20 de Mayo de 2008, pasada ante la fe del Licenciado Juan Manuel García Morquecho, Notario Público número 15 de Zapopan, Jalisco, por lo que cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, las cuales 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 el ubicado en la finca marcada con el número 280 de la Calle Callejón de las Rosas, en la Colonia Ermita en el Municipio de Tlaguepaque, Jalisco.
- **3.-** Por lo anterior, los contratantes señalan que es su deseo celebrar el presente contrato de compraventa y prestación de servicios, 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.

PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y COMPRAVENTA

SEGUNDA.- Manifiesta "**DIF JALISCO**" que es su deseo contratar los servicios y adquirir los bienes, cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en los ANEXOS 1 y del 1A al 1J relativos al servicio de empacado y distribución de paquetes alimentarios y en los diversos ANEXOS, 1B correspondiente al producto Garbanzo, 1J correspondiente al producto Chícharo Verde Seco Entero, 1K correspondiente al producto Chile Guajillo (*Marisol*), 1V correspondiente al producto

Cig

2

Xb



Frijol, 1W correspondiente al producto Maíz blanco y 1X concerniente al producto Mix de fruta deshidratada, los cuales se adjuntan al presente contrato y forman parte integral del mismo, en los términos que se describen a continuación:

PEDIDO 130105

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
70,461	FRIJOL	\$15.800	\$1'113,283.800
KILOS	NOMBRE DEL PRODUCTO Fríjol en Grano Nacional, Categoría Primera		
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 kg. Cosecha 2012.		
	El empaque colectivo en costales de rafia de 45 kg y/o 60 kg.		
	Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.		
	Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051- SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.		·
	ESPECIFICACIONES 1. CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños. 2. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo. Impurezas y materia extraña: 1.3 % Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afines: 4% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en ella normal. 3. CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo. 4. MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5. VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6. PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 7. REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002		
	NMX-FF-038-SCFI-2002 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)		
L	The state of the s	TOTAL	¢1/112 292 90



TOTAL

\$1'113,283.80



CANTIDAD.	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
70,461 PIEZAS	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN Despensas PROALIMNE con 4 productos, armadas en bolsa de camiseta transparente 25 x 30 cm. con el diseño impreso a una tinta 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 con una dimensión de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3	\$8.000	\$563,688.000
·	despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR. Los productos son los siguientes: 1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada. 1 Paq. (500 g) Lenteja Chica. 1 Kilo Frijol variedad claros. 1 Paq. (500 g.) Avena en hojuela.		
	Nota: La Harina de maíz se entregará por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 123 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.		
	El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso: 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 DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibieran 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 peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el		
	proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demerito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a		





través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.		
	Subtotal	\$563,688.000
	IVA	\$ 90,190.080
	TOTAL	\$653,878.08

CANTID	AD DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
209,80 KILOS		\$15.800	\$3'314,919.000
	NOMBRE DEL PRODUCTO Fríjol en Grano Nacional, Categoría Primera		
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 kg. Cosecha 2012.		
	El empaque colectivo en costales de rafia de 45 kg y/o 60 kg.		
	Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.		
	Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051- SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.		
	ESPECIFICACIONES 1 CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños. 2 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo. Impurezas y materia extraña: 1.3 % Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afines: 4% Máximo. Total de semillas defectuosas: 8% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en ella normal. 3 CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.		







	4 MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5 VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de		
	seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6 PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 7 REFERENCIAS		
	NMX-FF-038-SCFI-2002 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)		
4,500 PIEZAS	MAÍZ BLANCO	\$7.370	\$33,165.000
	NOMBRE DEL PRODUCTO MAIZ BLANCO		
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Maíz blanco, grano nacional, cosecha 2012, categoría 1, empacada en bolsas de 1 kg de polietileno transparente, en costales de rafia de 50 kg y/o 25 kg.		,
	Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.		
;	Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.		
	ESPECIFICACIONES		
	1 CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Blanco ligeramente crema. Aspecto: Grano entero uniforme. Textura: Lisa y firme. Olor: Característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido y putrefacción. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez. 2CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 14% máximo. Aflatoxinas: 20 µ g / kg.		
	Impurezas: 2% máximo. Dañados por calor: 1.5% máximo. Suma de daños: 5% máximo. Grano quebrado: 3% máximo. 3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS El maíz, cuando se analice siguiendo métodos de muestreo y examen apropiados, no deberá presentar cantidades de microorganismos o sustancias generadas por ellos, que signifiquen un riesgo para la salud y debe estar exento de parásitos que signifiquen un peligro para la salud de conformidad con las normas correspondientes de la Secretaría de Salud. 4 CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/kg máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg máximo.		

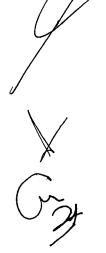






seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8 REFERENCIAS NMX-FF-034/1-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Requerimiento DIF Jalisco.	TOTAL	\$3'348,084.00
No aplica. 7 VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.	٠.	
5 MATERIA EXTRAÑA Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo olotes u otras partes de la planta) y las partes de granos de maíz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro. 6 ADITIVOS		

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
200,805	EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN PAAD	\$9.290	\$1'865,478.450
PIEZAS	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN		
	Despensas PAAD con 11 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm. con el diseño impreso a una tinta 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 con una dimensión de 54 x 85 cm. cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR.		
7	Los productos son los siguientes: 1 Kilo Arroz blanco 1 Kilo Avena en hojuela 1 paq. (250 g.) Cereal de trigo inflado 1 paq. (250 g.) Frijol deshidratado 1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada 1 paq. (500 g.) Lenteja chica 3 paq. (200 g.) Pasta para sopa 1 paq. (150 g.) Huevo deshidratado 1 paq. (200 g.) Soya saborizada 1 paq. (330 g.) Soya texturizada 1 Kilo Frijol variedad claros Nota: La Harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.		
	Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y 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.	٠.	





_		<u> </u>		*
		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 en conjunto con personal de DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibieran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los venículos. Empaques y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto.		
		En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demerito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia		
		documental). El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.		
	4,500 PIEZAS	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN PAAD ZONA INDÍGENA SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN Despensas PAAD Zona Indígena con 12 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm. con el diseño impreso a una tinta en bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los	\$25.000	\$112,500.000
7		productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm., cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR.		
		Los productos son los siguientes: 2 botellas (500 ml) Aceite de Canola 1 Kilo Arroz blanco 1 Kilo Avena en hojuela 1 paq. (250 g.) Cereal de trigo inflado 1 pza. (190 g.) Chícharo con zanahoria en tetrapack 1 paq. (510 g.) Galleta integral de nuez Amaranto 3 paq. (200 g.) Pasta para sopa 1 paq. (150 g.) Huevo deshidratado 1 paq. (200 g.) Soya saborizada 2 Kilos Frijol variedad claros 1 Kilo Maíz blanco Nota: El aceite de canola, el chícharo con zanahoria en tetrapack y la harina de maíz nixtamalizada, se entregarán por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las		
		zonas indígenas de los municipios Mezquitic y Bolaños del estado de Jalisco		









de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado v 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 DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibieran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demerito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia

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.

Subtotal	\$1'977,978.450
, IVA	\$316,476.552
TOTAL	\$2'294,455.00

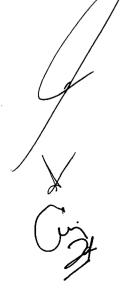




documental).



CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
62,397 PIEZAS	GARBANZO	\$9.379	\$585,221.463
	NOMBRE DEL PRODUCTO GARBANZO		
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Grano seco entero perteneciente a las leguminosas de la especie L. Cicer arietinum, de forma redondeada, dos cotiledones de color amarillo ligeramente crema o beige uniforme, su superficie es rugosa, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho.		^
	El Garbanzo deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafía de 25 kg. y/o 50 kg.		· .
	Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.		
	Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.		
	ESPECIFICACIONES 1 CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Blanco a ligeramente crema o beige uniforme. Sabor: Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños. Aspecto: Granular, seca, lisa, firme y poco brillante. Olor: Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor añejo, acido o rancio fermentado, enmohecido o putrefacción, sin presencia de sabores extraños. 2 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Humedad: 14.0 % Máximo. Mal desarrollados: 2.0% Máximo. Granos ampollados: 2.0% Máximo. Granos dañados: 2.0% Máximo. Granos dañados: 2.0% Máximo. Granos con defecto: 2.0% Máximo. Granos partidos y/o quebrados: 2.5% Máximo. Tiempo de cocción: 30 minutos Máximo. 3 CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. 4 MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del garbanzo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5 VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6 PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.		





	7 DECEDENCIAC		
	7 REFERENCIAS		
	NOM-251-SSA1-2009.		
	NMX-Y-219-1967.		
	Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20		
	frijol en grano nacional)		
	Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)		
	Requerimientos DIF JALISCO.		
	Información de referencia de productos comerciales.		
62,397	CHICHARO VERDE SECO ENTERO	\$6.341	\$395,659.377
PIEZAS			
	NOMBRE DEL PRODUCTO		
i	CHICHARO VERDE SECO ENTERO		
	DECODIDATÓN DEL PRODUCTO		
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Chíabara yarda cara entera accepta 2010 a resignata anyecada en balas de		
	Chícharo verde seco entero, cosecha 2012 o reciente, envasado en bolsa de		
	polietileno transparente calibre 240, lo suficientemente resistente, en presentación		
į.	de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 kg y/o 25 kg.		
1	Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental,		
	contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que		
	establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el		
	envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.		
	anvada dabata tabitanda ar mada da proparadian y adinantadian dal alimanta.		
1	Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-		
	SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.		
1			
	ESPECIFICACIONES		
	1 CARACTERISTICAS SENSORIALES		
	Color: Característico de la variedad del grano.		
	Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.		
	Olor: Característico del producto, sin presentar olores extraños.		
	Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.		
	2 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS		
	Humedad: 14% Máximo.		
	Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.	•	
	Total de grano dañado: 4% Máximo.		
	Contrastes: 2% Máximo.		
	Afines: 4% Máximo.		
	Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo.		
	Tiempo de cocción: 70 minutos Máximo.		
	3 CONTAMINANTES QUÍMICOS		
	Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.		
	4 MATERIA EXTRAÑA		
·	El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características		
1	físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al		
1	grano de chícharo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una		
1 .	criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se		
1	incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos		
1	de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.		
1	5 VIDA DE ANAQUEL		
1	El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus		
1	propiedades físico-químicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis		
	meses a partir de la fecha de envasado y procesado.		
1	6 PLAGA		
1	Deberá estar libre de plaga viva		
1	7 REFERENCIAS		
	NMX-FF-038-SCFI-2002		
1	NOM-251-SSA1-2009		
1	Codex Stan 171-1989 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20		
ì	frijol en grano nacional)	!	
2,367	CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	\$12 PAE	\$20 676 40E
2,367 PIEZAS	OTHER GOADIECO (MINAGOL)	\$13.805	\$32,676.435
FIEZAS	NOMBRE DEL PRODUCTO		
1	CHILE GUAJILLO (MIRASOL)		
L			

Cint Cint





DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Presentación en bolsa múltiple de polietileno gofrado con 150 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en bultos con 30 piezas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES

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

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

Textura: Ligeramente flexible, suaves y lisos.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Peso unitario con pedúnculo: 5 - 9 g.

Humedad: 13.5 % Máximo.

Tamaño

Longitud sin pedúnculo: 10 - 14 cm.

Ancho (parte de mayor amplitud del fruto): 2.5 - 3.0 cm.

Tolerancia de defectos Por tamaño: 15 % Máximo. Defecto mayor: 0 %. Defecto menor: 10 % Máximo. Acumulativo: 10 % Máximo. Pudrición: 1 % Máximo. Tolerancia de impurezas Hongos: Exento.

Insectos: Exento.

Contaminantes por roedores: Exento. No maduros, marcados: 2 % Máximo. Rotos y fragmentos: 5 % Máximo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. Coli: Ausente.Salmonella: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

No aplica

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

No aplica.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus



	propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8 REFERENCIAS NMX-F-107/1-2006 Chiles secos enteros. NOM-251-SSA1-2009.		
1	NMX-FF-108-SCFI-2007Chile Chipotle		
	Información de referencia de productos comerciales.		1 .
69,498	FRIJOL	\$15.800	\$1'098,068.400
KILOS			
:	NOMBRE DEL PRODUCTO Fríjol en Grano Nacional, Categoría Primera		
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 kg. Cosecha 2012.		
ľ	El empaque colectivo en costales de rafia de 45 kg y/o 60 kg.		
	Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.		
j.	Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051- SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.		
	ESPECIFICACIONES 1 CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños. 2 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 9% Minimo - 13% Máximo.		
)	Impurezas y materia extraña: 1.3 % Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afines: 4% Máximo. Total de semillas defectuosas: 8% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en ella normal. 3 CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.		
	4 MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5 VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6 PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 7 REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002		
	NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)		







3'345,060	MIX DE FRUTA DESHIDRATADA	\$2.500	\$8'362,650.000
PIEZAS	NOMBRE DEL PRODUCTO MIX DE FRUTA DESHIDRATADA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de frutas deshidratadas (arándanos, manzana variedades: Golden Delicious, Winter Banana, Granny Smith, uva pasa, mango y cacahuate horneado sin cascara). Las frutas deben ser productos frescos, sanos, limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada a los cuales se ha eliminado totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales y antioxidantes.		
	Debe estar envasado en bolsa de polipropileno impreso a una tinta con los logos del DIF Jalisco, con contenido neto de 25 g. sellado herméticamente. Empaque colectivo, cartón doble, corrugado con 500 unidades, declarando lote y caducidad, contenido de piezas y descripción del mix de futa.		
	Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, conservación del alimento.		
: : !	Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051- SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.		
	ESPECIFICACIONES		
	1 CARACTERISTICAS SENSORIALES Apariencia: Mezcla de frutos, piezas completas de uva pasa y cacahuate. Color: Característico del fruto y leguminosa a la que corresponda. Olor: Ligeramente aromático, característico y libre de olores extraños. Sabor: Característico de acuerdo a la fruta, libre de sabores extraños. 2CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 12% Máximo. Grasa: 4% Mínimo. Proteína: 0.5% Mínimo. Fibra dietética: 4% Mínimo. Aflatoxinas: 20 µg / kg. Máximo. 3CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. E. Coli: Negativo. Hongos y levaduras: 300 UFC/g Máximo. Coliformes totales: 30 UFC/ g Máximo. 4 CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo 5 MATERIA EXTRAÑA		
	El producto debe estar libre de fragmentos de insecto, tierra, pelos, excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. 6 ADITIVOS Los aditivos adicionados deberán cumplir con la normatividad señalada en la Ley General de Salud. El producto no debe ser adicionado con colorantes ni saborizantes. 7 VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8 REFERENCIAS Información Comercial		
	NOM-251-SSA1-2009 NOM-002-SCFI-1993 CODEX STAN CAC/RCP 3-1969 SISTEMA DIF JALISCO	. !	
		TOTAL	610 474 375 60



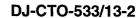
TOTAL \$10,474,275.68



CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
3'345,060	DISTRIBUCIÓN DESAYUNOS FRÍOS	\$0.270	\$903,166.200
PIEZAS	SERVICIO DE DISTRIBUCIÓN DESAYUNOS FRÍOS En los domicilios ubicados en los 93 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.	ψ0.2.7 0	. 4000,100.200
	La integración de cada desayuno es la siguiente:	,	
	1 Mix de fruta deshidratada 25 g. 1 Galleta integral de 30 g.		
	Los sabores del mix y de la galleta se desglosan en el calendario de entregas.		:
	El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:		
	Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.		
	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 DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibieran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.		
	Empaques y pesos de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el		
	proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demerito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.		
	Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán		



evidencia documental).





	El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.		
56,746 PIEZAS	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE	\$9.380	\$532,277.480
FILZAS	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN		·
	Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE con 12 productos, armadas en costal de polipropileno de 50 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:		
	DESAYUNO CALIENTE 1 botella (500 ml) Aceite de canola 1 paq. (500 g) Garbanzo 1 Kilo Arroz blanco 2 sobres (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch 1 Kilo Avena en hojuela 1 paq. (500 g) Chícharo verde seco entero		
	3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada* 1 paq. (500 g) Lenteja chica 1 paq. (200 g) Pasta para sopa 1 paq. (150 g) Huevo deshidratado 2 paq. (330 g) Soya texturizada 1 Kilo Frijol variedad claros NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada y el aceite de canola se entregará por separado.		
	Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 120 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: 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.		



G



	Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		
5,651	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN ZONA METROPOLITANA	\$9.100	\$51,424.100
PIEZAS	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE con 11 productos, armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma: DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA METROPOLITANA 1 botella. (500 ml) Aceite de canola 1 paq. (500 g) Garbanzo 1 Kilo Arroz blanco 2 sobres (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch 1 Kilo Avena en hojuela 1 paq. (500 g) Chícharo verde seco entero 1 paq. (500 g) Lenteja chica 1 paq. (500 g) Lenteja chica 1 paq. (200 g) Pasta para sopa 1 paq. (150 g) Huevo deshidratado 2 paq. (330 g) Soya texturizada 1 Kilo Frijol variedad claros NOTA: *El aceite de canola se entregará por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 5 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y 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.



2,367 PIEZAS	Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor. SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE con 15 productos, armadas en costal de polipropileno de 54 x 75 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte	\$48.000	\$113,616.000
	1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch	÷	
	1 Kilo Azúcar estándar 4 pza. (190 g) Chícharo con zanahoria en tetrapak 1 paq. (150 g) Chile guajillo (mirasol) 1 kilo Galletas de animalito 6 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada 2 Kilos Harina de trigo 1 paq. (500 g) Lenteja chica 2 paq. (200 g) Pasta para sopa 1 paq. (150 g) Huevo deshidratado 2 paq. (330 g) Soya texturizada 3 Kilo Frijol variedad claros NOTA: *El aceite de canola, el chícharo con zanahoria en tetrapak y la harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en la zona indígena del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas		







1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo fo 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 biempos de almacenamiento de los alimentos. Registros de los biempos 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 Armado diario. Registros de Armado diario. Registros de Armado diario. Pel proveedor será responsable de PRESERVA la las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVA la 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 del DF Jalisco 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-S4 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuídor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpicaz de los verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpicaz de los verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpicaz de los verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpicaz de los verificulos. Empaques y pesos de los productos. Cantidades a entregar. Condiciones físicas y limpi	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	El provendor corá reconocable de		
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 procesco: 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 carnidades y flechas 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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Segunidad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-S florme Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuídor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimento del DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDON será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y el Proveedor de alimento del DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDON será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseg		El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado para el armado y	_	
Lalisco, 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 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 sutran. El proveedor participante en conjunto con personal del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticos mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribucidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los verifica el cumplimiento de la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco revise del Departamento de Aseguramiento de la Calidad encibirán de fisical de la deligación de informar del acontecimiento del DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco cantroles del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento via dicial en un lapso no mayor a		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		,
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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mens		'		
mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitaloora 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 Armado diario. Registros de Carnidades y techas 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 del DIF Jalisco 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-S4 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco ca través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento via oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (, , ,		
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 carnitidades 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 sutran. El proveedor participante en conjunto con personal del DIF Jalisco 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. Centificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimento de DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveed				1
Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tempos 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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DU-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribucidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.				1
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 sutran. El proveedor participante en conjunto con personal del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecta a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco porducto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		1
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 del DIF Jalisco 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-SC-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuídor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los venículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al pr				ļ
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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento via oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con ca		•		1
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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveed		• •	1	
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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.			ļ	1
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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerrito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.			•	1
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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento via oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		'		1
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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento via oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		· ·	ļ	1
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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.	ŀ	Registros de Armado diario.	ļ	
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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que taraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.				1
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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el tormato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.	·	municipios.		1
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 del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.				ļ
por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		· ·	١	•
El proveedor participante en conjunto con personal del DIF Jalisco derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.				1
de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.			l i	
Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	İ	Į.
formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		· ' '	1	Ī
Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		•		1
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.			1	1
Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		•		l .
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		, ,		1
Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.				1
Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		•	1	1
En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento via oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		•		1
de DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.	l l	J 1		ļ
PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.	l l	' ' ' ' '	ļ.	1
Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.	l l	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		ļ
vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.	l l	•	l i	Ī
Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.	ļ			1
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.]	vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.	İ	ţ
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.	l l	Procentará un análicio de proceso dende se tengan identificados:	İ	Ī
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.			İ	[
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.		•		[
El proveedor no debérá 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.	l	, , ,		ļ
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.	l l			Į
situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.			l	ļ
rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.				ļ
proveedor.		·		ļ
Subtotal \$1'800 48'		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		ļ
Salota 100,000			Subtotal	\$1'600,483.780
		·	1\/Δ	\$ 256,077.405
TOTAL \$1'856,56			TOTAL	\$1'856,561.19

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1,695 PIEZAS	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN VIVE DIFERENTE ZONA INDÍGENA	\$45.000	\$76,275.000
	Despensas VIVE DIFerente ZONA INDÍGENA con 12 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso		
	a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido		

Ci



de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

2 botellas. (500 ml) Aceite de canola

1 Kilo Arroz blanco

1 Kilo Avena en hojuela

1 pag. (250 g) Cereal de trigo inflado

1 pza. (190 g) Chícharo con zanahoria en tetrapak

1 Paq. (510 g) Galleta integral de Nuez Amaranto

3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada

3 paq. (200 g) Pasta para sopa

1 paq. (150 g) Huevo deshidratado

1 pag. (200 g) Soya saborizada

2 Kilos Frijol variedad claros

1 Kilo Maíz blanco

NOTA: *El aceite de canola, el chícharo con zanahoria en tetrapak y la harina de maíz nixtamalizada, se entregará por separado.

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

El proveedor será responsable de:

 Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y 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.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos del DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco, 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:







75.500
75.500
75.500
75.500
75.500
75.500
75.500
75.500
į
:
ļ
ļ
İ
,
,







1		Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:		
i		Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.		
-		Empaques y pesos de los productos.		
		Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.		
		Cantidades a entregar.		
		Condiciones físicas generales del producto.		
		En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos		
		del DIF Jalisco producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR		
		será responsable de comunicar al DIF Jalisco a través del Departamento de		
		Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento del DIF Jalisco,		
İ		además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un		
		lapso no mayor a 2 días hábiles.		
		Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:		
		PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles		
		implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia		
		documental).		
		El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del		
ı		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.		
	1,695	MAÍZ BLANCO	\$7.370	\$12,492.150
	PIEZAS			
ļ		NOMBRE DEL PRODUCTO		
- 1		MAIZ BLANCO		
		,		
		DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
		Maíz blanco, grano nacional, cosecha 2012, categoría 1, empacada en bolsas		
		de 1 kg de polietileno transparente, en costales de rafia de 50 kg y/o 25 kg.		
		Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental,		
		contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que		
		establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en		
		el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del		
		alimento.		
		Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-		
	/	SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.		
	Y	OOT FOOM 1-2010, and vez durante of somitatio.		İ
/		ESPECIFICACIONES		
'	l			
		1 CARACTERISTICAS SENSORIALES		
		Color: Blanco ligeramente crema.		1
		Aspecto: Grano entero uniforme.		
	1	Textura: Lisa y firme.		,
		Olor: Característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido y		
		putrefacción.		1
		Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño,		
		ni signos de rancidez.		
		2CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS	·	
		Humedad: 14% máximo.		
	l	Aflatoxinas: 20 μg / kg.		
	i	Impurezas: 2% máximo. Dañados por calor: 1.5% máximo.		
		Suma de daños: 5% máximo.		
	1	Grano quebrado: 3% máximo.		
	ĺ	3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
	ĺ	El maíz, cuando se analice siguiendo métodos de muestreo y examen		
	ĺ	apropiados, no deberá presentar cantidades de microorganismos o sustancias		
	ĺ	generadas por ellos, que signifiquen un riesgo para la salud y debe estar		
	ĺ	exento de parásitos que signifiquen un peligro para la salud de conformidad		
i	l	con las normas correspondientes de la Secretaría de Salud.		
		4 CONTAMINANTES QUÍMICOS		







	Plomo: 0.5 mg/kg máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg máximo. 5 MATERIA EXTRAÑA		
i i	Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo olotes u otras partes de la planta) y las partes de granos de maíz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro. 6 ADITIVOS		
	No aplica. 7 VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus		
	propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8 REFERENCIAS NMX-FF-034/1-SCFI-2002.		
	NOM-251-SSA1-2009. Requerimiento DIF Jalisco.		
31,695	FRIJOL	\$15.800	\$500,781.000
KILOS	NOMBRE DEL PRODUCTO Fríjol en Grano Nacional, Categoría Primera		
	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 kg. Cosecha 2012.		
	El empaque colectivo en costales de rafia de 45 kg y/o 60 kg.		
	Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.		
	Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051- SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.		
	ESPECIFICACIONES 1 CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños. 2 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo. Impurezas y materia extraña: 1.3 % Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afines: 4% Máximo. Total de semillas defectuosas: 8% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en ella normal.		
	3 CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo. 4 MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5 VIDA DE ANAQUEL		









CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
750 KILOS	FRIJOL NOMBRE DEL PRODUCTO Frijol en Grano Nacional, Categoría Primera DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en	\$15.800	\$11,850.000
7	bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 kg. Cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 kg y/o 60 kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.		
:	Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 1 CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.		·
	2 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo. Impurezas y materia extraña: 1.3 % Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afines: 4% Máximo. Total de semillas defectuosas: 8% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en ella normal.		•







		TOTAL	\$11,850.00
•	de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto ol en grano nacional)		
	51-SSA1-2009		
	F-038-SCFI-2002		
	ERENCIAS		
	estar libre de plaga viva.		
6 PLA			
	ades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de ses a partir de la fecha de envasado y procesado.		
	ucto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus		
1	A DE ANAQUEL	,	
enteros	, ,		
	s como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos		
	o de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias		
•	criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este		
	iímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña a al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través		
	de impurezas y materia extraña que se declara en las características		
	ERIA EXTRAÑA		
	0.1 mg/kg Máximo.		·
Plomo:	0.2 mg/kg Máximo.		
3 CON	TAMINANTES QUÍMICOS		

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
750 PIEZAS	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN TRABAJO SOCIAL SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN	\$8.000	\$6,000.000
	Despensas TRABAJO SOCIAL con 12 productos cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm. con el diseño impreso a una tinta 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 con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR.		
	Los productos son los siguientes: 1 Kilo Arroz blanco 1 Kilo Avena en hojuela 1 paq. (250 g) Cereal de Trigo Inflado 1 paq. (250 g) Frijol deshidratado 1 paq. (510 g) Galleta integral de nuez amaranto 1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada 1 paq. (500 g) Lenteja chica 3 paq. (200 g) Pasta para sopa 1 paq. (150 g) Huevo deshidratado 1 paq. (200 g) Soya saborizada 1 paq. (330 g) Soya texturizada 1 Kilo Frijol variedad claros Nota: La Harina de maíz se entregará por separado.		
	Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.		
	El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF		







Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: 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 DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibieran los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empagues y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demerito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia 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. \$6,000.000 Subtotal IVA \$ 960.000 \$6,960.00 TOTAL

Se supervisará permanentemente las instalaciones de "EL PROVEEDOR" con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración de los productos, *Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y el Mix de fruta deshidratada*, así como los servicios de empacado de paquetes alimentarios, cumplan con los códigos de limpieza establecidos, siendo necesario que las plantas cumplan con la siguiente normatividad:

Cin

X



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

TERCERA.- Así mismo, manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo contratar el servicio de recepción de productos alimenticios, empacado y distribución de paquetes alimentarios, mismos que se compondrán con los productos proporcionados por "DIF JALISCO", a través de sus proveedores, en las fechas y cantidades señaladas, según el ANEXO 10 que se adjunta al presente, los cuales se deberán integrar en las instalaciones de "EL PROVEEDOR", junto con el Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, el Maíz blanco y el Mix de fruta deshidratada proporcionado por el mismo, según ANEXO 10, de conformidad a las cantidades y características de empaque señaladas en los ANEXOS 1 y del 1A al 1J correspondientes al servicio de empacado y distribución de despensas, mismos que se adjuntan y forman parte integral del presente contrato y positividades, lugares y fechas señaladas en el ANEXO 9, en los domicilios ubicados en los 125 municipios del Estado de Jalisco, descritos en el ANEXO 9 y 11 del presente contrato, que igualmente forman parte integral del mismo.

"DIF JALISCO" proporcionará, a través de sus proveedores, los productos alimentarios que deben ser empacados y distribuidos por "EL PROVEEDOR", conforme al calendario que se agrega como ANEXO 10 al presente contrato, obligándose "EL PROVEEDOR" a recibirlos en la forma y términos descritos en dicho anexo.

Los días de recepción de los productos señalados en el ANEXO 10 podrán ser ajustados por "DIF JALISCO" dentro de los calendarios establecidos, en razón de las necesidades de "DIF JALISCO" para la debida consecución de sus programas alimentarios. Para tal efecto, "DIF JALISCO" citará, con la debida oportunidad, a los proveedores que hayan resultado adjudicados, así como a "EL PROVEEDOR", a las reuniones que fueren necesarias para establecer las modificaciones que resultaren pertinentes. Los acuerdos que para tal efecto se adopten serán igualmente obligatorios para aquellos proveedores que, por cualquier causa, no hayan asistido a las mismas.

CUARTA.- "**DIF JALISCO**" indica que es su deseo contratar el servicio de recepción, empacado y distribución de paquetes alimentarios en los términos descritos en las cláusulas SEGUNDA y TERCERA del presente contrato.

Así mismo, "DIF JALISCO" indica que es su deseo adquirir los productos Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada señalados, por las cantidades y con las características y especificaciones descritas en la cláusula SEGUNDA del presente contrato y en los ANEXOS 1B correspondiente al producto Garbanzo, 1J correspondiente al producto Chícharo Verde Seco Entero, 1K correspondiente al producto Chile Guajillo (Marisol), 1V correspondiente al producto Frijol, 1W correspondiente al producto Maíz blanco y 1X

X





concerniente al producto Mix de fruta deshidratada, que forman parte integral del presente contrato y los cuales son firmados por las partes.

QUINTA.- "EL PROVEEDOR" manifiesta que sus productos, Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada, reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en los anexos correspondientes, obligándose a vender 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" que debe guardar el Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada, subsistirá por un periodo de 30 treinta días naturales posteriores a su entrega, de acuerdo al calendario del ANEXO 10 del presente contrato. Por lo que en caso de reportarse un incumplimiento a dichas especificaciones, "EL PROVEEDOR" se hará acreedor a las sanciones y penalizaciones señaladas en el presente contrato.

Así mismo, manifiesta que tiene la capacidad de brindar el servicio requerido con las características y especificaciones detalladas en las cláusulas SEGUNDA y 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.

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

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 y se empacan hasta que se envían a los Sistemas DIF Municipales en el Estado.

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

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

En caso de que el servicio 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.







SÉPTIMA.- Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, "**DIF JALISCO**" podrá efectuar auditorias y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de "**EL PROVEEDOR**", a efecto de verificar su infraestructura, capacidad de distribución y servicios; que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Así mismo, "DIF JALISCO" podrá realizar auditorías y revisiones concernientes a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos de "EL PROVEEDOR", con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de 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.

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

OCTAVA.- "DIF JALISCO" podrá practicar análisis de laboratorio a los productos Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada entregados por "EL PROVEDOR", como mínimo una vez por mes durante el período de sus entregas, para su análisis de calidad, higiene y contenido en su elaboración, para constatar que los productos, materia de la compraventa, reúnan las características y especificaciones solicitadas por "DIF JALISCO", aceptando expresamente, "EL PROVEEDOR", el resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C. y que sean asignados por "EL PROVEEDOR", quien aceptará los resultados emitidos; en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia del laboratorio de ensayo; debiendo sufragar, "EL PROVEEDOR", los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado que haya elegido.

En caso de existir duda de algún parámetro reportado por el laboratorio, "DIF JALISCO", a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras, por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis, cuyo costo será cubierto por "DIF JALISCO" y, de ello, se le notificará a "EL PROVEEDOR". Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique "EL PROVEEDOR", será éste quien cubra los costos del re-chequeo que, excepcionalmente, se autorice realizar al respecto.

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

Cy





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

A efecto de lo anterior, "EL VENDEDOR" deberá adicionar a la entrega mensual de los productos a suministrar a "DIF JALISCO", las siguientes cantidades:

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD ADICIONAL (PIEZAS)	
GARBANZO	500 g.	24 PIEZAS	
CHICHARO VERDE SECO ENTERO	500 g.	24 PIEZAS	
CHILE GUAJILLO (MARISOL)	150 g.	24 PIEZAS	
FRIJOL	1 Kg.	30 PIEZAS	
MAÍZ BLANCO	1 Kg.	30 PIEZAS	
MIX DE FRUTA DESHIDRATADA	25 g.	225 PIEZAS	

PRECIO

NOVENA.- Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el costo total de la compraventa de los productos Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada, señalados en la cláusula SEGUNDA, es por la cantidad de \$15'460,766.63 (QUINCE MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL SETECIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 63/100 M.N.), mientras que los costos por los servicios contratados de empacado y distribución de despensas, a los que se refiere las cláusulas SEGUNDA y TERCERA, son los siguientes:

DESCRIPCIÓN	ANEXOS	VOLUMEN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
	1A	200,805	\$9.29	\$1'865,478.45
	1B	4,500	\$25.00	\$112,500.00
	1C	56,746	\$9.38	\$532,277.48
SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN	1D	5,651	\$9.10	\$51,424.10
DE DESPENSAS Y DESAYUNOS	1E	2,367	\$48.00	\$113,616.00
ESCOLARES, SEGÚN ANEXOS DEL 1A AL	1F	3'345,060	\$0.27	\$903,166.20
1J	1G	70,461	\$8.00	\$563,688.00
	1H	750	\$8.00	\$6,000.00
	11	28,305	\$9.10	\$257,575.50
	1J	1,695	\$45.00	\$76,275.00
			Subtotal	\$4'482,000.73
			I.V.A.	\$717,120.11
			TOTAL	\$5'199,120.84

Xb

Siendo el costo total de la operación, materia del presente contrato, por la cantidad de \$20'659,887.47 (VEINTE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS 47/100 M.N.), con el Impuesto al Valor Agregado incluido, sólo por lo que ve al servicio de recepción de productos alimenticios, empacado y distribución de paquetes alimentarios.

Const

30



FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

DÉCIMA.- "**DIF JALISCO**" se manifiesta conforme con el precio que "**EL PROVEEDOR**" ofrece, y ambas partes establecen que las instalaciones en donde recibirá los productos y realizará el empacado de los mismos será en el siguiente domicilio: en la finca marcada con el número 280 de la calle Callejón de las Rosas, en la Colonia Ermita de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco. El horario de recepción de los productos a los proveedores será de 8:00 a 18:00 horas.

Por lo que ve a los productos *Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada*, materia de la compraventa del presente contrato, ambas partes establecen que la entrega de los mismos por parte de "**EL PROVEEDOR**" deberá realizarse de conformidad a las cantidades y fechas señaladas en el ANEXO 10, el cual se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo.

Así mismo, las partes establecen que la entrega de los paquetes alimentarios a los que se hace referencia en los ANEXOS 1 y del 1A al 1J de este contrato, deberá de ser conforme a las cantidades y fechas señaladas en el calendario de entregas establecido en el ANEXO 9 del presente contrato, en las instalaciones de los Sistemas DIF Municipales del Estado de Jalisco, cuyos domicilios obran en el directorio contenido en el ANEXO 11, así como en los domicilios señalados en el ANEXO 9, según sea el caso, que se adjuntan al presente contrato, formando parte integral del mismo.

"EL PROVEEDOR" podrá entregar los paquetes alimentarios por el periodo contratado, es decir durante los meses de marzo a mayo del 2013, en empaque que contenga sólo la marca comercial y en el caso del *Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada* en empaque comercial; cumpliéndose con la información de etiquetado que marca la NOM-051-SCFI/SAA1-2010.

Ambas partes establecen que "EL PROVEEDOR" cubrirá por su cuenta y riesgo, los gastos de seguro y transporte para la entrega de los bienes, 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 PRIMERA.- Cuando por necesidad de "**DIF JALISCO**" se requiera dejar de surtir los paquetes alimentarios referidos en el presente contrato, en forma total o parcial a alguno de los municipios señalados en los ANEXOS 9 y 11, la Dirección de Seguridad Alimentaria del "**DIF JALISCO**" informará a "**EL PROVEEDOR**" con un mínimo de 10 diez días naturales de anticipación previa a la fecha señalada en los anexos antes mencionados, debiendo de entregar dichos productos en el almacén general de "**DIF JALISCO**", ubicado en Avenida Alcalde No. 1220, Colonia Miraflores, en esta Ciudad, el último día de la programación de cada mes, terminándole su responsabilidad de haber entregado determinado paquete o paquetes alimentarios, en tiempo y forma.

X





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 del "DIF JALISCO".

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

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

FORMA DE PAGO

DÉCIMA TERCERA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades, en moneda nacional, a los 21 veintiún días hábiles después de que "**EL PROVEEDOR**" presente factura original y seis copias, así como copia de las remisiones de entrega debidamente requisitadas, en el Departamento de Egresos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco los días lunes y martes, de 9:00 a 14:00 horas; siendo que la factura original deberá ir sellada de recibido por la Dirección de Seguridad Alimentaria. Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral de "**DIF JALISCO**".

VIGENCIA

DÉCIMA CUARTA.- De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia del presente contrato será hasta en tanto no se haya realizado la entrega de los productos por parte de "**EL PROVEEDOR**" y éste haya cumplido con todas y cada una de las obligaciones contraídas en este instrumento, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas, de la DÉCIMA QUINTA a la VIGÉSIMA SEXTA del presente contrato.

GARANTÍA

DÉCIMA QUINTA.- 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 bienes objeto de la compraventa 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 del presente contrato, valiosa por el 10% diez por ciento del monto total de la operación, de la cual se anexará póliza al presente contrato, en la inteligencia de que al no cumplir con cualquiera de las obligaciones contraídas en este instrumento se hará efectiva.





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

CAUSALES DE RESCISIÓN

DÉCIMA SEXTA.- 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) Que "EL PROVEEDOR" no realice la entrega de los paquetes alimentarios en las cantidades, integración, domicilios y en las fechas señaladas en los ANEXOS 9 y 11 que forman parte integral del presente contrato, o que en su caso, respecto de los productos Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada, incumpla en las características, calidad o especificaciones estipuladas en el presente instrumento.
- B) Que "EL PROVEEDOR" no entregue los productos *Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada*, con las especificaciones que se detallan en la cláusula SEGUNDA y en los ANEXOS 1B correspondiente al producto Garbanzo, 1J correspondiente al producto Chícharo Verde Seco Entero, 1K correspondiente al producto Chile Guajillo (Marisol), 1V correspondiente al producto Frijol, 1W correspondiente al producto Maíz blanco y 1X concerniente al producto Mix de fruta deshidratada, que forman parte integral del este instrumento; ó no realice el servicio con las características de empacado señaladas en los ANEXOS 1 y del 1A al 1J de este contrato.
- C) Que "EL PROVEEDOR" no reciba en sus instalaciones señaladas para tal efecto, los productos de conformidad al calendario de recepción señalado en el ANEXO 10 del presente contrato.
- D) Que "EL PROVEEDOR" no respete el precio ofertado por el total de la operación indicado en la cláusula NOVENA del presente contrato.
- E) Que "EL PROVEEDOR" varíe o modifique, en todo o en parte, las características del producto y/o servicio ofertado, ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de producto o servicio ofertado.
- F) Que "EL PROVEEDOR" no entregue la garantía de cumplimiento de contrato en los términos y condiciones estipulados en la cláusula DECIMA QUINTA del presente contrato.
- G) Que "EL PROVEEDOR" no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula SÉPTIMA del presente contrato.
- H) En caso de que "EL PROVEEDOR" se haya retrasado en la entrega de los productos, materia del presente contrato, y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima que al efecto se establece en la cláusula VIGÉSIMA de este instrumento.



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

En cualquiera de los casos anteriores, "DIF JALISCO" estará obligado a cubrir a "EL PROVEEDOR" únicamente el producto y/o el servicio que haya sido entregado con las características requeridas en el presente contrato hasta la fecha de rescisión del mismo, sin perjuicio de las sanciones que resultaren a cargo de "EL PROVEEDOR".

"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 no entregados finalmente en virtud de la rescisión.

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

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

X



DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

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

Se entenderán como no entregados los productos o no prestados los servicios en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por "DIF JALISCO", aplicándose las sanciones establecidas en este contrato.

"DIF JALISCO" podrá hacer la devolución de los paquetes alimentarios o de los productos *Garbanzo*, *Chícharo Verde Seco Entero*, *Chile Guajillo (Mirasol)*, *Frijol*, *Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada* que no se ajusten a lo estipulado en el presente contrato y "EL PROVEEDOR" se obliga a aceptarlos, así como en el supuesto que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

DÉCIMA NOVENA.- "EL PROVEEDOR" queda obligado ante "DIF JALISCO" a responder por los defectos de calidad y vicios ocultos que presenten los productos y servicios 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.

CLÁUSULA PENAL

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

En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL PROVEEDOR" en la entrega de cualquiera de los productos, 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 natural de retraso del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega el día en que se reciban en el lugar convenido los bienes contratados.

No se considerarán causa de sanción los retrasos generados como consecuencia de la entrega tardía de los proveedores de los productos alimenticios a "EL PROVEEDOR", de acuerdo a lo señalado en el ANEXO 10 del presente contrato, salvo el caso de los productos Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada Frijol, Maíz blanco y el Mix de fruta deshidratada a los que se refiere el presente contrato y que "EL PROVEEDOR" deberá entregar en los términos así estipulados.





"EL PROVEEDOR" se obliga a notificar a "DIF JALISCO" de cualquier retraso en que incurra algún proveedor de alimentos, a más tardar en 48 horas posteriores a dicho retraso.

- B) En caso de que "EL PROVEEDOR" entregue cualquier producto con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:
- 1.- El 2% del costo total del producto, ya sean paquetes alimentarios, *Garbanzo, Chicharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada*, entregado durante el periodo correspondiente, conforme al calendario de entregas (ANEXOS 9 y 9A), cuando entregue los productos en empaques o diseños no autorizados por "**DIF JALISCO**".
- 2.- El 2% del costo de la totalidad del producto: *Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y/o Mix de fruta deshidratada* entregado durante el periodo correspondiente, conforme al calendario de entregas (ANEXO 10), cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
- 3.- El 3% del costo de la totalidad del producto: *Garbanzo, Chícharo Verde Seco Entero, Chile Guajillo (Mirasol), Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada* entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (ANEXO 10), cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

La sanción máxima, tanto por retrasos en la entrega de los productos *Garbanzo*, *Chícharo Verde Seco Entero*, *Chile Guajillo (Mirasol)*, *Frijol*, *Maíz blanco y/o Mix de fruta deshidratada* ó de los correspondientes paquetes alimentarios, o si presenta diseños o empaques no autorizados, así como por incumplimientos de calidad, será del 10% del monto total del presente contrato, pudiéndose rescindir el mismo, una vez que se haya llegado a la sanción máxima, de conformidad a lo establecido por el artículo 21 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de

"DIF JALISCO" podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que "EL PROVEEDOR" deba otorgar, en los términos así acordados en la cláusula DÉCIMA QUINTA del presente contrato.

VIGÉSIMA PRIMERA.- Para la determinación de las penas convencionales, en caso de presentarse incumplimiento por parte de "EL PROVEEDOR", en la calidad de los productos y/o servicios, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los bienes, 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 SEGUNDA.- "EL PROVEEDOR" reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18 fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 9, 21 y 22 de la Ley de Adquisiciones y Enaienaciones del Gobierno del Estado, así como los diversos numerales 1, 17, 21 y 28 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 8, 9 fracciones VII y IX, 10, 19 y 37 de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enaienaciones del Sistema para el Desarrollo integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en lo dispuesto por los artículos 8 y 50 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, representado por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las clausulas DÉCIMA SEXTA, DÉCIMA SÉPTIMA, VIGÉSIMA y VIGÉSIMA PRIMERA 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 TERCERA.- "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 CUARTA.- "EL PROVEEDOR" asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar los productos y/o prestar los servicios señalados, tanto en la cláusula SEGUNDA como en la cláusula TERCERA, respectivamente, del presente contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

Gig

*



RELACIONES LABORALES

VIGÉSIMA QUINTA.- "EL PROVEEDOR" en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los 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 SEXTA.- "DIF JALISCO" podrá dar por terminado anticipadamente el presente instrumento jurídico cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes, 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 SÉPTIMA.- Todas las comunicaciones o avisos entre las partes deberán ser por escrito y entregarse de forma fehaciente y con acuse de recibo, en los domicilios que señalen dichas partes.

VIGÉSIMA OCTAVA.- 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 marcada con el número 280 de la Calle Callejón de las Rosas, en la Colonia Ermita, de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco; C.P. 45601.

COMPETENCIA

VIGÉSIMA NOVENA.- 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 las vías extrajudiciales y si no se llega a acuerdo alguno, se someterán a los Tribunales competentes y a la Legislación aplicable en el Primer Partido Judicial del Estado de 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.





Son aplicables al presente contrato de compraventa los artículos 1850, 1851, 1855, 1856, 1857, 1859, 1862 fracción I, 1863, 1864, 1868, 1871, 1872, 1874, 1875, 1877, 1883, 1884, 2401, 2402, 2403, 2404 y demás relativos y aplicables del Código Civil del Estado de Jalisco.

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. a los 04 cuatro días del mes de marzo de 2013 dos mil trece.

"DIF JALISCO"

MTRA. CONSUE CONS

"EL PROVEEDOR"

LNI. HÉCTÉR YEZUANJ MURÚA GARCÍA APODERADO GENERAL "PRODUCTOS LA COLINA, S.A. DE C.V"

TESTIGOS

LIC. ALEJANDRA DIANA ARREDONDO WILSON DIRECTORA JURÍDICA "DIF JALISCO"

DR. GABRIEL ANTONIO
RODRÍGUEZ LARES
DIRECTOR DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA
"DIF JALISCO"



PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES PERIODO MARZO, ABRIL Y MAYO 2013

ANEXO 1

		ANLAU I	
PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
ACEITE DE CANOLA	500 ml	79,521	1A
GARBANZO	500 g	62,397	1B
ARROZ BLANCO	1 Kg	303,186	1Č
ATÚN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH	105 g	127,161	1D
AVENA EN HOJUELAS	500 g	72,828	1E
AVENA EN HOJUELAS	1 Kg	298,452	1F
AZÚCAR ESTANDAR	1 Kg	2,367	1G
CEREAL DE TRIGO INFLADO	190 g	236,055	1H
CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PAK	250 g	15,663	11
CHICHARO VERDE SECO ENTERO	500 g	62,397	1J
CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	150 g	2,367	1K
FRIJOL DESHIDRATADO	250 g	229,860	· 1L
GALLETA DE ANIMALITO	1 Kg	2,367	1M
GALLETA INTEGRAL	30 g	3,345,060	1N
GALLETA INTEGRAL SABOR NUEZ CON AMARANTO	510 g	35,250	1Ñ
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	503,346	10
HARINA DE TRIGO	1 Kg	4,734	1P
LENTEJA CHICA	500 g	365,085	1Q
PASTA PARA SOPA	200 g	775,296	1R
HUÉVO DESHIDRATADO	150 g	300,819	18
SOYA SABORIZADA	200 g	236,055	1T
SOYA TEXTURIZADA	330 g	359,388	1 U
FRIJOL	1 Kg	382,209	1V
MAÍZ BLANCO	1 Kg	6,195	1W
MIX DE FRUTA DESHIDRATADA	25 g	3,345,060	1X
LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	1 Lt	3,220,647	1Y

24 Cm



ANEXO 1B

NOMBRE DEL PRODUCTO GARBANZO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color: Blanco a ligeramente crema o beige uniforme.

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad: 14.0 % Máximo.

Mal desarrollados: 2.0 % Máximo.

Granos ampollados: 2.0 % Máximo.

Afines: 4.0 % Máximo.

Granos dañados: 2.0 % Máximo.

Variedades contrastantes: 2.0 % Máximo. Granos con defecto: 2.0 % Máximo.

Granos partidos y/o quebrados: 2.5 % Máximo. Tiempo de cocción: 30 minutos Máximo.

3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva

7.- REFERENCIAS

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-FF-038-SSA1-2002.

NMX-Y-219-1967.

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

Codex Stan 171-1989 (rev. 1-1995)

Requerimiento DIF Jalisco.

Información de referencia de productos comerciales.



ANEXO 1J

NOMBRE DEL PRODUCTO CHICHARO VERDE SECO ENTERO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Chicharo verde seco entero, cosecha 2012 o reciente, envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 240, lo suficientemente resistente, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafía de 50 Kg y/o 25 Kg.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color: Caracterisitico de la variedad del grano.

Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Caracterisitco del producto, sin presentar olores extraños. Sabor: Caracterisitco del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad: 14% Máximo.

Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de grano dañado: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo. Affnes: 4% Máximo.

That de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo.

Tiempo de cocción: 70 minutos Máximo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2002 NOM-251-SSA1-2009

2 G



ANEXO 1K

NOMBRE DEL PRODUCTO CHILE GUAJILLO (MIRASOL)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Presentación en bolsa multiple de polietileno gofrado con 150 g. con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en bultos con 30 piezas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES

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

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

Textura: Ligeramente flexible, suaves y lisos.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Peso unitario con pedúnculo: 5 - 9 g

Humedad: 13.5 % Máximo

Tamaño

Longitud sin pedúnculo: 10 - 14 cm

Ancho (parte de mayor amplitud del fruto): 2.5 - 3.0 cm

Tolerancia de defectos Por tamaño: 15 % Máximo. Defecto mayor: 0 % Defecto menor: 10 % Máximo

Defecto menor: 10 % Máxim Acumulativo: 10 % Máximo Pudrición: 1 % Máximo Tolerancia de impurezas

Hongos: Exento Insectos: Exento

Contaminantes por roedores: Exento No maduros, marcados: 2 % Máximo Rotos y fragmentos: 5 % Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. Coli: Ausente. Salmonella: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

No aplica

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

No aplica

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-FF-107/1-SCFI-2006 Chiles secos enteros. NOM-251-SSA1-2009.





ANEXO 1V

NOMBRE DEL PRODUCTO FRÍJOL EN GRANO NACIONAL, CATEGORÍA PRIMERA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012.

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color: Caracterisitico de la variedad del grano.

Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Caracterisitco del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Caracterisitco del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo. Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo. Afines: 4% Máximo.

Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.

Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009.



ANEXO 1W

NOMBRE DEL PRODUCTO MAIZ BLANCO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Maiz blanco, grano nacional, cosecha 2012, categoria 1, empacada en bolsas de 1 kg de polietileno transparente, en costales de rafia de 50 Kg y/o 25 Kg.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color: Blanco ligeramente crema Aspecto: Grano entero uniforme

Textura: Lisa y firme

Olor: Característico, libre de rancidez, humedad, fermentacion, enmohecido y putrefacción. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningun sabor extraño, ni signos de rancidez.

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad: 14% Máximo Aflatoxinas: 20 µg/kg Impurezas: 2% Máximo

Dañados por calor: 1.5% Máximo

uma de daños: 5% Máximo Grano quebrado: 3% Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

No aplica.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

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







ANEXO 1X

NOMBRE DEL PRODUCTO MIX DE FRUTA DESHIDRATADA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de frutas deshidratadas (arandanos, manzana variedades variedades: Golden Delicious, Winter Banana, Granny Smith, uva pasa, mango y cacahuate horneado sin cascara). Las frutas deben ser productos frescos, sanos, limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada a los cuales se ha eliminado totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales y antioxidantes.

Debe estár envasado en bolsa de polipropileno impreso a una tinta con los logos del SDIF Jalisco ,con un contenido neto de 25 g, sellado hermeticamente. Empaque colectivo cartón doble corrugado con 500 unidades, declarando lote y caducidad, contenido de piezas y descripción del mix de fruta.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe ontener plomo, conservación del alimento.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES

Apariencia: Mezcla de frutos, piezas completas de uva pasa y cacahuate. Color: Característico del fruto y leguminosa a la que corresponda. Olor: Ligeramente aromatico, característico y libre de olores extraños. Sabor: Característico de acuerdo a la fruta, libre de sabores extraños.

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad: 12% Máximo. Grasa: 4% Mínimo. Proteína: 0.5% Mínimo. Fibra dietetica: 4% Mínimo. Aflatoxinas: 20 µg/kg.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. E. Coli: Negativo. Hongos y levaduras: 300 UFC/g Máximo. Coliformes totales: 30 UFC/g Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/kg máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insecto, tierra, pelos, excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal agena al producto.

6.- ADITIVOS

Los aditivos adicionados deberán cumplir con la normatividad señanada en la ley general de salud. El producto no debe ser adicionado con colorantes ni saborizantes.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

Información Comercial. NOM-251-SSA1-2009. NOM-002-SCFI-1993. CODEX STAN CAC/RCP 3-1969. SISTEMA DIF JALISCO.







ANEXO 1A

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas PAAD con 11 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafía con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

- 1 Kilo Arroz blanco
- 1 Kilo Avena en hojuela
- 1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado
- 1 paq. (250 g) Frijol deshidratado
- 1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*
- 1 pag. (500 g) Lenteja chica
- 3 paq. (200 g) Pasta para sopa
- 1 paq. (150 g) Huevo deshidratado
- 1 paq. (200 g) Soya saborizada
- 1 paq. (330 g) Soya texturizada
- 1 paq. (550 g) Soya texto
- 1 Kilo Frijol

NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.

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

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y 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 recibiran 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 vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

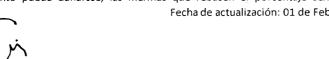
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de 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 análisi de proceso donde se tengan identificados:

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

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





ANEXO 1B

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas PAAD ZONA INDÍGENA con 12 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafía con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

2 botellas (500 mL) Aceite de canola*

1 Kilo Arroz blanco

1 Kilo Avena en hojuela

1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado

1 pza. (190 g) Chícharo con zanahoria en tetra pak*

1 Pag. (510 g) Galleta integral de Nuez Amaranto

3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*

3 pag. (200 g) Pasta para sopa

1 paq. (150 g) Huevo deshidratado

1 paq. (200 g) Soya saborizada

2 Kilos Frijol

1 Kilo Maíz blanco

NOTA: *El aceite de canola, el chícharo con zanahoria en tetra pak y la harina de maíz nixtamalizada, se entregará por separado.

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

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 recibiran 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 vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.





ANEXO 1C

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE con 12 productos, armadas en costal de polipropileno de 50 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de átras, integrandose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE

- 1 botella (500 mL) Aceite de canola*
- 1 paq. (500 g) Garbanzo
- 1 Kilo Arroz blanco
- 2 sobres (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch
- 1 Kilo Avena en hojuela
- 1 paq. (500 g) Chícharo verde seco entero
- 3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*
- 1 paq. (500 g) Lenteja chica
- 1 paq. (200 g) Pasta para sopa
- 1 paq. (150 g) Huevo deshidratado
- 2 paq. (330 g) Soya texturizada
- 1 Kilo Frijol

NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada y el aceite de canola se entregará por separado.

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

El proveedor será responsable de:

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

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

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 recibiran 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 vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de 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 análisi de proceso donde se tengan identificados:

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

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



ANEXO 1D

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE con 11 productos, armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de átras, integrandose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA METROPOLITANA

1 botella. (500 mL) Aceite de canola*

1 pag. (500 g) Garbanzo

1 Kilo Arroz blanco

2 sobres (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch

1 Kilo Avena en hojuela

1 pag. (500 g) Chícharo verde seco entero

1 paq. (500 g) Lenteja chica

1 paq. (200 g) Pasta para sopa

1 paq. (150 g) Huevo deshidratado

2 paq. (330 g) Soya texturizada

1 Kilo Friiol

NOTA: *El aceite de canola se entregará por separado.

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

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y 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 la 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 recibiran 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 vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de 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 análisi de proceso donde se tengan identificados:

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

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

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

21



ANEXO 1E

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE con 15 productos, armadas en costal de polipropileno de 54 x 75 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de átras, integrandose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA INDÍGENA

2 botellas (500 mL) Aceite de canola*

2 Kilos Arroz blanco

1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch

1 paq. (500 g) Avena en hejueja

1 Kilo Azúcar estándar

4 pza. (190 g) Chícharo con zanahoria en tetra pak*

1 pag. (150 g) Chile guajillo (mirasol)

1 kilo Galletas de animalito

6 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*

2 Kilos Harina de trigo

1 paq. (500 g) Lenteja chica

2 paq. (200 g) Pasta para sopa

1 paq. (150 g) Huevo deshidratado

2 paq. (330 g) Soya texturizada

3 Kilo Frijol

NOTA: *El aceite de canola, el chícharo con zanahoria en tetra pak y la harina de maíz nixtamalizada, se entregará por separado.

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

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y 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 recibiran 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 vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de 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 análisi de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ABMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atrayiesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

24



ANEXO 1F

SERVICIO DE DISTRIBUCIÓN DESAYUNOS FRÍOS

En los domicilios ubicados en los 93 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

La integración de cada desayuno es la siguiente:

1 Mix de fruta deshidratada de 25 g

1 Galleta integral de 30 g

Los sabores del Mix y de la galleta se desglosan en el calendario de entregas.

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

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 recibiran 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 vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de 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 análisi de proceso donde se tengan identificados:

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

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

2



ANEXO 1G

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas PROALIMNE con 4 productos, armadas en bolsa de camiseta transparente 25 x 30 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafía con una dimensión de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*

1 pag. (500 g) Lenteja chica

1 Kilo Friiol

1 paq. (500 g) Avena en hojuela

NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 123 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

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

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

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 recibiran 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 vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:

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

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

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

amplento pueda danarsse, ia



ANEXO 1H

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas TRABAJO SOCIAL con 12 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafía con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

1 Kilo Arroz blanco

1 Kilo Avena en hojuela

1 pag. (250 g) Cereal de trigo inflado

1 paq. (250 g) Frijol deshidratado

1 Paq. (510 g) Galleta integral de Nuez Amaranto

1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*

1 paq. (500 g) Lenteja chica

3 paq. (200 g) Pasta para sopa

1 paq. (150 g) Huevo deshidratado

1 paq. (200 g) Soya saborizada

1 paq. (330 g) Soya texturizada

1 Kilo Frijol

NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.

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

El proveedor será responsable de:

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

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

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 recibiran 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 vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de 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 análisi de proceso donde se tengan identificados:

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

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





ANEXO 11

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas VIVE DIFerente con 12 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafía con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

1 Kilo Arroz blanco

1 Kilo Avena en hojuela

1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado

1 pag. (250 g) Frijol deshidratado

1 Paq. (510 g) Galleta integral de Nuez Amaranto

1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*

1 paq. (500 g) Lenteja chica

3 paq. (200 g) Pasta para sopa

1 paq. (150 g) Huevo deshidratado

1 paq. (200 g) Soya saborizada

1 pag. (330 g) Soya texturizada

1 Kilo Frijol

NOTA: *La harina de maiz nixtamalizada se entregará por separado.

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

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y 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 recibiran 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 vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisi de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atrayiesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.





ANEXO 1J

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

Despensas VIVE DIFerente ZONA INDÍGENA con 12 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafía con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

2 botellas. (500 mL) Aceite de canola*

- 1 Kilo Arroz blanco
- 1 Kilo Avena en hojuela
- 1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado
- 1 pza. (190 g) Chícharo con zanahoria en tetra pak*
- 1 Pag. (510 g) Galleta integral de Nuez Amaranto
- 3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*
- 3 paq. (200 g) Pasta para sopa
- 1 paq. (150 g) Huevo deshidratado
- 1 paq. (200 g) Soya saborizada
- 2 Kilos Frijol
- 1 Kilo Maíz blanco

NOTA: *El aceite de canola, el chícharo con zanahoria en tetra pak y la harina de maíz nixtamalizada, se entregará por separado.

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

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 recibiran 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 vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de 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 análisi de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurrran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental). El proveedor no deberá exceder del 2 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenajje, maniobras y demás situsciones por las que atravjesa el alimento pueda dañarsse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.



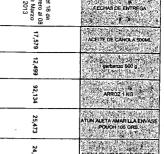


ANEXO 10

ENTREGA - RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PERIODO MARZO ABRIL Y MAYO 2013

	T	Γ			
PRODUCTO	PRESENTACION	PRIMERA ENTREGA DEL 18 DE FEBRERO AL 08 DE MARZO DE 2013	SEGUNDA ENTREGA DEL 25 DE MARZO AL 12 DE ABRIL DE 2013	TERCERA ENTREGA DEL 15 DE ABRIL AL 03 DE MAYO DE 2013	TOTAL
ACEITE DE CANOLA	500 mL	17,579	30,971	30,971	79,521
GARBANZO	500 g	12,499	24,949	24,949	62,397
ARROZ BLANCO	1 Kg	92,134	105,526	105,526	303,186
ATUN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH	105 g	25,473	50,844	50,844	127,161
AVENA EN HOJUELAS	500 g	24,286	24,221	24,321	72,828
AVENA EN HOJUELAS	1 Kg	91,184	103,634	103,634	298,452
AZÚCAR ESTANDAR	1 Kg	475	946	946	2,367
CEREAL DE TRIGO INFLADO	190 g	78,685	78,685	78,685	236,055
CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PAK	250 g	3,965	5,849	5,849	15,663
CHICHARO VERDE SECO ENTERO	500 g	12,499	24,949	24,949	62,397
CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	150 g	475	946	946	2,367 -
FRIJOL DESHIDRATADO	250 g	76,620	76,620	76,620	229,860
GALLETA DE ANIMALITO	1 Kg	475	946	946	2,367
GALLETA INTEGRAL	30 g	964,980	1,093,620	1,286,460	3,345,060
GALLÈTA INTEGRAL SABOR NUEZ CON AMARANTO	510 g	11,750	11,750	11,750	35,250
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	143,580	179,833	179,933	503,346
HARINA DE TRIGO	1 Kg	950	1,892	1,892	4,734
LENTEJA CHICA	500 g	113,405	125,790	125,890	365,085
PASTA PARA SOPA	200 g	249,504	262,896	262,896	775,296
HUEVO DESHIDRATADO	150 g	91,659	104,580	104,580	300,819
SOYA SABORIZADA	200 g	78,685	78,685	78,685	236,055
SOYA TEXTURIZADA	330 g	102,568	128,410	128,410	359,388
MIX DE FRUTA DESHIDRATADA	25 g	964,980	1,093,620	1,286,460	3,345,060
FRIJOL	7 ^{1 Kg}	118,485	131,812	131,912	382,209
MAÍZ BĽANCO	1 Kg	2,065	2,065	2,065	6,195

Ci 2





ANEXO 10 CALENDARIO DE RECEPCION



del 18 de ebrero al 08 de Marzo 2013	EECHAS DE ENTREGA	
17,579	ACEITE DE CANOLA 500ML	
12,499	gerbanzo 500 g	
92,134	ARROZ 1 KG	Tanking water
25,473	ATUN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH 105 GRS	
24,286	AVENA EN HOJJELAS 500 GRS.	5
91,184	AVENA EN HOLLELAS I KG	6
A	LAMESTADAR KG	,
78,685	CEREAL DE TRIGO INFLADO 250 GRS	
3,965	CHICHARO CON ZANAHORIA E TETRA PACK 190 GRS.	•
12,499	CHICHARO VERDE SECO	10
475	CHILE GIANILO (MRASCL) 150 CRS	=
76,620	FRUOL DESHIDRATADO EN HOAJELA 250 GRS	12
475	GALLETA DE ANIMALITOS 11KG	13
964,980	GALLETA INTEGRAL Primer Entrage Sabor Verinits Seguente Entrage Sabor Nuoz pon Antainetto	:
11,750	GALLETA INTEGRAL DE NUEZ CON AMARANTO 510 GRS.	15
143,580	HARINA DE MAZ MIKTAMÁLIZADA 1 KG	16
950	HARINA DE TRIGO 1 KG	17
113,405	LENTEJA CHICA 500 ORS	19
249,504	PASTA PARA SOPA 200 GRS.	20
91,659	NE HUEVO DSHIDRATADO 160g	23
78,685	SOYA SABORIZADA 200 GRS	2
102,568	SOVA TEXTURIZADA 330 GRS.	25
118,485	FRUCL1kg	26
2,065	MAIZ BLANCO 1KG	27
964,980	MIX DE FRUTA DESHIDRATADA 26 g	27

. 3		ı
Del 25 de Marzo al 12 de Abril de 2013	FECHAS DE ENTREGA	
30,971	ACEITE DE CANOLA 500ML	-
24,949	garbanyo 500 g	٠,
105,526	ARROZ 1KG	J
50,844	ATUN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH 105 GRS	•
24,221	AVENA EN HOJUELAS 500 3 GRS	Un.
103,634	AVENA EN HOJJELAS 1KG	6
946	AZUCAR ESTANDAR I KG	7
78,685	CEREAL DE TRIGO (INFLADO 250 GRS.	
5,849	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PACK 190 GRS	•
24,949	CHICHARO VERDE SECO # ENTERO 500 GRS.	10
946	CHILE GUAIRLO (MIRASOL) 150 GRS	=
76,620	FRUOL DESHIDRATADO EN HOJUELA 250 GRS	2
946	GALLETA DE ANIMALITOS 1 KG	2
1,093,620	GALLETA INTEGRAL Primire Entraga Sabor Velnella Segunda Entraga Sabor Alver con Amariento	ž
11,750	GALLETA INTEGRAL DE : MJEZ CON AMARANTO 510 GRS	15
179,833	HARINA DE MAIZ NOTAMALIZADA I KG	16
1,892	HARINA DE TRIGO 1 KG	17
125,790	LENTE JA CHICA 500 GRS.	39
262,896	PASTA PARA SOPA 200 GRS	8
104,580	HUEVO DSHIDRATADO 150g	z
78,685	SOYA SABORIZADA 200 GRS	24
128,410	SOYA TEXTURIZADA 336 GRS	25
128,410 131,812	A FRUCE No. 175	26
2,065	MAIZ BLANCO (KG in	27
2,065 1,093,620	MIX DE FRUTA * DESHIDRATADA 25 g ;	27









ei 15 de Abrit al 03 de Mayo de 2013	FECIAS DE ENTRECA	
30,971	ACEITE DE CANOLA 500M.	
24,949	gerbenzo 500 g	
105,526	ARROZ 1 KG	
50,844	PATUN ALETA AMARILLA TE ENVASE POLICH 105 GRS	
24,321	AVENA EN HOUVELAS 300 GRS.	
_		

ANEXO 10 CALENDARIO DE RECEPCION



del 15 de Abril al 03 de Mayo de 2013	FECIASDE ENTRECA ±
30.971	ACEITE DE CANOLA SOMI
24,949	gerbenzo 500 g
105,526	ARROZ 1 KG;
50,844	FATUN ALETA AMARILLATE ENVASE POLICH 105 GRB
24,321	AVENA EN HOUVELAS 500 CAS.
103,634	AVENA EN HOJUELAS I KG.
946	AZUCAR ESTANDAR I KG
78,685	CEREAL DE TRIGO INFLADO 1250 CIRB
5,849	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PACK 190 GRS
24,949	CHICHARO VERDE SECO
946	CHILE GUAILLIO (MIRASOL) 156
76,620	PRIJOL DESHIDRATADO EN RIGINIFILA 260 GRS.
946	GALLETA DE ANIMALITOS 1 KG. 2
1,286,460	GALETA NTECRAL : Prive Entreps Select Varials Separate Entreps Solor Nation on Princents
11,750	GALLETA INTEGRAL DE NUEZ. CON AMARANTO SIDIGAS.
179,933	MARINA DE MAIZ : ** E ANIXTAMALIZADA : KG
1,892	HARDA DE TRIGO 1 KG.
125,890	LENTEJA CHICA 900 GRS 🔻 😸
262,896	PASTA PARA SOPA 200 GRS.
104,580	HUEVO DSHIBRATADO 1906
78,685	SOYA SABORIZADA 200 GRS.
128,410	SOVA TEXTURIZADA 330 GRS
131,912	FRUOLING %
2,065	MAZ BLANCO IKG - 1944 2
1,286,460	MIX DE FRUTA DESHIDRATADA MIX DE FRUTA DESHIDRATADA MIX 25 g 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3





DESAYUNOS ESCOLARES FRIOS C/1 PRODUCTO

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MARZO A MAYO DEL 2013

	TALISED CA	LENDARIO DE E	INTREGAS PAR	A LOS MESES D	*****	er om Antonia	e a novembra e
			DESAYUNOS		DESAYUNOS		DESAYUNOS
No.	MUNICIPIOS	MARZO	ESCOLARES	ABRIL	ESCOLARES	MAYO	ESCOLARES
19	BOLAÑOS	07-mar-13	0	08-abr-13	0	02-may-13	0
31	CHIMALTITAN	07-mar-13	4,020	08-abr-13	4,556	02-may-13	5,360
25	COLOTLAN	07-mar-13	0	08-abr-13	. 0	02-may-13	C
41	HUEJUCAR	07-mar-13	3,752	08-abr-13	4,252	02-may-13	5,000
42	HUEJUQUILLA EL ALTO	07-mar-13	9,240		10,472	02-may-13	12,320
61	MEZQUITIC	07-mar-13	4,260	08-abr-13	4,828	02-may-13	5,680
76	SAN MARTIN DE B.	07-mar-13	0	08-abr-13	0	02-may-13	C
81	SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-mar-13	0	08-abr-13	0	02-may-13	. (
104	TOTATICHE	07-mar-13	2,208	08-abr-13	2,500	02-may-13	2,940
115	VILLA GUERRERO	07-mar-13	3,616	08-abr-13	4,100	02-may-13	4,820
	TOTAL REGION 01		27,096	2000年1月1日	30,708		36,120
35	ENCARNACION DE DIAZ	08-mar-13	0	09-abr-13	0	03-may-13	(
53	LAGOS DE MORENO	08-mar-13	4,968	09-abr-13	5,628	03-may-13	6,620
64	OJUELOS	08-mar-13	8,748	09-abr-13	9,912	03-may-13	11,660
72	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-mar-13	2,328	09-abr-13	2,636	03-may-13	3,100
73	SAN JUAN DE LOS LAGOS	08-mar-13	5,612	09-abr-13	6,360	03-may-13	7,480
91	TEOCALTICHE	08-mar-13	7,848	09-abr-13	8,892	03-may-13	10,460
109	UNION DE SAN ANTONIO	08-mar-13	11,476	09-abr-13	13,008	03-may-13	15,300
116	VILLA:HIDALGO	08-mar-13	4,008	09-abr-13	4,540	03-may-13	5.340
1944	TOTAL REGION 02		44,988		50,976		59,960
1	ACATIC	11-mar-13	7,020	10-abr-13	7,956	06-may-13	9,360
8	ARANDAS	11-mar-13	7,008	10-abr-13	7,940	06-may-13	9,340
46	JALOSTITLAN	11-mar-13	7,068	10-abr-13	8,008	06-may-13	9,420
48	JESUS MARIA	11-mar-13	4,788	10-abr-13	5,424	06-may-13	6,380
60	MEXTICACAN	11-mar-13	3,480	10-abr-13	3,944	06-may-13	4,640
363	SAN IGNACIO CERRO GORDO	11-mar-13	6,496	10-abr-13	7,364	06-may-13	8,660
74	SAN JULIAN	11-mar-13	: 2,628	10-abr-13	2,976	06-may-13	3,500
78	SAN MIGUEL EL ALTO	11-mar-13	3,600	10-abr-13	4,080	'06-may-13	4,800
93	TEPATITLAN DE MORELOS	11-mar-13	14,220	10-abr-13	16,116	06-may-13	18,960
111	VALLE DE GUADALUPE	11-mar-13	1,112	10-abr-13	1,260	06-may-13	1,480
117	VILLA OBREGON (CAÑADAS)	11-mar-13	5,088	10-abr-13	5,764	06-may-13	6,780
118	YAHUALICA	11-mar-13	5,808	10-abr-13	6,580	06-may-13	7,740
	TOTAL REGION 03		68,316		77,412	Silvera	91,060
13	ATOTONILCO EL ALTO	12-mar-13	0	11-abr-13	0	07-may-13	0
16	AYOTLAN	12-mar-13	10,728	11-abr-13	12,156	07-may-13	14,300
30	CHAPALA	12-mar-13	14,268	11-abr-13	16,168	07-may-13	19,020
33	DEGOLLADO	12-mar-13	0	11-abr-13	. 0	07-may-13	
47.	JAMAY .	12-mar-13	3,516	11-abr-13	8.520	07-may-13	10,020
50	JOCOTEPEC	12-mar-13	8,460	11-abr-13	9,588	07-may-13	. 11.280
18	LA BARCÀ	12-mar-13	19,516	11-abr-13	22,120	07-may-13	26,020
63	ÖCOTLAN	12-mar-13	0	11-abr-13	U	07-may-13	0
66	PONÇITLAN	12-mar-13	0	11-abr-13	0	07-may-13	(
96	TIZAPAN EL ALTO	12-mar-13	4,200	11-abr-13	4,760		5,600
105	TOTOTLAN	12-mar-13	0	11-abr-13	0	07-may-13	(
107	TUXCUECA	12-mar-13	3,420	11-abr-13	3,876	07-may-13	4,560
123	ZAPOTLAN DEL REY	12-mar-13	8,476	11-abr-13	9,608	07-may-13	11,300
	TOTAL REGION 04		76,584		86,796	14894.5	102,100

Lin



DESAYUNOS ESCOLARES FRIOS C/1 PRODUCTO

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MARZO A MAYO DEL 2013

1.75 . 74 E			DESAYUNOS	A EOS INCSES E	DESAYUNOS		DESAYUNOS
				L	12500021151		34(\$25)3.52
No.		MARZO	ESCOLARES	Committee of the last of the l	ESCOLARES	-	ESCOLARES
	CONCEPCION DE BUENOS AIRE		376		428		500
	JILOTLAN DE LOS DOLORES	13-mar-13	6,660		7,548	·	8,880
	STA. MARIA DEL ORO	13-mar-13	976		1,108		1,300
	MANZANILLA DE LA PAZ	13-mar-13	2,296		2,604		3,060
	MAZAMITLA	13-mar-13	1,652		1,872		2,200
	PIHUAMO	13-mar-13	3,796		4,304	 	5,060
	QUITUPAN	13-mar-13	12,676	<u> </u>	14,368	ļ	16,900
	TAMAZULA DE GORDIANO	13-mar-13	16,140	·	18,292		21,520
	TECALITLAN	13-mar-13	0	12-abr-13	0		0
112	VALLE DE JUAREZ	13-mar-13	0	12-abr-13	0	08-may-13	0
	TOTAL REGION 05		44,572	V.S.	50,524	**************************************	59,420
4	AMACUECA	14-mar-13	2,356	15-abr-13	2,672	09-may-13	3,140
10	ATEMAJAC DE BRIZUELA	14-mar-13	1,592	15-abr-13	1,804	09-may-13	2,120
14	ATOYAC	14-mar-13	1,876	15-abr-13	2,128		2,500
79	GOMEZ FARIAS	14-mar-13	1,936	15-abr-13	2,196	09-may-13	2,580
113	SAN GABRIEL	14-mar-13	8,312	15-abr-13	9,420	09-may-13	11,080
82	SAYULA	14-mar-13	4,952	15-abr-13	5,612	09-may-13	6,600
86	TAPALPA	14-mar-13	0	15-abr-13	0	09-may-13	.0
89	TECHALUTA	14-mar-13	3,600	15-abr-13	4,080	······································	4,800
92	TEOCUITATLAN DE CORONA	14-mar-13	2,312	15-abr-13	2,620	09-may-13	3,080
99	TOLIMAN	14-mar-13	0	15-abr-13	0	09-may-13	0
103	TONILA	14-mar-13	2,940	15-abr-13	3,332	09-may-13	3,920
108	TUXPAN	14-mar-13	7,368	15-abr-13	8,348	09-may-13	9,820
119	ZACOALCO DE TORRES	14-mar-13	3,032	15-abr-13	3,436	09-may-13	4,040
121	ZAPOTILTIC	14-mar-13	0	15-abr-13	0	09-may-13	0
122	ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-mar-13	2,400	15-abr-13	2,720	09-may-13	3,200
23	ZAPOTLAN EL GRANDE	14-mar-13	15,000	15-abr-13	17,000	09-may-13	20,000
	TOTAL REGION 06		57,676		65,368		76,880
11	ATENGO	15-mar-13	1,428	16-abr-13	1,616	13-may-13	1,900
32	CHIQUILISTLAN	15-mar-13	3,960	16-abr-13	4,488	13-may-13	5,280
34	EJUTLA	15-mar-13	0	16-abr-13	0	13-may-13	0
37	EL GRULLO	15-mar-13	7,352	16-abr-13	8,332	13-may-13	9,800
54	EL LIMON	15-mar-13	0	16-abr-13	0	13-may-13	0
7 52	JUCHITLAN	15-mar-13	0	16-abr-13	0	13-may-13	0
<i>x</i>	TECOLOTLAN	15-mar-13	5,252	16-abr-13	5,952	13-may-13	7,000
H	TENAMAXTLAN	15-mar-13	3,228	16-abr-13	3,656	13-may-13	4,300
y	AYAOT	15-mar-13	. 768	16-abr-13	.868	13-may-13	. 1,020
-	TUXÇAÇUESCO	15-mar-13	. + 490(4	16-abr-13	1,020	13-may-13	1,200
/	UNION DE TULA	15-mar-13	5,880	16-abr-13	6.664	13-may-13	7,840
-	TOTAL REGION 07		28,768		32,596		38,340
	AUTLAN DE NAVARRO	19-mar-13	14.208	17-abr-13	16,100	14-may-13	18,940
	CASIMIRO CASTILLO	19-mar-13	6,992	17-abr-13	7,924	14-may-13	9,320
	CIHUATLAN	19-mar-13	5,612	17-abr-13	6,360	14-may-13	7,480
	CUAUTITLAN	19-mar-13	0	17-abr-13	0	14-may-13	0
	LA HUERTA	19-mar-13	7,456	17-abr-13	8,452	14-may-13	9,940
	VILLA PURIFICACION	19-mar-13	2,912	17-abr-13	3,300	14-may-13	3,880
	TOTAL REGION 08		⊚ ⊹∴37,180		3342,136	- 《大學》	49,560



DESAYUNOS ESCOLARES FRIOS C/1 PRODUCTO

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MARZO A MAYO DEL 2013

			DESAYUNOS		DESAYUNOS		DESAYUNOS
No.	MUNICIPIOS	MARZO	ESCOLARES	ABRIL	ESCOLARES	MAYO	ESCOLARES
20	CABO CORRIENTES	19-mar-13	0	17-abr-13	0	14-may-13	0
67	PUERTO VALLARTA	19-mar-13	32,088	17-abr-13	36,364	14-may-13	42,780
100	TOMATLAN	19-mar-13	17,132		19,416		22,840
	TOTAL REGION 09		49,220	建筑线的数数	55,780		65,620
12	ATENGUILLO	20-mar-13	2,388		2,704	15-may-13	3,180
17	AYUTLA	20-mar-13	0	18-abr-13	0	15-may-13	0
28	CUAUTLA	20-mar-13	0	18-abr-13	0	15-may-13	0
1	GUACHINANGO	20-mar-13	0	18-abr-13	. 0	15-may-13	0
L	MASCOTA	20-mar-13	2,100	18-abr-13	2,380	15-may-13	2,800
62	MIXTLAN	20-mar-13	. 0	18-abr-13	0	15-may-13	0
. 80	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	20-mar-13	2.072	18-abr-13	2,348	15-may-13	2,760
	TALPA DE ALLENDE	20-mar-13	7,756	18-abr-13	8,792	15-may-13	10,340
124	TOTAL REGION 10		14,316		16,224		19,080
3	AHUALULCO DE MERCADO	21-mar-13	1,952	19-abr-13	2,212	16-may-13	2,600
5	AMATITAN	21-mar-13	0	19-abr-13	0	16-may-13	0
	AMECA	21-mar-13	30,180	19-abr-13	34,204	16-may-13	40,240
	ANTONIO ESCOBEDO	21-mar-13	3,032	19-abr-13	3,436		4,040
9	ARENAL	21-mar-13	3,108		3,520		4,140
24	COCULA	21-mar-13	0	19-abr-13	0	16-may-13	0
36	ETZATLAN	21-mar-13	5,192		5,884		6,920
!	HOSTOTIPAQUILLO	21-mar-13	0	19-abr-13	0	16-may-13	0
55	MAGDALENA	21-mar-13	1,412	19-abr-13	1,600	16-may-13	1,880
75	SAN MARCOS	21-mar-13	0	19-abr-13	0	16-may-13	0
77	SAN MARTIN HIDALGO	21-mar-13	0	19-abr-13	0	16-may-13	0
83	TALA	21-mar-13	0	19-abr-13	0	16-may-13	0
94	TEQUILA	21-mar-13	12,376	19-abr-13	14,028	16-may-13	16,500
95	TEUCHITLAN	21-mar-13	0	19-abr-13	0	16-may-13	0
	TOTAL REGION 11		57,252	K. Market S. P. C.	64,884		76,320
1	ACATLAN DE JUAREZ	22-mar-13	13,712	22-abr-13	15,540	17-may-13	18,280
29	CUQUIO	22-mar-13	8,820	22-abr-13	9,996	17-may-13	11,760
V-1	EL SALTO	22-mar-13	52,816		59,860		70,420
	IXTLAHUACAN DE LOS M.	22-mar-13	1,200		1,360		1,600
J	IXTLAHUACAN DEL R.	22-mar-13	7,292		8,264		9,720
/	JUANACATLAN	22-mar-13	15,060			17-may-13	20,080
	SAN CRISTOBAL DE LA B.	22-mar-13	900	22-abr-13	1,020		1,200
	TLAJOMULCO	22-mar-13	7,892	22-abr-13	8,944		10,520
<u> </u>	VILLA CORONA	22-mar-13	6.752	22-abr-13	0/ - 7,653	17-may-13 - 17-may-13	9,000
124	ZAPOTLANEJO	:22-may-13	6.752	- 22-abr-13			
	TOTAL REGION 12	707 12	114,444	00 25230	129,704	02 may 13	70.000
	GUADALAJARA	07-mar-13	52.500		59,500	02-may-13 03-may-13	70,000 149,540
<u> </u>	TLAQUEPAQUE	08-mar-13	112,156		127,112 66,912	06-may-13	78,720
	TONALA	11-mar-13	59,040		136,988	00-may-13	161,160
	ZAPOPAN	07-mar-13	120,872	08-abr-13	390,512	Wallay-13	459,420
	TOTAL REGION 12.1		344,568			Handa Magner Magner (1917)	
	TOTAL GENERAL		964,980		1,093,620	/	1,286,460

Curl

86,460

(in 2)



DESPENSAS PARA DESAYUNOS CALIENTES

	LISCO	ALENDARIO DE	ENTREGAS PA	RÁ LOS MESES DE	DESP.		DESP.
	MUNICIPIOS	MARZO	DESP. ARMADA	ABRIL	ARMADA	MAYO	ARMADA
0.	NAME AND ADDRESS OF THE OWNER, WHEN PERSON AND ADDRESS OF THE PARTY OF	07-mar-13	43	08-abr-13	86	02-may-13	86
1	OLAÑOS	07-mar-13	23	08-abr-13	46	02-may-13	46
	CHIMALTITAN		183	08-abr-13	365	02-may-13	365
	COLOTLAN	07-mar-13	59	08-abr-13	117	02-may-13	117
	HUEJUCAR	07-mar-13	79	08-abr-13	158	02-may-13	158
	HUEJUQUILLA EL ALTO	07-mar-13	34	08-abr-13	68	02-may-13	68
	MEZQUITIC	07-mar-13	43	08-abr-13	85	02-may-13	85
	SAN MARTIN DE B.	07-mar-13		08-abr-13	109	02-may-13	109
81 8	SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-mar-13	. 55	08-abr-13	28	02-may-13	28
	FOTATICHE _	07-mar-13	14	08-abr-13	82	02-may-13	82
	VILLA GUERRERO	07-mar-13	41	V8-401-15	1,144		1,144
	TOTAL REGION 01		574	THE RESERVE AND ADDRESS OF THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TWO IS N	177	03-may-13	177
35	ENCARNACION DE DIAZ	08-mar-13	89	09-abr-13	242	03-may-13	242
	LAGOS DE MORENO	08-mar-13	121	09-abr-13	63	03-may-13	63
	OJUELOS	08-mar-13	32	09-abr-13	71	03-may-13	71
72	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-mar-13	36	09-abr-13	<u> </u>	03-may-13	222
73	SAN JUAN DE LOS LAGOS	08-mar-13	111	09-abr-13	222	03-may-13	241
	TEOCALTICHE	08-mar-13	121	09-abr-13	241		184
100	UNION DE SAN ANTONIO	08-mar-13	92	09-abr-13	184	03-may-13	23
	VILLA HIDALGO	08-mar-13	12	09-abr-13	23	03-may-13	The state of the s
	TOTAL REGION 02		614		1,223		1,223
	THE PARTY AND ADDRESS OF THE PARTY OF THE PA	11-mar-13	66	10-abr-13	132	06-may-13	132
	ACATIC	11-mar-13	134	10-abr-13	268	06-may-13	268
1	ARANDAS	11-mar-13	63	10-abr-13	126	06-may-13	126
	JALOSTITLAN	11-mar-13	134	10-abr-13	267	06-may-13	267
	JESUS MARIA	11-mar-13	42	10-abr-13	83	06-may-13	83
	MEXTICACAN		28	10-abr-13	56	06-may-13	56
	SAN IGNACIO CERRO GORDO	11-mar-13	122	10-abr-13	243	06-may-13	243
	SAN JULIAN	11-mar-13	114	10-abr-13	228	06-may-13	228
	SAN MIGUEL EL ALTO	11-mar-13		10-abr-13	240	06-may-13	240
	TEPATITLAN DE MORELOS	11-mar-13	120	10-abr-13	51	06-may-13	51
111	VALLE DE GUADALUPE	11-mar-13	26	10-abr-13	3	06-may-13	3
117	VILLA OBREGON (CAÑADAS)	11-mar-13	2	10-abr-13	91	06-may-13	91
	YAHUALICA	11-mar-13	46		1,788		1,788
	TOTAL REGION 03		897		389	07-may-13	389
7)12	ATOTONILCO EL ALTO	12-mar-13	195	11-abr-13		07-may-13	120
	AYOTLAN	12-mar-13	60	11-abr-13	120	07-may-13	247
	CHAPALA	12-mar-13	124	11-abr-13_	247	07-may-13	320
	DEGOLLADO	12-mar-13	160 _	11-abr-13	320	07-may-13	-69
	MJAMAY	12-mar-13	3.5	11-abc-13	69	07-may-13	240
	JOCOTEPEC	12-mar-13	120	11-abr-!3	240		208
	BLA BARCA	12-mar-13	104	11-abr-13	208	07-may-13	696
	3 OCOTLAN	12-mar-13	348	j 1-abr-13	696	07-may-13	445
		12-mar-13	223	11-abr-13	445	07-may-13	
	6 PONCITLAN	12-mar-13	261	11-abr-13	522	07-may-13	522
	6 TIZAPAN EL ALTO	12-mar-13	130	11-abr-13	259	07-may-13	259
	5 TOTOTLAN	12-mar-13	40	11-abr-13	80	07-may-13	80
	7 TUXCUECA	12-mar-13	56	11-abr-13	112	07-may-13	112
12	3 ZAPOTLAN DEL REY	12-11101-13	1,856		3,707		3,70



DESPENSAS PARA DESAYUNOS CALIENTES

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MARZO A MAYO DEL 2013

200	CONTRACTOR AND AND AND AND AND AND AND AND AND AND		DESP.	ARA LOS MESES D	DESP.	Francisco Science	DESP.
No.	MUNICIPIOS	MARZO	ARMADA	ABRIL	ARMADA	MAYO	ARMADA
 	CONCEPCION DE BUENOS AIR	13-mar-13	. 52	12-abr-13	184	08-may=13	104
49	JILOTLAN DE LOS B8L8RES	13-mar-13	79	12-abr-13	157	08-may-13	157
56	STA. MARIA DEL ORO	13-mar-13	15	12-abr-13	29	08-may-13	29
57	MANZANILLA DE LA PAZ	13-mar-13	12	12-abr-13	23	08-may-13	23
59	MAZAMITLA	13-mar-13	55	12-abr-13	109	08-may-13	109
65	PIHUAMO .	13-mar-13	95	12-abr-13	189	08-may-13	189
69	QUITUPAN	13-mar-13	15	12-abr-13	30	08-may-13	30
85	TAMAZULA DE GORDIANO	13-mar-13	182	12-abr-13	363	08-may-13	363
87	TECALITLAN	13-mar-13	163	12-abr-13	326	08-may-13	326
112	VALLE DE JUAREZ	13-mar-13	57 .	12-abr-13	114	08-may-13	114
No.	TOTAL REGION 05		725		1,444	AND STATE	1,444
4	AMACUECA	14-mar-13	33	15-abr-13	· 65	09-may-13	65
10	ATEMAJAC DE BRIZUELA	14-mar-13	63	15-abr-13	125	09-may-13	125
14	ATOYAC	14-mar-13	59	15-abr-13	117	09-may-13	117
79	GOMEZ FARIAS	14-mar-13	96	15-abr-13	192	09-may-13	192
113	SAN GABRIEL	14-mar-13	121 ·	15-abr-13	242	09-may-13	242
82	SAYULA	14-mar-13	161	15-abr-13	322	09-may-13	322
86	TAPALPA	14-mar-13	125	15-abr-13	249	09-may-13	249
89	TECHALUTA	14-mar-13	13	15-abr-13	26	09-may-13	26
92	TEOCUITATLAN DE CORONA	14-mar-13	98	15-abr-13	196	09-may-13	196
99	TOLIMAN	14-mar-13	125	15-abr-13	250	09-may-13	250
103	TONILA	14-mar-13	59	15-abr-13	117	09-may-13	117
108	TUXPAN	14-mar-13	89	15-abr-13	177	09-may-13	177
	ZACOALCO DE TORRES	14-mar-13	91	15-abr-13	182	09-may-13	182
121	ZAPOTILTIC	14-mar-13	298	15-abr-13	596	09-may-13	596
	ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-mar-13	90	15-abr-13	180	09-may-13	180
No.	TOTAL REGION 06	an an and	1,521		3,036		3,036
	ATENGO	15-mar-13	47	16-abr-13	94	13-may-13	94
32	CHIQUILISTLAN	15-mar-13	39	16-abr-13	78	13-may-13	78
34	EJUTLA	15-mar-13	22	18-abr-13	44	13:may-13	44
37	EL GRULLO	15-mar-13	94	16-abr-13	188	13-may-13	188
	EL LIMON	15-mar-13	50	16-abr-13	100	13-may-13	100
J	JUCHITLAN	15-mar-13	76	16-abr-13	152	13-may-13	152
	TECOLOTLAN	15-mar-13	109	16-abr-13	217	13-may-13	217
90	TENAMAXTLAN	15-mar-13	41	16-abr-13	. 81	13-may-13	81
-	TONAYA	15-mar-13	59	16-abr-13	117	13-may-13	117
106	TUXCACUESCO	15-mar-13	24	16-abr-13	48	13-may-13	48
110	UNION DE TULA	15-mar-13	80	16-abr-13	160	13-may-13	160
	TOTAL REGION 07		641		1,279	in the program	1.279
715	AUTLAN DE NAVARRO	19-mar-13	216	17-abr-16	432	- 14-may-13	432
/ 21	CASIMIRO CASTILLO	19-mar-13	180	17-abr-13	360	14-may-13	360 -
22	CIHUATLAN	19-mar-13	132	17-abr-13	264	14-may-13	264
27	CUAUTITLAN	19-mar-13	256	17-abr-13	511	· 14-may-13	511
	LA HUERTA	19-mar-13	161	17-abr-13	321	14-may-13	321
	VILLA PURIFICACION	19-mar-13	130	17-abr-13	260	14-may-13	260
No.	TOTAL REGION 08	生态的 指数 经基本	1,075		2,148	[Fa8642 14/454]	2,148



DESPENSAS PARA DESAYUNOS CALIENTES

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MARZO A MAYO DEL 2013

			DESP.	ARA LOS MESES D	DESP.	NO ENDER VIOLE	DESP.
No.	MUNICIPIOS	MARZO	ARMADA	ABRIL	ARMADA	MAYO	ARMADA
	CABO CORRIENTES	19-mar-13	76	17-abr-13	151	14-may-13	151
67	PUERTO VALLARTA	19-mar-13	66	17-abr-13	132	14-may-13	132
100	TOMATLAN	19-mar-13	339	17-abr-13	678	14-may-13	678
No.	TOTAL REGION 09		481		961		961
12	ATENGUILLO	20-mar-13	27	18-abr-13	53	15-may-13	53
17	AYUTLA	20-mar-13	135	18-abr-13	270	15-may-13 _.	270
28	CUAUTLA	20-mar-13	32	18-abr-13	64	15-may-13	64
38	GUACHINANGO	20-mar-13	45	18-abr-13	89	15 - may-13	89
	MASCOTA	20-mar-13	65	18-abr-13	129	15-may-13	129
62	MIXTLAN	20-mar-13	44	18-abr-13	88	15-may-13	88
80	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	20-mar-13	53	18-abr-13	106	15-may-13	106
84	TALPA DE ALLENDE	20-mar-13	55	18-abr-13	109	15-may-13	109
	TOTAL REGION 10	Plata Sylveria	456		908	Merry State	908 📯
3	AHUALULCO DE MERCADO	21-mar-13	97	19-abr-13	194	16-may-13	194
5	AMATITAN	21-mar-13	93	19-abr-13	185	16-may-13	185
6	AMECA .	21-mar-13	149	19-abr-13	298	16-may-13	298
7	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	21-mar-13	44	19-abr-13	88	16-may-13	88
9	ARENAL	21-mar-13	52	19-abr-13	104	16-may-13	104
24	COCULA	21-mar-13	231	19-abr-13	462	16-may-13	462
36	ETZATLAN	21-mar-13	107	19-abr-13	214	16-may-13	214
40	HOSTOTIPAQUILLO	. 21-mar-13	72.	19-abr-13	144	16-may-13	144
55	MAGDALENA	21-mar-13	135	19-abr-13	269	16-may-13	269
75	SAN MARCOS	21-mar-13	51	19-abr-13	102	16-may-13	102
77	SAN MARTIN HIDALGO	21-mar-13	226	19-abr-13	452	16-may-13	452
83	TALA	21-mar-13	208	19-abr-13	416	16-may-13	416
94	TEQUILA	21-mar-13	153	19-abr-13	306	16-may-13	306
95	TEUCHITLAN	21-mar-13	91	19-abr-13	182	16-may-13	182
No.	TOTAL REGION 11		1,709		∞≋ ,3,416 ∞		3,416
2	ACATLAN DE JUAREZ	22-mar-13	62	22-abr-13	124	17-may-13	124
29	CUQUIO	22-mar-13	60	22-abr-13	120	17-may-13	120
70	EL SALTO	22-mar-13	68	22-abr-13	136	17-may-13	136
	IXTLAHUACAN DE LOS M.	22-mar-13	193	22-abr-13	385	17-may-13	385
45	IXTLAHUACAN DEL R.	22-mar-13	67	22-abr-13	134	17-may-13	134
	JUANACATLAN	22 - mar-13	5	22-abr-13	10	17-may-13	10 .
71	SAN CRISTOBAL DE LA B.	22-mar-13	33	22-abr-13	65	17-may-13	65
	TLAJOMULCO	22-mar-13	142	22-abr-13	284	17-may-13	284
	VIJLA CORONA	22-mar-13	. 118	22-abr-13	235	: 17-may-13	235
-	ZAPOTLANEUO	22-mar-13 -	7.1	22-abr-13	142	1/7-may-13	142
	TOTAL REGION 12		819		1,635	Para Hara	1,635
	TØTAL GENERAL		11,368		22,689		22,689

TOTAL 56,746



DESPENSAS DE DESAYUNOS CALIENTES ZONA INDIGENA

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MARZO A MAYO DEL 2013

MUNICIPIOS	FECHA	DESP.	FÉCHA	DESP.	FECHA	DESP.
MEZQUITIC	MARZÓ	TIPO 3	ABRIL	TIPO-3	MAYO	TIPO 3
OCOTA DE LA SIERRA	DEL 07 AL 14	38	DEL 08 AL 12	76	DEL 02 AL 08	76
NUEVA COLONIA	DEL 07 AL 14	11	DEL 08 AL 12	22	DEL 02 AL 08	22
PÜEBLO NUEVO	DEL 07 AL 14	24	DEL 08 AL 12	48	DEL 02 AL 08	48
TAPIAS	DEL 07 AL 14	37	DEL 08 AL 12	74	DEL 02 AL 08	74
TECOLÖTE	DEL 07 AL 14	53	DEL 08 AL 12	105	DEL 02 AL 08	105
ŞAN ANDRES COHAMIATA	DEL 07 AL 14	99	DEL 08 AL 12	198	DEL 02 AL 08	198
SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	DEL 07 AL 14	73	DEL 08 AL 12	145	DEL 02 AL 08	145
TOTAL		335		668		668
MUNICIPIOS	FECHA	DESP.	FECHA	DESP.	FECHA ^	DESP.
BOLAÑOS	MARZO	TIPO 3	ABRIL	TIPO 3	MAYO	TIPO 3
TUXPAN DE BOLAÑOS	DEL 07 AL 14	132	DEL 08 AL 12	263	DEL 02 AL 08	263
TOTAL		132		263		263
MUNICIPIOS	FECHA.	DESP.	FECHA	DESP.	FECHA	DESP.
villa guerrero	* MARZO	TIPO 3	ABRIL	TIPO 3	MAYO :	TIPO 3
VILLA GUERRERO	07-mar-13	8	08-abr-13	15	02-may-13	15
TOTAL	ndi (proprinsia) ili kommunika kuri asemendeko kut 1965 (ili 1962). Bizik	8		15		15
TOTAL		475		946		946

NOTA: LO QUE SE ENTREGARA A ZONA INDIGENA (MICROREGIONES MEZQUITIC Y BOLAÑOS)

SERA SIN COSTO ASI COMO VILLAGUERRERO QUE SE ENTREGARA EN LA CABECERA MUNICIPAL DE VILLA GUERRERO

Circ 24



DESPENSAS DE DESAYUNOS CALIENTES PARA ZONA METROPOLITANA

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MARZO AMAYO DEL 2013

				5,651		TOTAL	
2,260		2,260		1,131		TOTALES	
503	02-may-13	503	08-abr-13	252	07-mar-13	120 ZAPOPAN	120
318	06-may-13	318.	10-abr-13	159	11-mar-13	101 TONALA	101
458	03-may-13	458	09-abr-13	229	08-mar-13	98 TLAQUEPAQUE	98
800	02-may-13	800	08-abr-13	400	07-mar-13	39 GUADALAJARA	39
181	09-may-13	181	15-abr-13	91	14-mar-13	23 ZAPOTLAN EL GRANDI	23
DESP. ARMADAS	MAYO	DESP. ARMADAS	ABRIL	DESP. ARMADAS	MARZO	MUNICIPIOS	No.



Anexo 9



DESPENSA PAAD

PAQUETES PARA LA DESPENSA DEL PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA PAAD
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MARZO, ABRIL Y MAYO 2013

	CALENDARIO DE ENTRE	GAS PARA L	OS MESES DE	MARZO,ABRIL Y	MAYO 2013		TELEVISION OF
	PARTIES TO THE PARTY CONTROL OF		DESPENSA	11.44(3) 7.5(1)	DESPENSA		DESPENSA
	MUNICIPIOS	MARZO	PAAD	ABRÎL	PAAD	MAYO	PAAD
	TOTAL REGION 01		3,354	**	3,354		3,35
, de município 9	BOLANOS	07-mar-13	243	08-abr-13	243	02-may-13	243
	CHIMALTITAN	07-mar-13	130	. 08-abr-13	130	02-may-13	130
1	COLOTLAN	07-mar-13	574	08-abr-13	574	02-may-13	574
25	HUEJUCAR	07-mar-13	415	08-abr-13	415	02-may-13	415
11	HUEJUQUILLA EL ALTO	07-mar-13	408	08-abr-13	408	02-may-13	408.
42	MEZQUITIC	07-mar-13	336	08-abr-13	336	02-may-13	336
61 76	SAN MARTIN DE B.	07-mar-13	268	08-abr-13	268	02-may-13	268
	SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-mar-13	270	08-abr-13	270	02-may-13	270
81	TOTATICHE	07-mar-13	310	08-abr-13	310	02-may-13	310
15	TVILLA GUERRERO	89-mar-13	188	88-251-13	400	88-may-18	400
			400 3. 45. 3. 4,574		4,574	Service to a	4,57
o. de município	TOTAL REGION 02		828	09-abr-13	828	03-may-13	828
35	ENCARNACION DE DIAZ	08-mar-13		09-abr-13	710	03-may-13	710
53	LAGOS DE MORENO	08-mar-13	710	09-abr-13	539	03-may-13	539
64	OJUELOS .	08-mar-13	539	09-abr-13	273	03-may-13	273
72	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-mar-13	273		796	03-may-13	796
73	SAN JUAN DE LOS LAGOS	08-mar-13	796	09-abr-13	354	03-may-13	354
91	TEOCALTICHE	08-mar-13	354	09-abr-13 09-abr-13	674	03-may-13	674
09	UNION DE SAN ANTONIO	08-mar-13	674		400	03-may-13	400
16	VILLA HIDALGO	08-mar-13	400	09-abr-13	ave 14, 1983 1986 6,075		6.0
lo. de municipio	TOTAL REGION 03	<u> </u>	6,075		334	06-may-13	334
11	ACATIC	11-mar-13	334	10-abr-13	725	06-may-13	725
8]arandas [J1-mar-13	725	10-abr-13	410	06-may-13	410
146	JALOSTITLAN	11-mar-13	410	10-abr-13	572	06-may-13	572
48	JESUS MARIA	!1-mar-13	572	10-abr-13	300	06-may-13	300
060	MEXTICACAN	11-mar-13	300	10-abr-13	433	06-may-13	433
363	SAN IGNACIO CERRO GORDO	11-mar-13	433	10-abr-13.		06-may-13	881
074	SAN JULIAN	11-mar-13	881	10-abr-13	881	06-may-13	822
078	SAN MIGUEL EL ALTO	11-mar-13	822	10-abr-13	822	06-may-13	945
093	TEPATITLAN DE MORELOS	11-mar-13	945	10-abr-13	945		252
111	VALLE DE GUADALUPE	11-mar-13	252	10-abr-13	252	06-may-13	131
117	VILLA OBREGON (CAÑADAS)	11-mar-13	131	10-abr-13	131	06-may-13	270
118	YAHUALIÇA	11-mar-13	270	10-abr-13	270 .	06-may-13	5255555555555557,9
No, de município	TOTAL REGION 04	away ay yat.	7,982	2	7,982		537
013	ATOTONILCO EL ALTO	12-mar-13	537	11-abr-13	537	07-may-13	684
016	AYOTLAN	12-mar-13	684	11-abr-13	684	07-may-13	829
030	CHAPALA	12-mar-13	829	11-abr-13	829	07-may-13	642
033	DEGOLIADO	12-mar-13	642	11-abr-13	642	07-may-13	558
047	JAMAY	12-mar-13	558	11-abr-13	558	07-may-13	710
050	JOCOTEPEC	12-mar-13	710) 1-abr-13	710	07-may-13	615
	LA BARCA	12-mar-13	615	11-abr-13	615	07-may-13	446
018	OCOTLAN	12-mar-13	446	11-abr-13	446	07-may-13	837
063	PONCITIAN	12-mar-13	837	11-abr-13	837	07-may-13	624
066	TIZAPAN EL ALTO	12-mar-13	624	11-abr-13	624	07-may-13	592
096	d [12-mar-13	592	11-abr-13	592	07-may-13	
105	TOTOTLAN	12-mar-13	421	11-abr-13	421	07-may-13	421
107	TUXCUECA	12-mar-13	487	11-abr-13	487	07-may-13	487
123	ZAPOTLAN DEL REY	12-(1141-15	4,56		4,561		4.5
No, de municipio	TOTAL REGION OF BUENOS AIRES	13-mar-13	421	12-abr-13	421	08-may-13	421
026	CONCEPCION DE BUENOS AIRES	13-mar-13	506	12-abr-13	506	08-may-13	506
049	JILOTLAN DE LOS DOLORES	13-mar-13	264	12-abr-13	264	08-may-13	264
056	STA. MARIA DEL ORO	13-mar-13	288	12-abr-13	288	08-may-13	288
057	MANZANILLA DE LA PAZ		520	12-abr-13	520	08-may-13	520
059	MAZAMITLA	3-mar-13	425	12-abr-13	425	08-may-13	425
065	PIHUAMO	13-mar-13	556	12-abr-13	556	08-may-13	556
069	QUITUPAN .	13-mar-13	1	12-abr-13	700	08-may-13	700
085	TAMAZULA DE GORDIANO	13-mar-13	700	12-abr-13	491	08-may-13	491
	ST== 0	13-mar-13	491	17-501-13			390
087	TECALITLAN	13-mar-13	390	12-abr-13	390	08-may-13	290





DESPENSA PAAD

PAQUETES PARA <u>LA DESPENSA</u> DEL PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA PAAD CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE *MARZO,ABRIL Y MAYO 2013*

	CABEINDAIGO DE BINT	1 72/04/8/92	Mark was a principle about the first		At 1 2 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		16 00 200 200 200 300
		et et tor reseau le color de	DESPENSA	7.50x 2244 9	DESPENSA	de la Militaria de la composición del composición de la composición de la composición del composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición de la composición del composición del composición del composición del composición del composición del composición del composición del composició	DESPENSA
	MUNICIPIOS	MARZO	PAAD	ABRIL	PAAD	MAYO	PAAD
004	AMACUECA	14-mar-13	291	15-abr-13	291	09-may-13	291
010	ATEMAJAC DE BRIZUELA	14-mar-13	303	15-abr-13	303	09-may-13	303
014	ATOYAC	14-mar-13	352	15-abr-13	352	09-may-13	352
079	GOMEZ FARIAS	14-mar-13	506	15-abr-13	506	09-may-13	506
113	SAN GABRIEL	14-mar-13	456	15-abr-13	456	09-may-13	456
082	SAYULA	14-mar-13	440	15-abr-13	440	09-may-13	440
086	TAPALPA	14-mar-13	332	15-abr-13	332	09-may-13	332
089	TECHALUTA	14-mar-13	212	15-abr-13	212	09-may-13	212
092	TEOCUITATLAN DE CORONA	14-mar-13	556	15-abr-13	556	09-may-13	556
099	TOLIMAN	14-mar-13	500	15-abr-13	500	09-may-13	500
103	TONILA	14-mar-13	421	15-abr-13	421	09-may-13	421
108	TUXPAN	14-mar-13	460	15-abr-13	.460	09-may-13	460
119	ZACOALCO DE TORRES	14-mar-13	511	15-abr-13	511	09-may-13	511
121	ZAPOTILTIC	14-mar-13	650	15-abr-13	650	09-may-13	650
122	ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-mar-13	281	15-abr-13	281	09-may-13	281
023	ZAPOTLAN EL GRANDE	14-mar-13	864	15-abr-13	864	09-may-13	864
No. de municipio	TOTAL REGION 07	arsi elegini da kura	2.677	, prior di Villagiane, più	2,677	The state of the state of	2,677
011	ATENGO	15-mar-13	169	16-abr-13	169	. 13-may-13	169
032	CHIQUILISTLAN	15-mar-13	343	16-abr-13	343	13-may-13	343
034	TEJUTLA	15-mar-13	108	16-abr-13	108	13-may-13	108
037	TEL GRULLO	15-mar-13	110	16-abr-13	110	13-may-13	110
054	EL LIMON	15-mar-13					
11		15-1101-15	390	ldiabril3	380]-may-1]	388
052	JUCHITLAN	15-mar-13	250	16-abr-13	250	13-may-13	250
088	TECOLOTIAN	15-mar-13	320	16-abr-13	320	13-may-13	320
090	TENAMAXTLAN	15-mar-13	220	16-abr-13	220	13-may-13	220
102	TONAYA	15-mar-13	267	16-abr-13	267	13-may-13	267
106	_TUXCACUESCO	15-mar-13	235	16-abr-13	235	13-may-13	235
110	UNION DE TULA	15-mar-13	265	16-abr-13	265	13-may-13	265
No. de municiplo	TOTAL REGION 08	to place the state of the state of	4,580	ji dan 44,44 uniye ji gar	4,580	PARA TRACTOR AND THE	4,580
015	AUTLAN DE NAVARRO	19-mar-13	796	17-abr-13	796	14-may-13	796
021	CASIMIRO CASTILLO	19-mar-13	692	17-abr-13	692	14-may-13	692
022	CIHUATLAN	19-mar-13	810	17-abr-13	810	14-may-13	810
027	CUAUTITLAN	19-mar-13	524	17-abr-13	524	14-may-13	524
043	LA HUERTA	19-mar-13	832	17-abr-13	832	14-may-13	832
068 .	VILLA PURIFICACION	19-mar-13	926	17-abr-13	926	14-may-13	926
No. de municipio	TOTAL REGION 09	STANDARD CONTRACTOR	2,574		2:574		
020	CABO CORRIENTES	19-mar-13	514	17-abr-13	514	14-may-13	514
067	PUERTO VALLARTA	19-mar-13	1,400	17-abr-13	1,400	14-may-13	1,400
100	TOMATLAN	19-mar-13	660	17-abr-13	660	14-may-13	660
No. de municipio	TOTAL REGION 10		1,766	~~~~	1,766		1,766
012	ATENGUILLO	20-mar-13	119	18-abr-13	119	15-may-13	119
017	AYUTLA	20-mar-13	656	18-abr-13	656	15-may-13	656
028	CUAUTLA	20-mar-13	81	18-abr-13	81	15-may-13	81
038	GUACHINANGO	20-mar-13	75	18-abr-13	75	15-may-13	75
058	MASCOTA	20-mar-13	225	18-abr-13	225	15-may-13	225
062	MIXTLAN	20-mar-13	97	18-abr-13	97	15-may-13	97
080	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	20-mar-13	57	18-abr-13	57	15-may-13	57
084	TALPA DE ALLENDE	20-mar-13	456	18-abr-13	456	15-may-13	456
		20-11141-13	450	10.401-17	430	13-may-13	430

\$

au

Ci H



DESPENSA PAAD

PAQUETES PARA <u>LA DESPENSA</u> DEL PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA PAAD CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE *MARZO,ABRIL Y MAYO 2013*

		SAMPLE CAR	DESPENSA	7330074484 (54)	DESPENSA		DESPENSA
	MUNICIPIOS	MARZO	PAAD	ABRIL	PAAD	MAYO	PAAD
No. de municipio	TOTAL REGION 11	taraga at the factor	7,076		7,076		7,076
003	AHUALULCO DE MERCADO	21-mar-13	546	19-abr-13	546	16-may-13	546
005	JAMATITAN	21-mar-13	456	19-abr-13	456	16-may-13	456
006	AMECA	21-mar-13	728	19-abr-13	728	16-may-13	728
007	ANTONIO ESCOBEDO	21-mar-13	371	19-abr-13	371	16-may-13	371
009	_ARENAL	21-mar-13	556	19-abr-13	556	16-may-13	556
024	COCULA	21-mar-13	642	19-abr-13	642	16-may-13	642
036	ETZATLAN	21-mar-13	446	19-abr-13	446	16-may-13	446
040	HOSTOTIPAQUILLO	21-mar-13	438	19-abr-13	438	16-may-13	438
055	MAGDALENA	21-mar-13	574	19-a6r-13	574	16-may-13	574
075	SAN MARCOS	21-mar-13	238	19-abr-13	. 238	16-may-13	238
077	SAN MARTIN HIDALGO	21-mar-13	400	19-abr-13	400	16-may-13	400
083	TALA	21-mar-13	796	19-abr-13	796	16-may-13	796
094	TEQUILA	21-mar-13	514	19-abr-13	514	16-may-13	514
095	TEUCHITLAN	21-mar-13	371	19-abr-13	371	16-may-13	371
No. de municiplo	TOTAL REGION 12	សំរត់ត្រង់ មានជាប្រជា	5,979		5,979		5,979
002	ACATLAN DE JUAREZ	22-mar-13	592	22-abr-13	592	17-may-13	592
029	cuanio	22-mar-13	472	22-abr-13	472	17-may-13	472
070	EL SALTO	22-mar-13	893	22-abr-13	893	17-may-13	893
044	IXTLAHUACAN DE LOS M.	22-mar-13	592	22-abr-13	592	17-may-13	592
045	IXTLAHUACAN DEL R.	22-mar-13	524	22-abr-13	524	17-may-13	524
051	JUANACATLAN	22-mar-13	456	22-abr-13	456	17-may-13	456
071	SAN CRISTOBAL DE LA B.	22-mar-13	219	22-abr-13	219	17-may-13	219
097	TLAJOMULCO	22-mar-13	929	22-abr-13	929	17-may-13	929
114	VILLA CORONA	22-mar-13	506	22-abr-13	506	17-may-13	506
124	ZAPOTLANEJO	22-mar-13	796	22-abr-13	796	17-may-13	796
No. de municipio	TOTAL REGION 12:1		8,602	apprint the parent and	8,602		8,602
039	GUADALAJARA	07-mar-13	2,497	08-abr-13	2,497	02-may-13	2,497
098	TLAQUEPAQUE	08-mar-13	1,722	09-abr-13	1,722	03-may-13	1,722
101	TONALA	11-mar-13	2,000	10-abr-13	2,000	06-may-13	2,000
120	ZAPOPAN	07-mar-13	2,383	08-abr-13	2,383	02-may-13	2,383
	TOTAL PARCIAL	:	66,935		66,935		66,935



DESPENSA PAAD

PAQUETES PARA <u>LA DESPENSA</u> DEL PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA PAAD CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE *MARZO,ABRIL Y MAYO 2013*

	DESPENSA		
		DESPENSA	
MUNICIPIOS			
MUNICIPIOS			
MUNICIPIUS	ΖΟ ΡΑΔΠ ΔΗΡΙΙ		
		PAAD	
		L PAAD MAYO PAAD	
	TO THE ADDITION OF THE ADDITIO		

DESPENSAS DEL PROGRAMA AYUDA ALAIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
CALENDARIO DE ENTREGAS ZONA INDIGENA PARA LOS MESES DE MARZO, ABRIL Y MAYO DEL 2013

MUNICIPIOS	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA	FECHA	
MEZQUITIC	MARZO	PAAD	ABRIL	PAAD	MAYO	DESPENSA PAAD
NUEVA COLONIA	DEL 07 AL 14	100	DEL 08 AL 12	100	200000000000000000000000000000000000000	
PUEBLO NUEVO	DEL 07 AL 14	110	DEL 08 AL 12			100
TAPIAS	DEL 07 AL 14	177		110		110
TECOLOTE	DEL 07 AL 14	177	DEL 08 AL 17	177	DEL 02 AL 08	177
SAN ANDRES COHAMIATA			DEL 08 AL 12	177	DEL 02 AL 08	177
OCOTA DE LA SIERRA	DEL 07 AL 14	218	DEL 08 AL 12	218	DEL 02 AL 08	218
SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	DEL 07 AL 14	70	DEL 08 AL 12	70	DEL 02 AL 08	70
	DEL 07 AL 14	100	DEL 08 AL 12	100	DEL 02 AL 08	100
TOTAL PARCIAL		952		952		952
MUNICIPIOS	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA		DESPENSA
BOLAÑOS	MARZO	PAAD	ABRIL	PAAD		PAAD
TUXPAN DE BOLAÑOS	DEL 07 AL 14	548	DEL 08 AL 12	548		
TOTAL GENERAL		(0.12=	OLD OUT OF THE		DEL 02 AL 08	548
TOTAL GENERAL		68,435		68,435		68,435

4





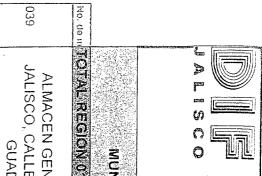


X Cin 24

ATENGO	i Marzo15 do 2014					
CHIQUILISTLAN	Marzo15 de 2013 Marzo15 de 2013	130	Abril 16 de 2013	130	Mayo 13 de 2022	130
FIUTLA	Marzo15 de 2013	20	Abril 16 de 2013	20	Mayo 13 de 2022	20
EL GRULLO	Marzo15 de 2013	135	Abril 16 de 2013	135	Mayo 13 de 2022	135
JUCHITLAN	Marzo15 de 2013	150	Abril 16 de 2013	150	Mayo 13 de 2022	150
TECOLOTIAN	Marzo15 de 2013	50	Abril 16 de 2013	150	Mayo 13 de 2022	150
TENAMAXTLAN	Marzo15 de 2013	60	Abril 16 de 2013	60	Mayo 13 de 2022	60
TONAYA	Marzo15 de 2013	50	Abril 16 de 2013	50	Mayo 13 de 2022	50
TUXCACUESCO	Marzo15 de 2013	114	Abril 16 de 2013	114	Mayo 13 de 2022	114
UNION DE TULA	Marzo15 de 2013	200	Abril 16 de 2013	200	Mayo 13 de 2022	200
TOTAL REGION 07	FECHA	989	FECHA!	1089	FECHA .	1089
AUTLAN DE NAVARRO	Marzo18 de 2013	250	Abril 17 de 2013	250	Mayo 14 de 2022	250
CASIMIRO CASTILLO	Marzo18 de 2013	100	Abril 17 de 2013	100	Mayo 14 de 2022	100
CIHUATLAN	Marzo18 de 2013	195	Abril 17 de 2013	165	Mayo 14 de 2022	165
CUAUTITLAN	Marzo18 de 2013	300	Abril 17 de 2013	300	Mayo 14 de 2022	300
LA HUERTA	Marzo18 de 2013	287	Abril 17 de 2013	287	Mayo 14 de 2022	287
VILLA PURIFICACION	Marzo18 de 2013	319	Abril 17 de 2013	319	Mayo 14 de 2022	319
TOTAL REGION 08	FECHA	1451	FECHA	1421	FECHA	1421
CABO CORRIENTES	Marzo18 de 2013	28	Abril 17 de 2013	28	Mavo 15 de 2022	28
PUERTO VALLARTA	Marzo18 de 2013	400	· Abril 17 de 2013	200	Mayo 15 de 2022	200
TOMATLAN	Marzo18 de 2013	410	Abril 17 de 2013	410	Mayo 15 de 2022	410
TOTAL REGION 9	FECHA	838	PECHA	638	FECHA	638
ATENGUILLO	Marzo20 de 2013	.75	Abril 18 de 2013	75	Mayo 16 de 2022	75
AYUTLA	Marzo20 de 2013	370	Abril 18 de 2013	370	Mayo 16 de 2022	370
CUAUTLA	Marzo20 de 2013	52	Abril 18 de 2013	52	Mayo 16 de 2022	52
GUACHINANGO	Marzo20 de 2013	37	Abril 18 de 2013	75	Mayo 16 de 2022	75
MASCOTA	Marzo20 de 2013	56	Abril 18 de 2013	132	Mayo 16 de 2022	132
MIXTLAN	Marzo20 de 2013	0	Abril 18 de 2013	48	Mayo 16 de 2022	67
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	Marzo20 de 2013	120	Abril 18 de 2013	120	Mayo 16 de 2022	120
TALPA DE ALLENDE	Marzo20 de 2013	180	Abril 18 de 2013	140	Mayo 16 de 2022	140
TOTAL REGION 10	/ FECHA	890	FECHA	1012	FECHA	1031
AHUALULCO DE MERCADO	Marzo21 de 2013	150	Abril 19 de 2013	150	Mayo 17 de 2022	150
AMATITAN	Marzo21 de 2013	80	Abril 19 de 2013	-80	Mayo 17 de 2022	80
AMECA	Marzo21 de 2013	100	Abril 19 de 2013	100	Mayo 17 de 2022	100
ANTONIO ESCOBEDO	Marzo21 de 2013	100	Abril 19 de 2013	100	Mayo 17 de 2022	100
ARENAL	Marzo21 de 2013	72	Abril 19 de 2013	72	Mayo 17 de 2022	72
COCULA	Marzo21 de 2013	200	Abril 19 de 2013	200	Mayo 17 de 2022	200
ETZATLAN	Marzo21 de 2013	70	Abril 19 de 2013	70	Mayo 17 de 2022	70
HOSTOTIPAQUILLO	Marzo21 de 2013	100	Abril 19 de 2013	100	Mayo 17 de 2022	100
MAGDALENA	Marzo21 de 2013	200	Abril 19 de 2013	200	Mayo 17 de 2022	200
						100
SAN MARCOS	Marzo21 de 2013	100	Abril 19 de 2013	100	Mayo 17 de 2022	100 200
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013	100 200	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013	100° 200	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022	
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013	100 200 50	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013	100° 200 50	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022	200
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013	100 200 50 337	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013	100° 200	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022	200 50
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013	100 200 50 337 190	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013	100 200 50 199 190	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022	200 50 199
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 11	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013	100 200 50 337 190	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 FECHA	100 200 50 199 190	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022	200 50 199 190
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 FECHA Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 29 de 2013 Abril 22 de 2013	100 200 50 199 190	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FECHA Mayo 20 de 2013	200 50 199 190
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL REĞION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 29 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FECHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M.	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FECHA Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R.	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAM CRISTOBAL DE LA B.	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TJAJOMULCO VILLA CORONA	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL REGION 11. ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAM CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FEGHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 500
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 13 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAM CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN CONA METROPOLITANA GUADALAJARA	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAM CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN CONA METROPOLITANA GUADALAJARA LAQUEPAQUE	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo00 de 2013 Marzo 07 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 12 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TILAJOMULCO XILA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN CONA METROPOLITANA GUADALAJARA LAQUEPAQUE TONALA	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 08 de 2013 Marzo 08 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 06 de 2013 Mayo 06 de 2013 Mayo 06 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL-REGION 12 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TYAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo23 de 2013 Marzo 20 de 2013 Marzo 20 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 02 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 06 de 2013 Mayo 06 de 2013 Mayo 06 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL REGION 12 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TYAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo23 de 2013 Marzo 20 de 2013 Marzo 20 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 03 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL-REGION 12 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TYAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 02 de 2013 Abril 03 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 163	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 06 de 2013 Mayo 06 de 2013 Mayo 06 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 12 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAM CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN CONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo23 de 2013 Marzo 20 de 2013 Marzo 20 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 163	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 06 de 2013 Mayo 06 de 2013 Mayo 06 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 12 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAM CRISTOBAL DE LA B. TYAJOMULCO XILLA CORONA ZZPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA ALAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 08 de 2013 Marzo 097 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463 2082 23,283	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 400 463 1994 22,747	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FEGHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 03 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAM CRISTOBAL DE LA B. TYAJOMULCO XILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN CONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 08 de 2013 Marzo 097 de 2013 Marzo 097 de 2013 Marzo 097 de 2013 Marzo 097 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463 2082 23,283 20N	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 400 463 1994 22,747	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FEGHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 04 de 2013 Mayo 05 de 2013 Mayo 05 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAM CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN CONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS- MEZQUITIC NUEVA COLONIA	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 08 de 2013 Marzo 09 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 09 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 453 2082 23,283 200	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 453 1994 22,747	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 04 de 2013 Mayo 05 de 2013 Mayo 05 de 2013 Mayo 06 de 2013 Mayo 06 de 2013 Mayo 08 de 2013 Mayo 08 de 2013 Mayo 08 de 2018	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAM CRISTOBAL DE LA B. TYAJOMULCO XILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN CONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 08 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 453 202 23,283 200	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,747	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FECHA Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAM CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN CONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS- MEZQUITIC NUEVA COLONIA	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 08 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463 2082 23,283 ZON DOT 80 50 444	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 400 463 1994 22,747	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FFECHA Mayo 20 de 2013	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA ALAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS NUEVA COLONIA PUEBLO NUEVO TAPIAS TECOLOTE	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 453 2082 23,283 20N 50 50 444	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 08 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 400 463 1994 22,747	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FEGHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 20 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 02 de 2013 Mayo 03 de 2013 Mayo 04 de 2013 Mayo 05 de 2013 Mayo 06 de 2013 Mayo 07 de 2018 Mayo 08 de 2018 Mayo 08 de 2018 Mayo 09 de 2018 Mayo 09 de 2018 Mayo 09 de 2018 Mayo 09 de 2018 Mayo 09 de 2018 Mayo 09 de 2018 Mayo 09 de 2018 Mayo 09 de 2018 Mayo 09 de 2018 Mayo 09 de 2018 Mayo 09 de 2018 Mayo 09 de 2018 Mayo 09 de 2018	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA ALAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS NUEVA COLONIA PUEBLO NUEVO TAPIAS TECOLOTE SAN ANDRES COHAMIATA	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo23 de 2013 Marzo24 de 2013 Marzo27 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013 Marzo 11 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463 23123,283 20N DOT. 80 50 444 50 150	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,747	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FEGHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 205 231 900 400 463 1994 22,847
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA ALAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS NUEVA COLONIA PUEBLO NUEVO TAPIAS TECOLOTE	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 453 2082 23,283 20N 50 50 444	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 02 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013	100 200 50 199 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 400 463 1994 22,747 POT. 80 50 44 50 150 53	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FFECHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA ALAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS NUEVA COLONIA PUEBLO NUEVO TAPIAS TECOLOTE SAN ANDRES COHAMIATA	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo 07 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463 23123,283 20N DOT	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,747	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FEGHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 13 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS MEZQUITIC: NUEVA COLONIA PUEBLO NUEVO TAPIAS TECOLOTE SAN ANDRES COHAMIATA OCOTA DE LA SIERRA SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo 07 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463 2082 23,283 20N 50 50 444 50 50 150 53	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 02 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013	100 200 50 199 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 400 463 1994 22,747 POT. 80 50 44 50 150 53	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FFECHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TÖTAL REGION 11 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO XILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA ALAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS MEZQUITIC NUEVA COLONIA PUEBLO NUEVO TAPIAS TECOLOTE SAN ANDRES COHAMIATA OCOTA DE LA SIERRA SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo27 de 2013 Marzo 07 de	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463 2082 23,283 20N 50 444 50 150 53 50 477	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 20 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 453 1994 22,747 POT: 80 50 44 50 150 53	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FECHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847 500 50 44 50 150 53 50 477
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 13 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS MEZQUITIC: NUEVA COLONIA PUEBLO NUEVO TAPIAS TECOLOTE SAN ANDRES COHAMIATA OCOTA DE LA SIERRA SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo 07 de 2013	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 453 2082 23,283 20N 50 44 50 150 53 50 477	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 20 de 2013	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 163 1994 22,747 DOT: 80 50 44 50 150 53 50 477	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FECHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847 DOT 80 50 44 50 150 53 50 477
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 13 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS MEZQUITIC NUEVA COLONIA PUEBLO NUEVO TAPIAS TECOLOTE SAN ANDRES COHAMIATA OCOTA DE LA SIERRA SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN TOTAL PARCI MUNICIPIOS MEZQUITIC NUEVA COLONIA PUEBLO NUEVO TAPIAS TECOLOTE SAN ANDRES COHAMIATA OCOTA DE LA SIERRA SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN TOTAL PARCI MUNICIPIOS BOLAÑOS TUXPAN DE BOLAÑOS	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo27 de 2013 Marzo 07 de	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463 2082 23,283 2082 169 50 444 50 150 53 50 477	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 10 de 2013 Abril 20 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 163 1994 22,747 DOT 80 50 44 50 150 53 50 477	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FECHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847 DOT 80 50 444 50 150 53 50 477
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 13 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TYAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGIÓN 12 TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS MEZQUITIC NUEVA COLONIA PUEBLO NUEVO TAPIAS TECOLOTE SAN ANDRES COHAMIATA OCOTA DE LA SIERRA SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS TOTAL PARCIAL TOTAL PARCIA SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS BOLAÑOS TUXPAN DE BOLAÑOS TOTAL PARCIAL	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 11 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463 2082 23,283 20N 50 477	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 02 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 400 403 1994 22,747 DOT 80 50 444 50 150 53 50 477	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FEGHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847 DOT 80 50 444 50 150 53 50 477
SAN MARCOS SAN MARTIN HIDALGO TALA TEQUILA TEUCHITLAN TOTAL REGION 13 ACATLAN DE JUAREZ CUQUIO IXTLAHUACAN DE LOS M. IXTLAHUACAN DEL R. EL SALTO SAN CRISTOBAL DE LA B. TLAJOMULCO VILLA CORONA ZAPOTLANEJO JUANACATLAN ZONA METROPOLITANA GUADALAJARA TLAQUEPAQUE TONALA ZAPOPAN TOTAL REGION 12 TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS MEZQUITIC NUEVA COLONIA PUEBLO NUEVO TAPIAS TECOLOTE SAN ANDRES COHAMIATA OCOTA DE LA SIERRA SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN TOTAL PARCI MUNICIPIOS MEZQUITIC NUEVA COLONIA PUEBLO NUEVO TAPIAS TECOLOTE SAN ANDRES COHAMIATA OCOTA DE LA SIERRA SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN TOTAL PARCI MUNICIPIOS BOLAÑOS TUXPAN DE BOLAÑOS	Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo21 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo22 de 2013 Marzo20 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 2013 Marzo 07 de 11 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo 07 al 14 de Marzo	100 200 50 337 190 1949 449 200 300 200 195 100 200 300 52 168 2164 231 900 488 463 2082 23,283 2082 169 50 444 50 150 53 50 477	Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 19 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 22 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 20 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 08 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 09 de 2013 Abril 02 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril 08 al 12 de Abril	100 200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 163 1994 22,747 DOT 80 50 44 50 150 53 50 477	Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 Mayo 17 de 2022 FEGHA Mayo 20 de 2013 Mayo 20	200 50 199 190 1811 449 200 300 200 195 100 200 300 52 56 2052 231 900 400 463 1994 22,847 DOT 80 50 444 50 150 53 50 477

H

Carc



750 DESPENSONS TR. EDAGO

250	02-may-13	250	08-abr-13	250	11-mar-13	ENERAL SISTEMA DIF LE CARLOS PEREYRA, JADALAJARA
O 2013 DESPEN	IBRIL, MAYO 2013 MAYO DES	DE MARZO, ABI	ABRIL	CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MARZO, A 10S MARZO DESPENSA ABRIL DESPENSA	MARZO	CALENDARIO UNICIPIOS

Blanca A-n

- 25 Cm

H



SISTEMA PAKA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA JALISCO CALENDARIO DE ENTREGA 30,000 DESPENSAS VIVE DIFerente MARZO, ABRIL Y MAYO 2013

(()	
alka I	
72.52	
(I)	
7	
0	

.•				•	Ane	χO						
09	-	-		S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S	n Vinanus promis i mare i depositativa e della di Constituti di Constituti	GARAN.	readres, a vinceaux () in readress approprie	025	061	RE	S F S	
Tepatitlán de Morelos	REGION 3	SUBTOTAL	Ojúelos de Jalisco	Lagos de Moreno	Encarración de Díaz	REGION 02	SUBTOTAL	Huejuquilla El Alto	Colotlan		REGION 01	o o
Centro de Desarrollo Comunitario Pegueros, calle González Gallo #15, Delegación Pegueros, Tepatitlán de Morelos, Jalisco			Delegación Comunitaria, Localidad de La Paz, Carretera Ojuelos- Aguascalientes, Ojuelos, Jalisco.	DIF Municipal "Cuesta Blanca" López Cofilla S/N, Col Cuesta Blanca, Lagos de Moreno, Jalisco.	Delegación Regional 02 DIF Jalisco, Sierra Occidental #100, Col Lennas de la Estación, Encarnación de Diaz, Jalisco.			Domicilio: Centro Supera. Kilometro 3 Carreta a Juan Capistrano	UNIRSE Carretera Guadalajara Kilometro 1	Delegación región 01 Av. Guadalajara No. 404	The second secon	LUGAR SEDE DE ENTREGA
Rosalba Gutiérrez			María de Jesús Carreón Torres	Marcela Barrera Angélica Valdivia	Ing. Alfredo Velazquez Brizuela		The state of the s	Crisanto Daniel Chan Rico u Omar Chiquote Anaya	Juan Manuel Huizar Cordoba	José León José Manuel Pérez Vela	The state of the s	ENCARGADA
01378-7170710 3781090762			01496-8646107 044-4961096043 (Particular)	044-4741062123 (Particular) 044-4741058323	044-3314660836 (Particular)	AND THE PERSON OF THE PERSON O		3312850513 4579837568	Cel. 4571000450	14379640202 3312602319		TELEFONO
321		588	119	193	276		624	180	218	226		CANTIDAD
11-mar-13			8-mar-13	8-mar-13	8-mar-13	and the state of t		7-mai-13	7-mar-13	7-mar-13		CHILD'S BACKSTONE SEE
321		588	119	193	276		624	180	218	226		CANTIDAD AB
10-abr-13			03-abr-13	00 abr-13	00 10 10 10 10 10 10 10 10 - 10 - 10 - 1			03-45-42	08-abr-13	08-abr-13		D FECHA
321		588	119	193	276		624	180	218	226		CANTIDAD
06-may-13					03-may 13			02-may-13	02-may-13	02-may-13	in this prime has a market has proper a citizan a desirita.	FECHA MAYO

III.

	•	· 2																		
004	092	082	099	084	121	079	923			g:7770-	an manager and grant grant	3	57		er Cr	083		<u> </u>		093
Amacueca	teocutatlan de c.	Sayula	Toliman	Tapalpa	Zapoltiltic	Gomez farias	San Gabriel Comunidad Apango	Atomajac de Brizuela	Zapotitlán de Vadillo	PEGION 06	ecaldan	Phuanto	Wazamilla	Liliotlan de los Dolores	Tamazula	Tuxpan	REGION 05		REGION 04	
Ayuntamiento 6 dif municipal	Prolongacion general Neri 154 dif municipal	5de febrero #58 dif municipal	Hidalgo 20 dif municipal	Morelos 22 centro dif municipal	Zaragoza #195 centro dif munucipal	Vicente guerrero #92 centro dif municipal	ide	Xicotencatl #415_a espalde de unidad deportiva salida a tapalapa DIF Municipal	Мра	Commence of the company of the compa	Degollado #45	lores Magon #1	Cuitlahuac # 10 DIF Municipal	in #31 DIT Mpal		s s/n		Dr. Fernando de Alba sin Numero, Col. Centro Atotonilco el Alto DIF Municipal.		Centro de Desarrollo Comunitario Capilla de Guadalupe, calle Centenario #78, Delegación Capilla de Gpe., Tepatitlán de Morelos, Jalisco.
Maria Yolanda Vargas Rojas	Adriana Orozco Lomeli	Teresa Ibañez Orduñes	Hector Ruiz Guadalupe	Maria de la Defensa Daniel Basilio	Maria g. Jimenez Villalvazo	Maria del refugio Chavez C.	Maria Hernandez y Teresa Orduñez	Lilia Leon Madrigal	Maria E. Pamplona ramos		Guadalupe chavez hernandez	Ma. De los Angeles Deniz Barajas	Adriana Lupez Arrollo	Rankro Guevas B erna l	Blanca Estela López, Magda Silva	Silvia Sanchez		Viridiana Corona Paez		Claudio Sandoval
3724240450	13724280401	13424222523	13434320206	13434320630	3414141989	3414330578	3424222523 y 013424222304 y 3411343603	cel 33 39 56 23 92	3411221891 y 3411343603		3714181198	1312396143	13825380660	01 424 57 40 099	3584161770	3714174657 3418788113		01 93 19 17 10 61		013787121656 3781156324
20	49	100	154	167	37	156	143	66	159	150	87	47	173	108	202	138	286	592	613	292
14-mar-13	14-mar-13	14-mar-13	14-mar-13	14-mar-13	14-mar-13	14-mar-13	14-mar-13	14-mar-13	14-mar-13		13-mar-13	13-mar-13	13-mar-13	13-mar-13	13-mar-13	13-mar-13		12-mar-13		11-mar-13
20	49	10/	154	167	37	156	143	66	159	755	87	47	173	108	202	138	760	592	613	292
1,5-abr-4,3	15-abc-13	15-abr-13	15-abr-13	15-abr-13	15-abr-13	15-abr-13	15-abr-13	15-ahr-13	15-abr-13		- Xaya - 13	12-abr-13	19-abr-13	12-abr-13	12-abr-13	12-abr-13		11-abr-13		10abr-13
20	49	100	154	167	37	156	143	66	159	755	07	47	173	198	202	138	592	592	613	292
9-may-13	9-may-13	9-may-13	9-may-13	9-may-13	9-may-13	9-may-13	9-may-13	9-may-13	9-may-13		8-may-13	8-may	R-may-13	8-may-13	8-may-13	8-abr-13		07-may-13		06-may-13

1/1/11

X

.4.		\$																		
© 30 80			020	100			8	2	:			<u>9</u> 57			05,4	032	052			0.14
Guachinang o	REGION 10	SUBTOTAL	Cabo Corrientes	Tomatlán	REGION 09	SUBTOTAL.	de Garcia Derragan Comunidad Chancol	Castillo Castillo Cuautitlan	Milla " Purilipación	C. U. e. E.		Autlan de Navarro (Albergue Media Luna)	REGION 08	SUBTOTAL		Chiquiliatlan	Juchitlan	REGION 07	SUBTOTAL	Atoyac
Localidad el Ramchito, Centro de Desamrollo Comunitario, Do•m.		A mark with market property and the state of	Sistema DIF Mp ₌ al, Tuito 1ro. De Abril No_ 10 Matamoros y Al⊂lama	Dif Wunicipal		Service de la company de la co	Centro de Apoy⇔ para la Niña y la Mujer i∾ahua	Hida-yo 150 DIF Municipal	DIF Municipal Cealle sequing Medicalones, y reforma s/n	calle 18 de septi- embre frente al jardin (Agencia municipal) dele gacion de jaluco	ninos heroes # 3€1 Col. Centro, Dif Mun icipal	Prolongacion G po e. Victoria 3067		de Constitution de l'agrèsse à colon manument de la constitution de la	Independencia s. In a un costado del centiro de salud	DIF MuniciapI, Independencia #≅16	Sistema DIF mp⊜l Degollado #220		es anyer usas is 10 types, implementation is the member of the stage, in the stage of the stage	Moctezuma 7 dif municipal
Sandra Cristina Luquin Rosa Arredondo Topete	A comme a configuration of commentation with the commentation of t		Ma. Nancy Cruz Ramos ó Virginia Ochoa Isabeles	Angelica LLamas o Virginia Ochoa Isabeles		deleteración de la composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition della composition	Gebleia Ruiz Ellas	Karina Landio Modora	Kariba Lande Musiera	80108	Yanina Laurin, Madeo	Socorro Obispo		The second control of defendance and the second control of the sec	Ma. Del Rosario Esparza	Maria Francisca Perez Vazquez	Rosa Sánchez			municipal Rosa Cabrer~ Ramirez
13887360013 13757584476			3221700341 (Nancy) 3221053270 (Virginia)	(3221.750828angelica)3221053270 (Virginia)	the state of the s	A TO TO TO THE TOTAL CONTRACTOR AND A TOTAL REPORT OF THE TOTAL CONTRACTOR AND A SECURE OF THE PARTY OF THE TOTAL CONTRACTOR AND A SECURE OF THE TOTAL CONTRACT	13575960012	tel. 0113171061400	tel. 01134771061400	iel 3.15 1125372	tel: 0113171291409	317 38 749 23			3211028563	385 75 55 063	3493740047		A VALUE OF A STATE OF THE STATE	13724102162
104		619	116	503	The state of the s	099	. 4. 3. 6.	69		<u>-7</u>	102	102		5/5	195	157	163	1120	1120	69
20-mar-13			19-mar- 13	19-mar-13			19-mai-13	19-mar-13	19-mar 13	19-mai-13	19-mas 13	19-mar-13			15-mar-13	15-mar-13	15-mar-13			14-mar 13
104		619	116	503	to broken adding the property of the second	076	435	69	17	6		102		515	195	157	163	1120	4420	69
18-abr-13	£		17-abr-13	17-abr-13								2 8 5 1 3	The strong strong of the strong strong was appearance of the strong stro		16-abr-13	16-abr-13	16-abr-13	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		15-abr-13
<u></u>		619	116	503		940	}	e e		<u>0</u>	11)2	102		515	195 .	157	163	1120	4450	69
15-may-13			14-may-13	14-may-13	Last of the state	2	14-may-13	14-may-13	I 4-may-13		14-may-13	14-may-13			13-may-13	13-may-13	13-may-13			9-may-13
a international contraction of the contraction of t		V					MAN			<i>U</i>								L		

	_	÷															o caracteristicana	
	039	0 .4 .4	002	- 194000 1950	024	o and sette The	8	Specificans in a direct reserves as a Co.		marke to	generation out to the second s	028	080	062	058	017	012	
SUBTOTAL	Guadalajara	Ixtlahuacán de los Membrillos	Acatlán de Juárez	REGION 12	Cocuia	San Juanito Escubção	Ahusilutoo del Mercado		REGION 11	01/07/07/01	(alpa de Allende		San Sebastian del Oeste	Mixtlan	Mascota	Ayutla	Atenguillo	
en de la companya de la companya de la companya de la companya de la companya de la companya de la companya de	Almacén DIF Jalisco, calle Juan Tablada #1281, Col Miraflores, Guadalajara, Jalisco.	Centro de Desarrollo Comunitario Cedros, calle Morelos #49, Comunidad Cedros, Ixtlahuacán de los Membrillos, Jalisco.	DIF Municipal, Calle Justo Sierra #12, Col. Centro, Acatlán de Juárez, Jalisco	The second of th	Angulo 90-A	Bodega comedor assistencial juarez # 32	DIF Municipal sotrita Godinaz#6	Magdalena: DIF Municipal, callo Manuel A. Ib Camacho # 321, col. Los Fresnos			DIF Municipal de Talpa Calle 23 de Junio 970 col. Centro	DIF Municipal Amado Nervo s/n	DIF Municipal Calle General Amado Aguirre # 45	DIF Municipal, Calle Eliceo R Morales # 17	DIF Municipal , Hidalgo # 160 col. Centro. Mascota, Jalisco.	87	DIF Municipal de Atenguillo Priv. Independencia No	
Carlo Communication of Marine Seminar Management of the Communication of	Encargado de almacen gral	Martha Herrera Reyes	Ma. Elena Martinez Rodriguez		Rosa Anguiano	Luz Elena Martinez Rodriguez	Guadalupe Alatorre Rodriguez	Guadalupe Avila Montes		And the second of the second o		Alfonso Gomez y Gilberto Ponce Ramos	ecerra y Ramos	Isabel Arce Toperete y Sandra Luquin	Lucia Lopez y Gilberto Ponce Ramos		Alma Yanet ia Ochoa Sandra Cristina Luquin	
The state of the s	30303800 Ext 168	044-3313305719 (Particular)	0113-877721070 (Particular)		Cel. 045375600164	13867540394	061 0312 20 08 29	Cel. 045 386 1008598		(Jaqueline)	Tel: 01 388 38 50 275 (DIF) 013883851006	01 316 38 43 093	01 322 29 72 896 01 322 29 72867	01 388 73 65 770	01 388 3861076	01 316 37 20 680	13887369001	
1364	808	228	328	978	195	284	158	ω	121	**************************************	160	56	119	59	47	125	49	
	7-mar-13	22-mar-13	22-mar-13		21-mai-13	21-mar-13	21 February 13	21-mer-13			20-mar-13	20-mar-13	20-mar-13	20-mar-13	20-mar-13	20-mar-13	20-mar3	
1364	808	228	328	978	195	284	158	343	17.3	40.0	168	56	119	59	47	125	49	
The state of the s	.8-abr-13	22-abr-13	22-abr-13		19-abr-13	19-abr-13						10-apr-13	18-abr-13	18-abr-13	1.8-abr-13	18-abr-13	18-abr-13	
1364	88	228	328	978	195	284	:56	343 3	127	24.77		56	119	59	47	125	49	
	2-may-13	17-may-13	17-may-13	7/	16-may-13	16-may-13	16 may-13	16-may 13	H	/	75-may-13	15-may-13	15-may-13	15-maỳ-13	15-may-13	15-may-13	15-may-13	
		*) =					! 		7				·'				

3771/27		m manum etamenin n N	iga - man i Varian i roma G G G G	. Ž	TO STATE OF THE ST	onau nun er sprædikationen R		9	**************************************	MPIO	NO ME		
TOTAL PARCIAL	Mezquitic			Mezquitic	iMezguno	Mezquitic	Mezquitic	Bolaños	REGION 01		T 2000		
ROAL.	Mercado las Gunyabas en San Andres Cohamiata	Centiro de Desarrollo Teoresistas de Sen Miguel Fire Istifo	Comitre de Deserrollo Tepellos de Era Miguel Muia india	Cen in sa Occarrollo	Common Companio	Cen tro de Desarrollo San Seb -อร์เลก Tep- จากกับเละปลก	Cen⊹tro de Desarrollo Oco≽ta de la Sierra	Cen∍tro de Desarrollo Tux pan de Bolaños		ENI REGA	LUGAR SEDE DE	CALE	SUESTOTAL PARCIAL
	Juan Carlus Pacheco Madera u Omar Chiquete Anaya	Juan Carbs Pacheto Merera e Omar Chiquete Anaya	Pedro Antonio Lopez Macimez v/o Matiano Salas Cauillo	Miguel Avilla Torres y/o	Myur Asily Tures y/o Dino: Chiquete Anaya	Pedro Antonio López Matinez y/o Omar Chiquete Anaya	Pedro Antonio López Matinez y/o Omar Chiquete Anaya	Pedro Antonio López Matinez y/o Omar Chiquete Anaya				CALENDARIO DE ENTREGAS ZONA INDIGENA PARA EL 201	terdam terdina en en en en en en en en en en en en en
	Cel. 3317677019, 3310769205	Cel 3317877019, 3310759205	Cel. 331/87/010, 32/10/60205	Cel. 3314423005, 3310756205	Cel. 3314/23)nc, 3510/59206	Cel. 3316075164, 3310759205	Cel. 3316075164, 3310759205	Cel. 3316075164, 3310759205				S ZONA INDIGENA PA	en fin folgen for en en en en en en en en en en en en en
on Co	Sī.			77	<u> </u>	100	100	100		MA	CANTIDAD	IRA EL 2013	9,435
	07-14 /mar /2013	07-14 /mar /2013	07-14 /mar - /2013	07-14 /mai /2015	07-14 /mai /2013	07-14 /mar /2013	07-14 /mar /2013	07-14 /mar /2013		,R.ZO	FECHA		CONTRACTOR SOL
\$63	O,	ශා	.& .S	77	ģī.	100	100			АВ	CANTIDAD		9,435
	12 / eh	08 al 12 / abr	76 2 kg		102 / Cap.	()() of 12 / abr	08 at 12 / abr /2013	08 at 12 / abr /2013		ABRIL	FECHA		
(3) (3)		(.) (2)	6.	77		100	100	100	WAS THE RESIDENCE OF THE PARTY	7	CANTIDAD		9,435
براب	08 at 12 / abr /2013	08 at 12 / abr /2013	08 al 12 / abr /2013	08 al 12 / abr /2013	08 al 127 abr /2013	08 al 12 / abr /2013	08 al 12 / abr /2013	02 al 08 /may/2013		MAYO	FECHA		LECTURE DE ENVIRENTEMENTE DE LOCATION DE LOCATION DE LA COMPANION DE LOCATION DE LA COMPANION

V Gi 24

TOTAL GENERAL

10,000



ANEXO 11 DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Múmero	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
Región			HEAT A STATE OF THE STATE OF TH	releiono i ax
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95-2-50-79
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-62	
	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-499 99 2-23-56	01-499 99-2-00-41
	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01 457 94 7-01-36	01-457 94-7-02-22
	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
	MEZQUITIC	Josefa Ortíz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095
	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Vieiria No. 3	01 437 95 2-53-59	01 437-95-2-54-84
	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdéz No. 5	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
	TOTATICHE	Jalisco No. 9	01-437 96 4-01-11	01-437 96-4-01-11
	VILLA GUERRERO	Libertad No. 36	01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-475 95 3-11-01	01-475 95-3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
	OJUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01 496 85 1 07 29	01-496 85-1-01-94
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Castel of	01-395 72 6-02-96	01-495 72-6-02-96
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS TEOCALTICHE	Av. Central s/n Salado Álvarez No. 19	01-395 78 5-44-82 01-346 78 7-24-71	01-395 78-5-00-01
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO		01-395 72 3-02-50	01-346 78-7-23-34 -72152
	VILLA HIDALGO	Carretera a Lagos Km. 1 Venustiano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-16	01-495 72-5-00-07 01-495 96-8-05-50
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	JALOSTOTITLÁN	Ramón Corona No. 176	01-431 74 6-06-55	01-431 74-6-06-55
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MEXTICACÁN	Aquiles Serdan No. 101	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No.3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82465 - 82418
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. Vicente Guerrero	01-344 78 4-02-78	01-344 78-4-02-78
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermosillo s/n	01-391 91 7-10-61	01-391 91-71061
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 91 8-13-00 y fax	01-345 91-8-02-12 Y 8-09-04
4	LA BARCA	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-98	01-393 93 5-00-01
4	CHAPALA .	Degoliado No. 327	01-376 76 5-33-49	01-376 76-5-28-49
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	JOCOTEPEC	Abasolo e Hidalgo	01-387 76 3-00-74 Ext. 110	01-387 76-3-00-74 y 76
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92 2-41-16
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-05-33 y 1-02-68
4	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 376 76 814 63 8 03 29	01-376 76-8-14-63
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 6-06-83.	01-391 91-6-02-23
4	TUXCUECA	Rivera del Lago s/n	01-376 76 4-03-42	01-376 76-8-01-51
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
5	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 126
/ ₅	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-80-92	01-354 54-4-80-92
/5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 1 6	01-382 53 80660	01-382 53 80450
5	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-09
5	QUITUPAN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-358 41 61770	01-358 41-6-00-78
5	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 816-98	01-371 41-8-01-69
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
6	ATEMAJAC DE BRIZUELA ATOYAC	Galeana No. 69 Moctezuma No. 7	01 326 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
6	GÓMEZ FARÍAS	Vicente Guerrero No. 92	01- 372 410-21-62 01-341 43 3-05-78	01-372 41 0-21-62 01-341 43-3-05-78
6	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
6	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
6	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Preside.
	TEOCUITATLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-08
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatirla s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	SAN GABRIEL	M. Morett No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85, 7-00-04
	ZACOALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
6	ZAPOTILTIC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00

Cr



ANEXO 11 DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicillo del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aquiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41- 3-56-95
7	ATENGO	Chimaltitán No. 16	01-349 77 1-01-45	01-349 77- 1 0136
7	CHIQUILISTLÁN	Independencia No. 16	01-385 75 5-50-63	01-385 75 5-50-63
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-49
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99	01-321 38-7-28-99
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	EL LIMÓN	Aldama No. 69	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 6-03-53	01-349 77-6-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77 5-00-40
.7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10303
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-96-38	01-343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
8	LA RESOLANA	Hidalgo No.150	01-357 38 8-06-50	01-357 38-8-00-93
8	CIHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro.	01-315 35 5-39-81	01-315 35 5-21-06
8	CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-61-92 *	01-357 38-4-60-44
8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	01-357 38 4-11-70	01-357 38-4-03-05
	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros y Reforma	01-357 37 5-03-22	01-357 37-5-00-58
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,38.39.40	01 322 22 2 00 58
9	TOMATLÁN .	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
	ATENGUILLO	Limón No. 18	01-388 73 6-90-01	01-388 73 69001
10	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-316 37 2-06-80	01-316 37-2-03-14 Y 2-00-04
10	CUAUTLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38-4-30-93
	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-6-00-13	01 338 73 - 68238 683 68
10	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 6-10-76	01-388 38-6-00-52
	MIXTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 728 98 7 28 97
	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
11	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-386 75 2-01-75	01-386 77-2-01-58
11	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
11	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 75-8-06-18
11	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-386 75 4-03-94	01-386 75-4-00-08
11	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-66
11	COCULA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-26
11	HOSTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	01-386 74 4-52-17. 4-50-76	01-386 74-4-51-21
11	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-56	01-386 74-01-87
127	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax	01-386 75 7-01-83
/11/	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
4	TALA	Simón Bolivar No. 122	01-384 73 8-03-76, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
/11	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-63	01-374 74-2-00-63
·	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-64	01-384 73-3-01-29
12	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-05
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 6-51-25
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-376 76 2-04-21	01-376 76-2-04-21 *
12	IXTLAHUAÇÂN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-45410
	JUANACATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	1		373 2-07-49	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	EL SALTO	IAV. Del Parque y Prolg. No. 700		
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Prolg. No. 700	01-373 73 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12 12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-56 presiden. 379 8-02-44	01-373 73 2-90-30 379 8-01-51 y 8-00-32
12 12 12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Hidalgo No. 67 Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
12 12 12 12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA VILLA CORONA	Hidalgo No. 67 Ocampo No. 80 Zaragoza No. 22		
12 12 12 12 12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA VILLA CORONA ZAPOTLANEJO	Hidalgo No. 67 Ocampo No. 80 Zaragoza No. 22 Angela Peralta No. 170	379 8-02-44 01-387 77 8-03-99 8-02-22 01-373 73 4-03-45	379 8-01-51 y 8-00-32 01-387 77-8-00-07 01-373 73 4-03-45 4-00-96
12 12 12 12 12 12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA VILLA CORONA ZAPOTLANEJO GUADALAJARA	Hidalgo No. 67 Ocampo No. 80 Zaragoza No. 22 Angela Peralta No. 170 Miguel Ángel de Quevedo No. 501	379 8-02-44 01-387 77 8-03-99 8-02-22 01-373 73 4-03-45 3615-19-29 y 3616-63-66	379 8-01-51 y 8-00-32 01-387 77-8-00-07 01-373 73 4-03-45 4-00-96 3630-28-29
12 12 12 12 12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA VILLA CORONA ZAPOTLANEJO GUADALAJARA TLAQUEPAQUE	Hidalgo No. 67 Ocampo No. 80 Zaragoza No. 22 Angela Peralta No. 170	379 8-02-44 01-387 77 8-03-99 8-02-22 01-373 73 4-03-45	379 8-01-51 y 8-00-32 01-387 77-8-00-07 01-373 73 4-03-45 4-00-96

24 (yr

LPL 01-2012 "ALIMENTOS"