

CONTRATO DE COMPRAVENTA QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR LA MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ, EN SU CÁRACTER DE DIRECTORA GENERAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ COMO "DIF JALISCO" Y, POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA DENOMINADA "GRUPO INDUSTRIAL VIDA S.A. DE C.V.", REPRESENTADA POR LA LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ, EN SU CARÁCTER DE APODERADA LEGAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL VENDEDOR"; 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 el Acuerdo número 012 de fecha 01 de marzo del 2013, emitido por la suscrita, en mi carácter de Directora General, se autorizó la contratación de **"EL VENDEDOR"**, a través del procedimiento de adjudicación directa, para la adquisición de los productos 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, 71, 73, 77 y 79 y a lo estipulado en los pedidos 130104, 130109, 130116, 130127 y 130134 expedidos por el Departamento de Compras, es que **"DIF JALISCO"** tiene interés en celebrar el presente contrato.

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

- A) Que la sociedad se encuentra debida y legalmente constituida según consta en la escritura pública número 12480 doce mil cuatrocientos ochenta, de fecha 03 tres de Febrero de 1997, mil novecientos noventa y siete, pasada ante la fe del Notario Público Suplente Adscrito y Asociado Número 01 uno de Zapopan, Lic. José Ismael Toledo López y que se encuentra registrada e inscrita en el Registro Público de Comercio, con fecha 14 de Febrero de 1997, bajo inscripción 79-80 tomo 629, libro primero del Registro Público de la Propiedad y de Comercio en ésta ciudad. Que su domicilio se ubica en la finca marcada con el número 300 de la calle Ejido en la colonia La Venta del Astillero C.P. 45221 en el Municipio de Zapopan, Jalisco y su Registro Federal de Contribuyentes es GIV970203LS1.
- B) Que tiene como actividad principal la producción, compra, venta, comisión mercantil, representación, distribución, transportación, almacenamiento, comercialización, maquila, importación y exportación de toda clase de productos alimenticios, semillas y granos; la fabricación de maquinaria y empaque de productos alimenticios, así como su importación y exportación, servicios de mantenimiento y maquila de los mismos.
- C) Que la que suscribe, LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ, soy apoderada legal y cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, según consta en la escritura pública número 16,102 dieciséis mil ciento dos, de fecha 22 de noviembre del 2010, pasada ante la fe del Notario Público número 35 de Zapopan, Jalisco, Lic. Pablo González Vázquez. Las facultades otorgadas, a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio el ubicado en la finca marcada con el número 300 de la calle Ejido, en la colonia La Venta del Astillero, del Municipio de Zapopan, Jalisco.

3.- Por lo anterior, los contratantes señalan que es su deseo celebrar el presente contrato de compraventa, 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.

SEGUNDA.- Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir los bienes que a continuación se describen, con las características que se especifican y detallan en el ANEXO 1A, correspondiente al aceite de canola, en el ANEXO 1E, correspondiente a la avena en hojuelas (500 g), en el ANEXO 1F, correspondiente a la avena en hojuelas (1 Kg), en el ANEXO 1G, correspondiente al azúcar estándar, en el ANEXO 1H, correspondiente al cereal de trigo inflado, en el ANEXO 1I, correspondiente al chícharo con zanahoria en tetrapak, en el ANEXO 1O, correspondiente a la harina de maíz

nixtamalizada, en el ANEXO 1P, correspondiente a la harina de trigo, en el ANEXO 1Q, correspondiente a la lenteja chica, en el ANEXO 1R, correspondiente a la pasta para sopa y en el ANEXO 1S, correspondiente al huevo deshidratado, los cuales se adjuntan al presente contrato y forman parte integral del mismo, conforme a lo que se señala, a continuación:

PEDIDO 130104

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
70,461 PIEZAS	<p>AVENA EN HOJUELAS 500 g.</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Avena en Hojuelas 500 g</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Actividad Enzimática: Negativa. Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo. Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Cenizas: 2 % Máximo. Extracto Etéreo: 5 % Mínimo. Fibra cruda: 2.5 % Máximo. Presencia de cascarilla: 4 piezas en 50 g Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 100 UFC/g Mínimo. Levaduras: 100 UFC/g Mínimo. Coliformes fecales: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NOM-247-SSA1-2008. No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p>	\$5.900	\$415,719.900

	<p>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.</p> <p>8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-NORMEX-2008 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
<p>70,461 PIEZAS</p>	<p>HARINA DE MAÍZ</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina de Maíz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, de largo 46 cm y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 35 mg/kg Mínimo. Zinc: 35 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el Apéndice Normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>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.</p>	<p>\$8.175</p>	<p>\$576,018.675</p>




	<p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-187-SSA1/SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>		
70,461 PIEZAS	<p>LENTEJA CHICA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Lenteja Chica</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha 2012 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y /o 25 Kg.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>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.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% 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: 25 minutos Máximo.</p> <p>3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características fisico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>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.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (rev. 1-1995)</p>	\$6.190	\$436,153.590
		TOTAL	\$1'427,892.16

PEDIDO 130109

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
205,305 PIEZAS	AVENA EN HOJUELA 1 Kg.	\$11.200	\$2'299,416.000

	<p>NOMBRE DEL PRODUCTO Avena en Hojuelas 1 Kg</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Actividad Enzimática: Negativa. Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo. Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Cenizas: 2 % Máximo. Extracto Etéreo: 5 % Mínimo. Fibra cruda: 2.5 % Máximo. Presencia de cascarilla: 4 piezas en 50 g Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 100 UFC/g Mínimo. Levaduras: 100 UFC/g Mínimo. Coliformes fecales: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NOM-247-SSA1-2008. No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>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.</p> <p>8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-NORMEX-2008 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
205,305 PIEZAS	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Cereal de Trigo Inflado</p> <p>Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta</p>	\$5.850	\$1'201,034.250




	<p>densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto. Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo. Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS Proteína: 4.7% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <30 UFC/g. Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: <10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g. S. Aureus: <10 UFC/g. Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar excepto de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. Información extraída de marcas comerciales.</p>		
<p>214,305 PIEZAS</p>	<p>HARINA DE MAÍZ</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina de Maíz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, de largo 46 cm y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un</p>	<p>\$8.175</p>	<p>\$1'751,943.375</p>




	<p>tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 35 mg/kg Mínimo. Zinc: 35 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el Apéndice Normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-187-SSA1/SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>		
<p>200,805 PIEZAS</p>	<p>LENTEJA CHICA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Lenteja Chica</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha 2012 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y /o 25 Kg.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>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.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo.</p>	<p>\$6.190</p>	<p>\$1'242,982.950</p>

	<p>Contrastes: 2% Máximo. Afiles: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo. 3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>		
<p>615,915 PIEZAS</p>	<p>PASTA PARA SOPA NOMBRE DEL PRODUCTO Pasta Para Sopa (Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aquada) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a varias operaciones físicoquímicas entre las que se mencionan: cocción, extrucción y corte. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g., empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 80 piezas. Podrá entregar cualquiera de las variedades de las variedades que se describen. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 1.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14 % Máximo. Proteína: 9 % Mínimo. Extracto Etéreo (grasa): 2% Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo. Levaduras: 20 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente. S. Aureus: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto. 6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p>	<p>\$2.630</p>	<p>\$1'619,856.450</p>





	<p>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.</p> <p>8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-023-NORMEX-2002. NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina de trigo con huevo para sopa)</p>		
<p>205,305 PIEZAS</p>	<p>HUEVO DESHIDRATADO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO HUEVO ENTERO DESHIDRATADO O EN POLVO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: El huevo entero deshidratado o en polvo, es el producto obtenido del huevo fresco o conservado, limpio, sano y revisado a trasluz (alumbrado) al cual se le ha removido el cascarón, el germen y las chalazas, el líquido obtenido es filtrado, enfriado, estabilizado opcionalmente, homogenizado, pasteurizado sometido a un proceso tecnológico de deshidratación, envasado, libre de conservadores adicionado o no de aditivos permitidos y declararlos.</p> <p>En presentación de bolsa de polipropileno transparente de 150 g de huevo entero deshidratado o en polvo. El empaque colectivo es caja con 50 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación y preparación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: De amarillo pálido a anaranjado característico. Aspecto: Blando, aterciopelado, homogéneo libre de partículas duras, quemadas o extrañas al huevo en polvo. Olor: Característico del producto, suave, sin presencia de olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto, suave, sin presencia de sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Humedad: 5% Máximo. Proteínas: 44% Mínimo. Extracto etéreo: 40% Mínimo. Colesterol: 1.8 % Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA Mesófilos aerobios: 25,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: 10 UFC/g Máximo. Hongos y Levaduras: 10 UFC/g Máximo. Salmonella: Ausente. S. Aureus: <100 UFC/g Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.1 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.05 mg/kg Máximo. Mercurio: 0.03 mg/kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA Deba se estar libre de impurezas, sustancias químicas, materias extrañas como restos o excretas de plagas, parásitos u otras materias ajenas al producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Antiaglomerantes: 2% Máximo. Silicoaluminato de Sodio: 1% Máximo. Bióxido de Silicio: 1% Máximo. Solamente están permitidos los aditivos señalados en el punto 7.3 de la NOM-159-SSA1-1996 y la Secretaría de Salubridad.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades</p>	<p>\$14.070</p>	<p>\$2'888,641.350</p>





	fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NMX-F-330-S-1979. NMX-FF-079-SCFI-2004. NOM-159-SSA1-1996. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.28 huevo deshidratado)		
9,000 PIEZAS	ACEITE DE CANOLA NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE DE CANOLA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios. 2.- CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS Ácidos grasos libres (como Ác. Oleico): 0.05% Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 12 horas Mínimo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo. Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. 3.- -CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. 5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo. Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo. Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo. Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-F-475-SCFI-2005. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.2. aceite vegetal comestible).	\$10.920	\$98,280.000

4,500 PIEZAS	<p>CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRAPAK</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodatada (cloruro de sodio) y azúcar.</p> <p>La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 48 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Consistencia: Tierna y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: Negativo. Mesófilicos Anaerobios: Negativo. Termófilicos Aerobios: Negativo. Termófilicos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.</p> <p>6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>	\$4.470	\$20,115.000
TOTAL			\$11'122,269.37

PEDIDO 130116

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
67,131 PIEZAS	<p>ACEITE DE CANOLA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE DE CANOLA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en</p>	\$10.920	\$733,070.520





	<p>caja de cartón corrugado con 24 botellas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Ácidos grasos libres (como Ác. Oleico): 0.05% Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 12 horas Mínimo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo. Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo. Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo. Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo. Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-F-475-SCFI-2005. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
<p>2,367 PIEZAS</p>	<p>AVENA EN HOJUELAS 500 g.</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Avena en Hojuelas 500 g</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p>	<p>\$5.900</p>	<p>\$13,965.300</p>

	<p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Actividad Enzimática: Negativa. Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo. Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Cenizas: 2 % Máximo. Extracto Etéreo: 5 % Mínimo. Fibra cruda: 2.5 % Máximo. Presencia de cascarrilla: 4 piezas en 50 g Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 100 UFC/g Mínimo. Levaduras: 100 UFC/g Mínimo. Coliformes fecales: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NOM-247-SSA1-2008. No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>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.</p> <p>8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-NORMEX-2008 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
<p>62,397 PIEZAS</p>	<p>AVENA EN HOJUELA 1 Kg.</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Avena en Hojuelas 1 Kg</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea.</p>	<p>\$11.200</p>	<p>\$698,846.400</p>

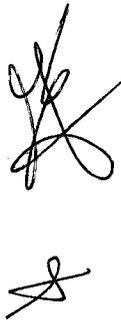
	<p>Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Actividad Enzimática: Negativa. Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo. Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Cenizas: 2 % Máximo. Extracto Etéreo: 5 % Mínimo. Fibra cruda: 2.5 % Máximo. Presencia de cascarilla: 4 piezas en 50 g Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 100 UFC/g Mínimo. Levaduras: 100 UFC/g Mínimo. Coliformes fecales: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NOM-247-SSA1-2008. No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>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.</p> <p>8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-NORMEX-2008 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
<p>2,367 PIEZAS</p>	<p>AZÚCAR ESTÁNDAR</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO AZÚCAR ESTÁNDAR</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Azúcar estándar envasada en bolsa de polietileno, con un peso de 1 Kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 10 o 25 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Marfil, variando el tono de claro a oscuro. Aspecto: Granulado uniforme. Olor: Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Humedad: 0.06% Máximo.</p>	<p>\$11.341</p>	<p>\$26,844.147</p>

	<p>Cenizas (sulfatadas/conectividad): 0.25% Máximo. Dióxido de azufre: 20 ppm máximo Azúcares Reductores Directos: 0.10% Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 200 UFC/g Máximo. Salmonella (en 25 g): Ausente Hongos o Mohos: <10 UFC/g. Levaduras: <10 UFC/g. E. Coli: Negativo ó < 3 NMP/g. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.50 ppm Máximo. Arsénico: 1 ppm Máximo. Partículas metálicas: 10 ppm Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal. 6.- ADITIVOS Solamente los permitidos por la Secretaria de Salud y los señalados en el Apéndice Normativo A de la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NMX-F-084-SCFI-2004. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.10 azúcar estándar)</p>		
<p>9,468 PIEZAS</p>	<p>CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRAPAK</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio) y azúcar.</p> <p>La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 48 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Consistencia: Tierna y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño. 2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: Negativo. Mesófilicos Anaerobios: Negativo. Termófilicos Aerobios: Negativo. Termófilicos Anaerobios: Negativo.</p>	<p>\$4.470</p>	<p>\$42,321.960</p>





	<p>4.- CONTAMINANTES QUIMICOS No aplica</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.</p> <p>6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>		
<p>2,367 PIEZAS</p>	<p>GALLETA DE ANIMALITO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO GALLETAS DE ANIMALITO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos; en presentación de 1 kg en empaque de polipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 6 piezas.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Tamaño uniforme con figura de animalito. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Color: Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras. Olor: Característico del producto, no debe presentar olores extraños ni rancidez. Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 6.5 % Máximo. Cenizas: 2.5 % Máximo. Proteína: 7 % Mínimo. Extracto etéreo: 5 % Mínimo. pH: 7 - 9 Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <10 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g Máximo.</p> <p>4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>5.-MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.-ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de tres meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008.</p>	<p>\$22.760</p>	<p>\$53,872.920</p>


	NMX-F-379-S-1980. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF Nacional. (punto 2.23 galleta sin relleno).		
184,440 PIEZAS	<p>HARINA DE MAÍZ</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina de Maíz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, de largo 46 cm y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 35 mg/kg Mínimo. Zinc: 35 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el Apéndice Normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-187-SSA1/SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>	\$8.175	\$1'507,797.000
4,734 KILOS	HARINA DE TRIGO	\$8.557	\$40,508.838





	<p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina De Trigo</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de trigo, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 10 piezas.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Blanco o ligeramente amarillo, característico. Apariencia: Polvo fino, uniforme. Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño. Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 15% Máximo. Proteína: 9.5 % Mínimo. Extracto etéreo: 1% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ion ferroso: 35 mg/kg Mínimo. Zinc: 35 mg/Kg Mínimo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008 Lecitina: 200 mg/kg Máximo. Peróxido de Benzoilo: 100 mg/kg Máximo. Peróxido de Calcio: 50 mg/kg Máximo. Ácido L-ascórbico y su sal de sodio: BFP (uso exclusivo como aditivo no como nutrimento) Hidrocloruro de L- cisteína: 75mg/kg Máximo. Dióxido de azufre: 200 mg/kg Máximo en harinas para bizcochos y fabricación de pastas solamente. Fosfato monocalcico: 2,500 mg/kg.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-007-1982 NOM-247-SSA1-2008 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.26 Harina de trigo).</p>		
64,764 PIEZAS	<p>LENTEJA CHICA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Lenteja Chica</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha 2012 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de</p>	\$6.190	\$400,889.160

	<p>polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y /o 25 Kg.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afines: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.</p> <p>3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (rev. 1-1995)</p>		
<p>67,131 PIEZAS</p>	<p>PASTA PARA SOPA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Pasta Para Sopa (<u>Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aguada</u>)</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a varias operaciones físicoquímicas entre las que se mencionan: cocción, extrucción y corte. Envasado en bolsa de polipropileno trasparente en 200 g., empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 80 piezas. Podrá entregar cualquiera de las variedades que se describen.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.</p>	<p>\$2.630</p>	<p>\$176,554.530</p>





	<p>Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14 % Máximo. Proteína: 9 % Mínimo. Extracto Etéreo (grasa): 2% Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo. Levaduras: 20 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente. S. Aureus: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>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.</p> <p>8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-023-NORMEX-2002. NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina de trigo con huevo para sopa)</p>		
<p>64,764 PIEZAS</p>	<p>HUEVO DESHIDRATADO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO HUEVO ENTERO DESHIDRATADO O EN POLVO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: El huevo entero deshidratado o en polvo, es el producto obtenido del huevo fresco o conservado, limpio, sano y revisado a trasluz (alumbrado) al cual se le ha removido el cascarón, el germen y las chalazas, el líquido obtenido es filtrado, enfriado, estabilizado opcionalmente, homogenizado, pasteurizado sometido a un proceso tecnológico de deshidratación, envasado, libre de conservadores adicionado o no de aditivos permitidos y declararlos.</p> <p>En presentación de bolsa de polipropileno transparente de 150 g de huevo entero deshidratado o en polvo. El empaque colectivo es caja con 50 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación y preparación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: De amarillo pálido a anaranjado característico. Aspecto: Blando, aterciopelado, homogéneo libre de partículas duras, quemadas o extrañas al huevo en polvo. Olor: Característico del producto, suave, sin presencia de olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto, suave, sin presencia de sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 5% Máximo. Proteínas: 44% Mínimo. Extracto etéreo: 40% Mínimo. Colesterol: 1.8 % Máximo.</p>	<p>\$14.070</p>	<p>\$911,229.480</p>





<p>3.- CARACTERISTICAS MICROIOLÓGICA Mesófilicos aerobios: 25,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: 10 UFC/g Máximo. Hongos y Levaduras: 10 UFC/g Máximo. Salmonella: Ausente. S. Aureus: <100 UFC/g Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.1 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.05 mg/kg Máximo. Mercurio: 0.03 mg/kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA Deba se estar libre de impurezas, sustancias químicas, materias extrañas como restos o excretas de plagas, parásitos u otras materias ajenas al producto.</p> <p>6.-ADITIVOS Antiaglomerantes: 2% Máximo. Silicoaluminato de Sodio: 1% Máximo. Bióxido de Silicio: 1% Máximo. Solamente están permitidos los aditivos señalados en el punto 7.3 de la NOM-159-SSA1-1996 y la Secretaría de Salubridad.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-330-S-1979. NMX-FF-079-SCFI-2004. NOM-159-SSA1-1996. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.28 huevo deshidratado)</p>		
	TOTAL	\$4'605,900.25

PEDIDO 130127

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<p>30,000 PIEZAS</p>	<p>AVENA EN HOJUELA 1 Kg.</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Avena en Hojuelas 1 Kg</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Actividad Enzimática: Negativa. Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo. Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo.</p>	<p>\$11.200</p>	<p>\$336,000.000</p>





	<p>Cenizas: 2 % Máximo. Extracto Etéreo: 5 % Mínimo. Fibra cruda: 2.5 % Máximo. Presencia de cascavilla: 4 piezas en 50 g Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 100 UFC/g Mínimo. Levaduras: 100 UFC/g Mínimo. Coliformes fecales: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NOM-247-SSA1-2008. No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto. 6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 9.- REFERENCIAS NMX-F-289-NORMEX-2008 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
<p>90,000 PIEZAS</p>	<p>PASTA PARA SOPA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Pasta Para Sopa (Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aguada)</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a varias operaciones fisicoquímicas entre las que se mencionan: cocción, extrucción y corte. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g., empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 80 piezas. Podrá entregar cualquiera de las variedades que se describen.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14 % Máximo. Proteína: 9 % Mínimo. Extracto Etéreo (grasa): 2% Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo. Levaduras: 20 UFC/g Máximo.</p>	<p>\$2.630</p>	<p>\$236,700.000</p>





	<p>E. Coli: Ausente. S. Aureus: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto. 6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 9.- REFERENCIAS NMX-F-023-NORMEX-2002. NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina de trigo con huevo para sopa)</p>		
<p>33,390 PIEZAS</p>	<p>HARINA DE MAÍZ NOMBRE DEL PRODUCTO Harina de Maíz Nixtamalizada DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, de largo 46 cm y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de 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.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 35 mg/kg Mínimo. Zinc: 35 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mg/Kg máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p>	<p>\$8.175</p>	<p>\$272,963.250</p>

Handwritten signature and initials on the left side of the page.

Handwritten signature on the right side of the page.

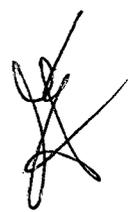
Handwritten mark or signature at the bottom right corner.

	<p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el Apéndice Normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-187-SSA1/SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>		
<p>3,390 PIEZAS</p>	<p>ACEITE DE CANOLA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE DE CANOLA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Ácidos grasos libres (como Ác. Oleico): 0.05% Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 12 horas Mínimo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo. Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.</p> <p>3.- -CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo. Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo. Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo. Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades</p>	<p>\$10.920</p>	<p>\$37,018.800</p>

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	<p>fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-F-475-SCFI-2005. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
30,000 PIEZAS	<p>HUEVO DESHIDRATADO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO HUEVO ENTERO DESHIDRATADO O EN POLVO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: El huevo entero deshidratado o en polvo, es el producto obtenido del huevo fresco o conservado, limpio, sano y revisado a trasluz (alumbrado) al cual se le ha removido el cascarrón, el germen y las chalazas, el líquido obtenido es filtrado, enfriado, estabilizado opcionalmente, homogenizado, pasteurizado sometido a un proceso tecnológico de deshidratación, envasado, libre de conservadores adicionado o no de aditivos permitidos y declararlos.</p> <p>En presentación de bolsa de polipropileno transparente de 150 g de huevo entero deshidratado o en polvo. El empaque colectivo es caja con 50 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación y preparación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: De amarillo pálido a anaranjado característico. Aspecto: Blando, aterciopelado, homogéneo libre de partículas duras, quemadas o extrañas al huevo en polvo. Olor: Característico del producto, suave, sin presencia de olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto, suave, sin presencia de sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 5% Máximo. Proteínas: 44% Mínimo. Extracto etéreo: 40% Mínimo. Colesterol: 1.8 % Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA Mesófilos aerobios: 25,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: 10 UFC/g Máximo. Hongos y Levaduras: 10 UFC/g Máximo. Salmonella: Ausente. S. Aureus: <100 UFC/g Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.1 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.05 mg/kg Máximo. Mercurio: 0.03 mg/kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA Deba estar libre de impurezas, sustancias químicas, materias extrañas como restos o excretas de plagas, parásitos u otras materias ajenas al producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Antiaglomerantes: 2% Máximo. Silicoaluminato de Sodio: 1% Máximo. Bióxido de Silicio: 1% Máximo. Solamente están permitidos los aditivos señalados en el punto 7.3 de la NOM-159-SSA1-1996 y la Secretaría de Salud.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-330-S-1979.</p>	\$14.070	\$422,100.000


	<p>NMX-FF-079-SCFI-2004. NOM-159-SSA1-1996. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.28 huevo deshidratado)</p>		
30,000 PIEZAS	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Cereal de Trigo Inflado</p> <p>Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto. Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo. Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <30 UFC/g. Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: <10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g. S. Aureus: <10 UFC/g. Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar excepto de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. Información extraída de marcas comerciales.</p>	\$5.850	\$175,500.000
28,305 PIEZAS	<p>LENTEJA CHICA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Lenteja Chica</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha 2012 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y /o 25 Kg.</p>	\$6.190	\$175,207.950

	<p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>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.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% 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: 25 minutos Máximo. 3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>		
<p>1,695 PIEZAS</p>	<p>CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRAPAK</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodatada (cloruro de sodio) y azúcar.</p> <p>La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 48 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Consistencia: Tierna y firme.</p>	<p>\$4.470</p>	<p>\$7,576.650</p>





<p>Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.</p> <p>6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>			
TOTAL			\$1'663,066.65

PEDIDO 130134

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
750 PIEZAS	<p>AVENA EN HOJUELA 1 Kg.</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Avena en Hojuelas 1 Kg</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Actividad Enzimática: Negativa. Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo. Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Cenizas: 2 % Máximo.</p>	\$11.200	\$8,400.000





	<p>Extracto Etéreo: 5 % Mínimo. Fibra cruda: 2.5 % Máximo. Presencia de cascarilla: 4 piezas en 50 g Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 100 UFC/g Mínimo. Levaduras: 100 UFC/g Mínimo. Coliformes fecales: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NOM-247-SSA1-2008. No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto. 6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 9.- REFERENCIAS NMX-F-289-NORMEX-2008 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
<p>750 PIEZAS</p>	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Cereal de Trigo Inflado</p> <p>Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto. Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo. Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <30 UFC/g. Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: <10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g. S. Aureus: <10 UFC/g. Salmonella: Negativo.</p>	<p>\$5.850</p>	<p>\$4,387.500</p>

	<p>Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo 5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar excepto de excretas en 50 g de producto. 6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. Información extraída de marcas comerciales.</p>		
<p>750 PIEZAS</p>	<p>HARINA DE MAÍZ</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina de Maíz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, de largo 46 cm y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 35 mg/kg Mínimo. Zinc: 35 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mg/Kg máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto. 6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el Apéndice Normativo A de la NOM-247-</p>	<p>\$8.175</p>	<p>\$6,131.250</p>





	<p>SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-187-SSA1/SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>		
750 PIEZAS	<p>LENTEJA CHICA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Lenteja Chica</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha 2012 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y /o 25 Kg.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>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.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% 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 ampolados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.</p> <p>3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características fisico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>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.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (rev. 1-1995)</p>	\$6.190	\$4,642.500
2,250 PIEZAS	<p>PASTA PARA SOPA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Pasta Para Sopa (Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aguada)</p>	\$2.630	\$5,917.500





	<p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a varias operaciones fisicoquímicas entre las que se mencionan: cocción, extrucción y corte. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g., empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 80 piezas. Podrá entregar cualquiera de las variedades que se describen.</p> <p>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.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14 % Máximo. Proteína: 9 % Mínimo. Extracto Etéreo (grasa): 2% Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo. Levaduras: 20 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente. S. Aureus: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto. 6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 9.- REFERENCIAS NMX-F-023-NORMEX-2002. NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina de trigo con huevo para sopa)</p>		
<p>750 PIEZAS</p>	<p>HUEVO DESHIDRATADO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO HUEVO ENTERO DESHIDRATADO O EN POLVO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: El huevo entero deshidratado o en polvo, es el producto obtenido del huevo fresco o conservado, limpio, sano y revisado a trasluz (alumbrado) al cual se le ha removido el cascarón, el germen y las chalazas, el líquido obtenido es filtrado, enfriado, estabilizado opcionalmente, homogenizado, pasteurizado sometido a un proceso tecnológico de deshidratación, envasado, libre de conservadores adicionado o no de aditivos permitidos y declararlos.</p> <p>En presentación de bolsa de polipropileno transparente de 150 g de huevo entero deshidratado o en polvo. El empaque colectivo es caja con 50 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que</p>	<p>\$14.070</p>	<p>\$10,552.500</p>

<p>establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación y preparación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: De amarillo pálido a anaranjado característico. Aspecto: Blando, aterciopelado, homogéneo libre de partículas duras, quemadas o extrañas al huevo en polvo. Olor: Característico del producto, suave, sin presencia de olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto, suave, sin presencia de sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 5% Máximo. Proteínas: 44% Mínimo. Extracto etéreo: 40% Mínimo. Colesterol: 1.8 % Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROIOLÓGICA Mesófilos aerobios: 25,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: 10 UFC/g Máximo. Hongos y Levaduras: 10 UFC/g Máximo. Salmonella: Ausente. S. Aureus: <100 UFC/g Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.1 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.05 mg/kg Máximo. Mercurio: 0.03 mg/kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA Deba se estar libre de impurezas, sustancias químicas, materias extrañas como restos o excretas de plagas, parásitos u otras materias ajenas al producto.</p> <p>6.-ADITIVOS Antiaglomerantes: 2% Máximo. Silicoaluminato de Sodio: 1% Máximo. Bióxido de Silicio: 1% Máximo. Solamente están permitidos los aditivos señalados en el punto 7.3 de la NOM-159-SSA1-1996 y la Secretaría de Salubridad.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-330-S-1979. NMX-FF-079-SCFI-2004. NOM-159-SSA1-1996. NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Información de referencia de productos comerciales. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.28 huevo deshidratado)</p>		
	TOTAL	\$40,031.25

El volumen del producto señalado con antelación, 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.

Se supervisará permanentemente las instalaciones de "EL VENDEDOR" con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración del producto cumpla con los códigos de limpieza establecidos, siendo necesario que las plantas cumplan con la siguiente normatividad: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios.

La supervisión que se realice será desde que se recibe el producto y se empaca, hasta que se envía a los Sistemas DIF Municipales. En algunos casos, esta supervisión podrá extenderse a la línea de proceso de los proveedores de **"EL VENDEDOR"**.

TERCERA.- "DIF JALISCO" indica que es su deseo adquirir las cantidades del producto señalado, con las características y especificaciones descritas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en el ANEXO 1A, correspondiente al aceite de canola, en el ANEXO 1E, correspondiente a la avena en hojuelas (500 g), en el ANEXO 1F, correspondiente a la avena en hojuelas (1 Kg.), en el ANEXO 1G, correspondiente al azúcar estándar, en el ANEXO 1H, correspondiente al cereal de trigo inflado, en el ANEXO 1I, correspondiente al chícharo con zanahoria en tetrapak, en el ANEXO 1O, correspondiente a la harina de maíz nixtamalizada, en el ANEXO 1P, correspondiente a la harina de trigo, en el ANEXO 1Q, correspondiente a la lenteja chica, en el ANEXO 1R, correspondiente a la pasta para sopa y en el ANEXO 1S, correspondiente al huevo deshidratado, que forman parte integral del presente contrato y los cuales están firmados por las partes.

CUARTA.- "EL VENDEDOR", por su parte, manifiesta que sus productos reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en el ANEXO 1A, correspondiente al aceite de canola, en el ANEXO 1E, correspondiente a la avena en hojuelas (500 g), en el ANEXO 1F, correspondiente a la avena en hojuelas (1 Kg.), en el ANEXO 1G, correspondiente al azúcar estándar, en el ANEXO 1H, correspondiente al cereal de trigo inflado, en el ANEXO 1I, correspondiente al chícharo con zanahoria en tetrapak, en el ANEXO 1O, correspondiente a la harina de maíz nixtamalizada, en el ANEXO 1P, correspondiente a la harina de trigo, en el ANEXO 1Q, correspondiente a la lenteja chica, en el ANEXO 1R, correspondiente a la pasta para sopa y en el ANEXO 1S, correspondiente al huevo deshidratado; obligándose a vender a **"DIF JALISCO"** dichos productos, por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones estipuladas respecto del mismo.

QUINTA.- Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, **"DIF JALISCO"** podrá efectuar auditorías y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de **"EL VENDEDOR"**, a efecto de verificar su infraestructura, capacidad de distribución y servicios; que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a especificaciones técnicas de 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 VENDEDOR"**, con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios.

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

SEXTA.- "DIF JALISCO" podrá practicar análisis de laboratorio a los productos entregados por **"EL VENDEDOR"**, 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 VENDEDOR"**, 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 VENDEDOR"**, 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 VENDEDOR"**, 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 VENDEDOR"**. Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique **"EL VENDEDOR"**, será éste quien cubra los costos del re-chequeo que, excepcionalmente, se autorice realizar al respecto.

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

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

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

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD ADICIONAL (PIEZAS)
ACEITE DE CANOLA	500 ml.	24
AVENA EN HOJUELAS	500 g.	18
AVENA EN HOJUELAS	1 Kg.	12
AZÚCAR ESTÁNDAR	1 Kg.	30
CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 g.	18
CHICHARO CON ZANAHORIA EN TETRA PAK	190 g.	30
GALLETA DE ANIMALITO	1 Kg.	18
HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZO	1 Kg.	45
HARINA DE TRIGO	1 Kg.	45
LENTEJA CHICA	500 g.	60
PASTA PARA SOPA	200 g.	45
HUEVO DEHIDRATADO	150 g.	30

PRECIO

SÉPTIMA.- Manifiesta **"EL VENDEDOR"** que el costo unitario del producto, materia del presente contrato, es el señalado en la cláusula SEGUNDA y que el total de la presente operación es por la cantidad de **\$18'859,159.70 (DIECIOCHO MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL CIENTO CINCUENTA Y NUEVE PESOS 70/100 M.N.)**

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

OCTAVA.- "DIF JALISCO" se manifiesta conforme con el precio que **"EL VENDEDOR"** ofrece, y ambas partes establecen que la entrega de los productos, materia de este contrato, por parte de **"EL VENDEDOR"**, 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. Las entregas deberán realizarse por **"EL VENDEDOR"** en el domicilio ubicado en la finca marcada con el número 280 de la calle Callejón de las Rosas, en la Colonia Ermita de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco, en los horarios proporcionados por el **"DIF JALISCO"**.

Los días de entrega podrán ser ajustados por **"DIF JALISCO"**, dentro de los calendarios establecidos, en razón de sus necesidades, para la debida consecución de los programas alimentarios. Para tal efecto, **"DIF JALISCO"** citará, con la debida oportunidad, a **"EL VENDEDOR"**, así como al proveedor del servicio de empaque y distribución, a las reuniones que fueren necesarias para establecer las modificaciones que resultaren pertinentes. Los acuerdos que para tal efecto se adopten serán igualmente obligatorios en caso de que por cualquier causa **"EL VENDEDOR"** no haya asistido a las mismas.

Por ésta ocasión y en lo concerniente a las entregas correspondientes al período comprendido del 1° de marzo al 31 de mayo del 2013, **"EL VENDEDOR"** podrá entregar los productos materia del presente contrato en empaque comercial, debiendo cumplir con las características de empaque señaladas en el ANEXO 1A, correspondiente al aceite de canola, en el ANEXO 1E, correspondiente a la avena en hojuelas (500 g), en el ANEXO 1F, correspondiente a la avena en hojuelas (1 Kg.), en el ANEXO 1G, correspondiente al azúcar estándar, en el ANEXO 1H, correspondiente al cereal de trigo inflado, en el ANEXO 1I, correspondiente al chícharo con zanahoria en tetrapak, en el ANEXO 1O, correspondiente a la harina de maíz nixtamalizada, en el ANEXO 1P, correspondiente a la harina de trigo, en el ANEXO 1Q, correspondiente a la lenteja chica, en el ANEXO 1R, correspondiente a la pasta para sopa y en el ANEXO 1S, correspondiente al huevo deshidratado, los cuales forman parte integral de este contrato; cumpliéndose con la información de etiquetado que marca la NOM-051-SCFI/SAA1-2010.

Ambas partes establecen que **"EL VENDEDOR"** 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 VENDEDOR"**, el equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en el punto 5.13 "Transporte", de la NOM-251-SSA1-2009.

NOVENA.- Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, "**EL VENDEDOR**" se encontrara en una situación que impidiera la oportuna entrega de los productos, "**EL VENDEDOR**" 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**" analizará la solicitud de "**EL VENDEDOR**"; determinando si procede ó no, y dando a conocer el resultado antes de que finalice el término establecido en el contrato para la entrega del producto materia de la solicitud.

FORMA DE PAGO

DÉCIMA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades, en moneda nacional, a los 21 veintiún días hábiles después de que "**EL VENDEDOR**" 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 del Organismo Estatal. Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral de "**DIF JALISCO**".

VIGENCIA

DÉCIMA PRIMERA.- 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 VENDEDOR**" 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 SEGUNDA a la VIGÉSIMA TERCERA del presente contrato.

GARANTÍA

DÉCIMA SEGUNDA.- Así mismo establece "**EL VENDEDOR**", que para efecto de garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como que los productos 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 la póliza correspondiente 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 VENDEDOR**" 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 TERCERA.- 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 VENDEDOR"** no realice la entrega de los productos dentro de las fechas y en el domicilio estipulado en este contrato, o bien que incumpla en las cantidades, características, calidad y especificaciones de los productos convenidas en el presente instrumento. Así mismo, que los empaques no cuenten con los requisitos, características y especificaciones estipuladas en este contrato.
- B) Que los productos materia de la compraventa no reúnan las características y especificaciones que se indican y detallan en la cláusula SEGUNDA y los anexos correspondientes que forman parte integral del presente contrato y las cuales acepta reunir **"EL VENDEDOR"**.
- C) En caso de entregar los productos, materia del presente contrato, con especificaciones o características distintas a las contratadas, siendo que el **"DIF JALISCO"** considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión del contrato y la aplicación de la garantía, aun cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen.
- D) Que **"EL VENDEDOR"** no respete el precio ofertado por el total de la operación de compraventa indicado en la cláusula SÉPTIMA del presente contrato.
- E) Que **"EL VENDEDOR"** varíe o modifique, en todo o en parte, las características de los productos que se adquieren, ya sea en contenido, peso, integración, marca, calidad o tipo de bien ofertado.
- F) Que **"EL VENDEDOR"** no entregue la garantía señalada en los términos y condiciones convenidos en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente instrumento.
- G) Que **"EL VENDEDOR"** se retrase en la entrega de los productos por tres días consecutivos, conforme al calendario señalado en el ANEXO 10 que forma parte integral de este instrumento
- H) Que **"EL VENDEDOR"** no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula QUINTA del presente contrato.
- I) En caso de que **"EL VENDEDOR"** 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 DÉCIMA SÉPTIMA de este instrumento.
- J) Cuando **"EL VENDEDOR"** no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato ó en cualquier otro caso previsto por la Ley.

En cualquiera de los casos anteriores, **"DIF JALISCO"** estará obligado a cubrir a **"EL VENDEDOR"** únicamente el producto 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 VENDEDOR"**.

“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 VENDEDOR”, aun cuando el incumplimiento sea de una parte de alguna partida. En caso de rescisión, la sanción que deberá cubrir “EL VENDEDOR” será por una cantidad equivalente al 10% del precio del producto no entregado finalmente en virtud de la rescisión.

DÉCIMA CUARTA.- 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 VENDEDOR” 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 VENDEDOR”; la determinación de dar ó no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada a “EL VENDEDOR” dentro de dicho plazo.
- C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificada a “EL VENDEDOR”, el “DIF JALISCO” procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará a “EL VENDEDOR”, 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 VENDEDOR” 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 VENDEDOR” haya realizado el pago, se considerará a “EL VENDEDOR” en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

DÉCIMA QUINTA.- En caso de que se detecten defectos o incumplimientos en las especificaciones convenidas en el presente contrato, en los productos materia del mismo, “DIF JALISCO” podrá rechazarlos, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas DÉCIMA TERCERA, DÉCIMA CUARTA, DÉCIMA SÉPTIMA y DÉCIMA OCTAVA del presente contrato.

Se entenderá como no entregado el producto 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 del producto que no se ajuste a lo estipulado en el presente contrato y “EL VENDEDOR” se obliga a aceptarlo, así como en el supuesto que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

DÉCIMA SEXTA.- “EL VENDEDOR” queda obligado ante “DIF JALISCO” a responder por los defectos de calidad que presenten los productos 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

DÉCIMA SÉPTIMA.- Convienen las partes que en caso de que “EL VENDEDOR” incumpla con alguna de las obligaciones a que se compromete en este contrato se hará acreedor a las siguientes penas convencionales:

- A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula NOVENA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de “EL VENDEDOR” en la entrega de sus 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.
- B) En caso de que “EL VENDEDOR” 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 de la totalidad del producto 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.
 - 2.- El 3% del costo de la totalidad del producto 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.
 - 3.- El 2% del costo total del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (ANEXO 10), cuando entregue el producto en empaques o diseños no autorizados por “DIF JALISCO” (Anexos 1A, 1E, 1F, 1G, 1H, 1I, 1M, 1O, 1P, 1Q, 1R, y 1S).

La sanción máxima, tanto por retrasos en la entrega de los productos, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad, será del 10% del monto total del presente contrato, pudiéndose rescindir el mismo, una vez que se haya llegado a la sanción máxima, de conformidad a lo establecido por el artículo 21 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco.

“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 VENDEDOR", deba otorgar, en los términos acordados en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA.- Para la determinación de las penas convencionales, en caso de presentarse incumplimiento por parte de "EL VENDEDOR", en la calidad de los productos, 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 VENDEDOR" le sea comunicado, por escrito, por el "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, 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 VENDEDOR", y cuya determinación deberá ser comunicada a "EL VENDEDOR" dentro de dicho plazo.
- C) Cuando se determine por el "DIF JALISCO", la procedencia de la pena convencional, se otorgará a "EL VENDEDOR" 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 VENDEDOR" en mora para todos los efectos legales correspondientes.

DÉCIMA NOVENA.- "EL VENDEDOR" 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 Enajenaciones del Gobierno del Estado, así como los diversos numerales 1, 17, 21 y 28 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 8, 9 fracciones VII y IX, 10, 19 y 37 de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en 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 cláusulas DÉCIMA TERCERA, DÉCIMA CUARTA, DÉCIMA SÉPTIMA y DÉCIMA OCTAVA del presente contrato, así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir "EL VENDEDOR", 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.- "EL VENDEDOR" 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 PRIMERA.- "EL VENDEDOR" asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar el producto señalado en la cláusula SEGUNDA del presente contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

RELACIONES LABORALES

VIGÉSIMA SEGUNDA.- "EL VENDEDOR" en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar su producto, materia de la compraventa, 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 TERCERA.- "DIF JALISCO" podrá dar por terminado anticipadamente el presente instrumento jurídico cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los 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 CUARTA.- 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 QUINTA.- 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 VENDEDOR" en la finca marcada con el número 300 de la calle Ejido, en la colonia La Venta del Astillero, del Municipio de Zapopan, Jalisco; C.P. 45221.

COMPETENCIA

VIGÉSIMA SEXTA.- 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. CONSUELO DEL ROSARIO
GONZÁLEZ JIMÉNEZ
DIRECTORA GENERAL

"EL VENDEDOR"


LIC. SAGRARIO ANAHY
SÁNCHEZ VALDEZ
APODERADO LEGAL
"GRUPO INDUSTRIAL VIDA,
S.A. DE C.V"

TESTIGOS


LIC. ALEJANDRA DIANA
ABREDONDO 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

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	1C
ATUN 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	1I
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	1O
HARINA DE TRIGO	1 Kg	4,734	1P
LENTEJA CHICA	500 g	365,085	1Q
PASTA PARA SOPA	200 g	775,296	1R
HUEVO DESHIDRATADO	150 g	300,819	1S
SOYA SABORIZADA	200 g	236,055	1T
SOYA TEXTURIZADA	330 g	359,388	1U
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

[Handwritten signature]
21 Cj

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



ANEXO 1A

NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE DE CANOLA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 mL. Émpaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Amarillo, característico del producto.

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

Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios.

Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Ácidos grasos libres (como Ác. Oleico): 0.05% Máximo.

Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo.

Pruéba fría a 273°k (0°C): 12 horas Mínimo.

Impurezas insolubles: 0.02% Máximo.

Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo.

Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo.

Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo.

Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.

Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- ADITIVOS (antioxidantes)

Tocoferoles: 0.03% Máximo.

Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo.

Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo.

Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo.

Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo.

Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo.

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

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

7.- REFERENCIAS

NMX-F-475-SCFI-2005.

NOM-251-SSA1-2009.

ANEXO 1E

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA EN HOJUELAS 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Actividad Enzimática: Negativa.

Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo.

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 11.6% Mínimo.

Cenizas: 2 % Máximo.

Extracto Etéreo: 5 % Mínimo.

Fibra soluble: 2.5 % Máximo.

Presencia de cascarilla: 4 piezas en 50 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Mínimo.

Levaduras: 100 UFC/g Mínimo.

Coliformes fecales: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NOM-247-SSA1-2008.

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

6.- ADITIVOS

Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.

7.- VIDA DE ANAQUEL

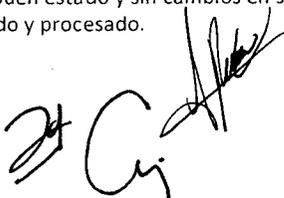
El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008



ANEXO 1F

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA EN HOJUELAS 1 Kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Actividad Enzimática: Negativa.

Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo.

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 11.6% Mínimo.

Cenizas: 2 % Máximo.

Extracto Etéreo: 5 % Mínimo.

Fibra cruda: 2.5 % Máximo.

Presencia de cascarilla: 4 piezas en 50 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Mínimo.

Levaduras: 100 UFC/g Mínimo.

Coliformes fecales: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NOM-247-SSA1-2008.

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

6.- ADITIVOS

Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008



ANEXO 1G

NOMBRE DEL PRODUCTO AZÚCAR ESTÁNDAR

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Azúcar estándar envasada en bolsa de polietileno, con un peso de 1 Kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 10 o 25 piezas.

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

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

Aspecto: Granulado uniforme.

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

Sabor: Dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 0.06% Máximo.

Cenizas (sulfatadas/conectividad): 0.25% Máximo.

Dioxido de azufre: 20 ppm máximo

Azúcares Reductores Directos: 0.10% Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 200 UFC/g Máximo.

Salmonella (en 25 g): Ausente

Hongos o Mohos: <10 UFC/g.

Levaduras: <10 UFC/g.

E. Coli: Negativo ó < 3 NMP/g.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.50 ppm Máximo.

Arsenico: 1 ppm Máximo.

Partículas metálicas: 10 ppm Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-084-SCFI-2004.



ANEXO 1H

NOMBRE DEL PRODUCTO CEREAL DE TRIGO INFLADO

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

Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información 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.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Proteína: 4.7% Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: <10 UFC/g Máximo.

E. Coli: <3 NMP/g.

S. Aureus: <10 UFC/g.

Salmonella: Negativo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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



ANEXO 11

NOMBRE DEL PRODUCTO

CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información 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.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Consistencia: Tena y firme.

Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas.

Olor: Característico del producto, exento de olores extraños.

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada: 60 % Mínimo.

Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo.

pH: 5.5 - 6.5

Sólidos solubles: 12.0 % Máximo

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

No aplica

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

No se permite el uso de aditivos.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-028-1981 Chicharos envasados.

NOM-251-SSA1-2009.



ANEXO 1M

NOMBRE DEL PRODUCTO GALLETAS DE ANIMALITO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos; en presentación de 1 kg en empaque de plipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 6 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.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Tamaño uniforme con figura de animalito.

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

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

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

Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 6.5 % Máximo.

Cenizas: 2.5 % Máximo.

Proteína: 7 % Mínimo.

Extracto etéreo: 5 % Mínimo.

pH: 7 - 9

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: ≤ 10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 10 UFC/g Máximo.

E. Coli: < 3 NMP/g Máximo.

4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

5.-MATERIA EXTRAÑA

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

6.-ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-379-S-1980.

NOM-251-SSA1-2009.

NOMBRE DEL PRODUCTO
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado.

Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 11% Máximo.

Proteína: 8% Mínimo.

Extracto Etéreo: 4% Mínimo.

Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo.

Hierro como ión ferroso: 35 mg/kg Mínimo.

Zinc: 35 mg/Kg Mínimo.

Aflatoxinas: 12 µg/Kg máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo.

Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SS1-2008.

NOM-187-SSA1/SCFI-2002.



NOMBRE DEL PRODUCTO
HARINA DE TRIGO

ANEXO 1P

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Blanco o ligeramente amarillo, característico.

Apariencia: Polvo fino, uniforme.

Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño.

Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabores extraños o desagradables.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Proteína: 9.5 % Mínimo.

Extracto etereo: 1% Mínimo.

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo.

Hierro como ión ferroso: 35 mg/kg Mínimo.

Zinc: 35 mg/Kg Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.

S. Aureus: Negativo.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

Lecitina: 200 mg/kg Máximo.

Peróxido de Benzoilo: 100 mg/kg Máximo.

Peróxido de Calcio: 50 mg/kg Máximo.

Ácido L-ascórbico y su sal de sodio: BFP (uso exclusivo como aditivo no como nutrimento)

Hidrocloruro de L- cisteína: 75mg/kg Máximo.

Dióxido de azufre: 200 mg/kg Máximo en harinas para bizcochos y fabricación de pastas solamente.

Fostato monocálcico: 2,500 mg/kg.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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



ANEXO 1Q

NOMBRE DEL PRODUCTO LENTEJA CHICA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Lenteja chica cosecha 2012 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y/o 25 Kg.

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la variedad del grano.

Aspecto: ~~Tamaño y apariencia~~ Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.

Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños.

Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de grano dañado: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo.

Afines: 4% Máximo.

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

Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.

3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

7.- REFERENCIAS

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-FF-038-SSA1-2002.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional)



ANEXO 1R

NOMBRE DEL PRODUCTO

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto, amarillo.
Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.
Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 14 % Máximo.
Proteína: 9 % Mínimo.
Extracto Etéreo (grasa): 2% Máximo.
Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo.
Levaduras: 20 UFC/g Máximo.
E. Coli: Ausente.
S. Aureus: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Deberá estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2002.
NOM-247-SSA1-2008.
NOM-251-SSA1-2009.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina de trigo con huevo para sopa)

NOMBRE DEL PRODUCTO
HUEVO ENTERO DESHIDRATADO O EN POLVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El huevo entero deshidratado o en polvo, es el producto obtenido del huevo fresco o conservado, limpio, sano y revisado a trasluz (alumbrado) al cual se le ha removido el cascarón, el germen y las chalazas, el liquido obtenido es filtrado, enfriado, estabilizado opcionalmente, homogenizado, pasteurizado sometido a un proceso tecnológico de deshidratación, envasado, libre de conservadores. adicionado o no de aditivos permitidos y declararlos.

En presentación de bolsa de polipropileno transparente de 150 g de huevo entero deshidratado o en polvo.

El empaque colectivo es caja con 50 piezas.

Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación y preparación 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: De amarillo pálido a anaranjado característico.

Aspecto: Blando, aterciopelado, homogéneo libre de partículas duras, quemadas o extrañas al huevo en polvo.

Olor: Característico del producto, suave, sin presencia de olores extraños o desagradables.

Sabor: Característico del producto, suave, sin presencia de sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad: 5% Máximo.

Proteínas: 44% Mínimo.

Extracto etéreo: 40% Mínimo.

Colesterol: 1.8 % Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

Mesofílicos aerobios: 25,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: 10 UFC/g Máximo.

Hongos y Levaduras: 10 UFC/g Máximo.

Salmonella: Ausente.

S. Aureus: <100 UFC/g Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.1 mg/kg Máximo.

Cadmio: 0.05 mg/kg Máximo.

Mercurio: 0.03 mg/kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

Deba estar libre de impurezas, sustancias químicas, materias extrañas como restos o excretas de plagas, parásitos u otras materias ajenas al producto.

6.-ADITIVOS

Antiaglomerantes: 2% Máximo.

Silicoaluminato de Sodio: 1% Máximo.

Dióxido de Silicio: 1% Máximo.

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el punto 7.3 de la NOM-159-SSA1-1996 y la Secretaría de Salubridad.

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-330-S-1979.

NMX-FF-079-SCFI-2004.

NOM-159-SSA1-1996.

NOM-251-SSA1-2009.



ANEXO 10

ENTREGA - RECEPCIÓN DE ALIMENTOS PERIODO MARZO ABRIL Y MAYO 2013

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 GANOLA	500 mL	17,579	30,971	30,971	79,521
GARBANZO	500 g	12,400	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	25,478	50,944	50,944	127,181
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
GALLETA 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 SOFA	200 g	218,584	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	1 Kg	118,485	131,812	131,912	382,209
MAÍZ BLANCO	1 Kg	2,065	2,065	2,065	6,195

Ci 21



ANEXO 10
CALENDARIO DE RECEPCION

FEDAS DE ENTREGA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	27
del 18 de febrero al 08 de marzo 2013	17,579	12,489	92,134	25,473	24,286	91,184	475	78,685	3,865	12,499	475	76,620	475	984,980	117,750	143,580	950	113,405	249,504	91,659	78,885	102,268	118,485	2,085	984,980			
	ACETE DE CANOLA 500ML	garbanzo 500 g	ARROZ 1 KG	ATUN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH 106 GRs	AVENA EN HOJUELAS 500 GRs	AVENA EN HOJUELAS 1 KG	AZUCAR ESTANDAR 1 KG	CEREAL DE TRIGO INFLADO 250 GRs	CHICHARQ CON ZANAHORIA TETRA PACK 180 GRs	CHICHARO VERDE SECO ENTERO 600 GRs	CHILE GUAJILLO (MIRASOL) 150 GRs	FRUJOL DESHIDRATADO EN HOJUELA 250 GRs	GALLETA DE ANIMALITOS 1 KG	GALLETA INTEGRAL Primer Entrego Sabor Vainilla Segundo Entrego Sabor Nuez con Chocolate Amantado	GALLETA INTEGRAL DE MIEZ CON AMARANTO 510 GRs	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA 1 KG	HARINA DE TRIGO 1 KG	LENTEJA CHICA 800 GRs	PASTA PARA SOPA 200 GRs	LEVO DESHIDRATADO 165g	SOYA SABORIZADA 200 GRs	SOYA TEXTURIZADA 330 GRs	FRUJOL 1kg	MAIZ BLANCO 1KG	MIX DE FRUTA DESHIDRATADA 25 g			



ANEXO 10
CALENDARIO DE RECEPCION

FECHAS DE ENTREGA		
03.971	ACEITE DE CANOLA 500ML	1
24.949	garbanzo 500 g	2
105.5226	ARROZ 1 KG	3
50.8 - 44	ATUN ALETA AMARILLA MISME POUCH 105 GRS	4
24.221	AVENA EN HOJUELAS 500 GRG	5
103.634	AVENA EN HOJUELAS 1 KG	6
946	AZUCAR ESTÁNDAR 1 KG	7
78.685	CEREAL DE TRIGO INFLADO 250 GRS	8
5.849	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PACK 100 GRS	9
24.949	CHICHARO VERDE SECO EN ENTERO 500 GRS	10
946	CHILE GUAJILLO (MIRASOL) 150 GRS	11
76.620	FRÍJOL DESHIDRATADO EN HOJUELA 250 GRS	12
946	GALLETA DE ANIMALITOS 1 KG	13
1.093.620	GALLETA INTEGRAL Primer Entrega Sabor Vainilla Segunda Entrega Sabor Nuez con Amaranth	14
11.730	GALLETA INTEGRAL DE NUEZ CON AMARANTO 510 GRS	15
179.833	HARINA DE MAZ NIKTAMALIZADA 1 KG	16
1.892	HARINA DE TRIGO 1 KG	17
125.790	LENTEJA CHICA 500 GRS	18
262.8906	PASTA PARA SOPA 200 GRS	20
104.5230	MUEVO DSHDRATADO 150g	23
78.685	SOYA SABORIZADA 200 GRS	24
128.410	SOYA TEXTURIZADA 330 GRS	25
131.812	FRÍJOL 1kg	26
2.055	MAIZ BLANCO 1KG	27
1.093.620	MDX DE FRUTA DESHIDRATADA 28 g	27



ANEXO 10
CALENDARIO DE RECEPCION

FECHAS DE ENTREGA			
1	ACEITE DE CANOLA 500ML	30,971	del 15 de Abril al 03 de Mayo de 2013
2	garbanzo 500 g	24,949	
3	ARROZ 1 KG.	105,528	
4	ATUN ALETA AMARELLA ENVASE POUCH 105 GRS.	50,844	
5	AVENA EN HOJUELAS 300 GRS.	24,321	
6	AVENA EN HOJUELAS 1 KG.	103,834	
7	AZÚCAR ESTÁNDAR 1 KG.	946	
8	CEREAL DE TRIGO INFLADO 250 GRS.	78,685	
9	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PACK 190 GRS.	5,849	
10	CHICHARO VERDE SECO ENTERO 500 GRS.	24,949	
11	CHILE GUAJILLO (MIRASOL) 150 GRS.	946	
12	FRIJOL DESHIDRATADO EN HOJUELA 250 GRS.	76,520	
13	GALLETA DE ANIMALITOS 1 KG.	946	
14	GALLETA INTEGRAL Primer Entrega Sabor Vanilla Segunda Entrega Sabor Nuez con Amaranio	1,286,460	
15	GALLETA INTEGRAL DE NUEZ CON AMARANTO 510 GRS.	11,750	
16	HARINA DE MAIZ MIXTAMALIZADA 1 KG.	179,933	
17	HARINA DE TRIGO 1 KG.	1,892	
18	LENTEJA CHICA 500 GRS.	125,890	
19	PASTA PARA SOPA 200 GRS.	262,896	
20	HUEVO DSHIDRATADO 150g	104,580	
21	SOYA SABORIZADA 200 GRS.	78,685	
22	SOYA TEXTURIZADA 330 GRS.	128,410	
23	FRIJOL 1kg	131,912	
24	MAIZ BLANCO 1KG	2,055	
25	MIX DE FRUTA DESHIDRATADA 25 g	1,286,460	

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]