

CONTRATO DE SUMIISTRO ANUAL DE ALIMENTOS CON PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTORA GENERAL, LA MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ, EN SU CARÁCTER 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 PROVEEDOR"; LOS CUALES ACUERDAN CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

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

- A) Que es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad al Código de Asistencia Social, al tenor del Decreto número 17002 del H. Congreso del Estado, publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Jalisco" con fecha 15 de enero de 1998.
- B) Que es una de las principales Instituciones de Asistencia Social en el Estado de Jalisco y que entre sus funciones se encuentran la de promover y prestar servicios de asistencia social, apoyar el desarrollo integral de la persona, de la familia y la comunidad, así como celebrar convenios, contratos y actos jurídicos que sean indispensables para el cumplimiento de sus objetivos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 fracciones I y II, y demás relativos y aplicables del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
- C) Que la que suscribe, *Mtra. Consuelo del Rosario González Jiménez*, en mi carácter de Directora General acorde al nombramiento otorgado por la Presidenta de la Junta de Gobierno del Organismo, *Mtra. Lorena Jassibe Arriaga Rosa*, previo acuerdo con el C. Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, *Mtro. Jorge Aristóteles Sandoval Díaz*, cuento con facultades suficientes para representar al Organismo Estatal y celebrar convenios, contratos y actos jurídicos, las cuales a la fecha no me han sido modificadas ni restringidas en alguno de sus términos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32, fracciones V y VI, y demás relativos y aplicables del ordenamiento legal en cita.
- D) Que para el cumplimiento de sus funciones y 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 solicitudes de compra números 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 107 y 108, se llevó a cabo la Licitación Pública Local número LPL 10/2013 "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN", en la que participaron diversos proveedores, por lo que una vez analizadas sus propuestas

técnicas y económicas, con base al cuadro comparativo de ofertas económicas, el Comité de Adquisiciones y Enajenaciones de este Organismo determinó adjudicar la presente operación a "EL PROVEEDOR", pues fue quien presentó mejor oferta.

- E) En virtud de lo anterior y de acuerdo a lo estipulado en las bases de dicho proceso licitatorio y en los pedidos números 130058, 130060, 130064, 130068, 130072, 130074, 130078, 130082, 130086, 130090, 130094 y 130098 expedidos por el Departamento de Compras, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar el presente contrato.

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

- A) Que la sociedad se encuentra debida y legalmente constituida según consta en la escritura pública número 12480 doce mil cuatrocientos ochenta, de fecha 03 tres de Febrero de 1997, mil novecientos noventa y siete, pasada ante la fe del Notario Público Suplente Adscrito y Asociado Número 01 uno de Zapopan, Lic. José Ismael Toledo López y que se encuentra registrada e inscrita en el Registro Público de Comercio, con fecha 14 de 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 GIV-970203-LS1.
- B) Que tiene como actividad principal la producción, compra, venta, comisión mercantil, representación, distribución, transportación, almacenamiento, comercialización, maquila, importación y exportación de toda clase de productos alimenticios, semillas y granos; la fabricación de maquinaria y empaque de productos alimenticios, así como su importación y exportación, servicios de mantenimiento y maquila de los mismos.
- C) Que la que suscribe, LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ, soy apoderada legal y cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, según consta en la escritura pública número 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 la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la colonia La Venta del Astillero, en Zapopan, Jalisco.

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

CLÁUSULAS

CONSENTIMIENTO

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

OBJETO

SEGUNDA.- Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir los productos *Cereal de trigo inflado fortificado 500g, Cereal de trigo inflado fortificado 250g, Cereal de trigo inflado integral 250g, Harina de maíz nixtamalizada 1Kg, Harina para Hot-cakes integral lista para preparar 500g, Avena instantánea con extracto de vainilla 30g, Cereal multigrano con pasas 30g, Avena instantánea con plátano 30g, Cereal de trigo inflado con avena y vainilla 30g, Avena instantánea integral con nuez 30g, Avena instantánea con manzana y canela 30g, Avena en hojuelas 300g, Avena en hojuelas 500g, Avena en hojuelas 1Kg, Atún en agua-lata 140g, Huevo deshidratado 150g y Sardina en salsa de tomate 425g,* junto con los servicios de embalaje y distribución de despensas, según las especificaciones y características requeridas por el Organismo Estatal y que derivan de las Bases de la Licitación Pública Local número LPL 10/2013 "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN", las cuales se describen a continuación, conforme a la propuesta y cotización realizada por "EL PROVEEDOR":

PEDIDO 130058	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
284,244 PIEZAS	<p>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 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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 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.</p>	\$13.030	\$3,703,699.320



	<p>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 NMX-F-289-NORMEX-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 la NMX-F-289-NORMEX-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 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>284,244 PIEZAS</p>	<p>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg 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 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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.</p>	<p>\$9.980</p>	<p>\$2,836,755.120</p>

	<p>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 fisicoquímicas, 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. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>		
<p>284,244 SERVICIOS</p>	<p>DESPENSAS NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR 4 PROD Armadas en bolsa de camiseta transparente 25 x 30 cm con el diseño impreso a 2 tintas en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, y el diseño impreso a 2 tintas en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: 1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1P 1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1S 1 Paq. (500 g) Frijol ANEXO 1LL 1 Kilo Avena en hojuela ANEXO 1D NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIFSA-3G-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos.</p>	<p>\$6.410</p>	<p>\$1,822,004.040</p>



	<p>Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
	SUBTOTAL		\$8'362,458.480
	I.V.A.		\$291,520.646
	TOTAL		\$8'653,979.126

PEDIDO 130060	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
215,616 PIEZAS	<p>HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES 500 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La harina preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, azúcar, sal, leche en polvo, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, podrá contener vitaminas lista para preparar solo agregando leche, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, en presentación de 500 g. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 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-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/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 sabor extraño o desagradable.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 15 % Máximo. Proteína: 7 % Mínimo. Extracto etéreo: 2.5 % Máximo. Fibra dietética: 4 % Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo Salmonella (en 25 g): Negativo con huevo 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 polo de roedor y estar</p>	\$14.020	\$3,022,936.320



	<p>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.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008 NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.26 Harina de trigo y 2.27 Harina para hot-cakes) Información de referencia de productos comerciales.</p>		
215,616 PIEZAS	<p>HUEVO ENTERO DESHIDRATADO O EN POLVO 150 g 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 (alumbreado) 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. 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 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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 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</p>	\$14.380	\$3,100,558.080



	<p>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>		
646,848 PIEZAS	<p>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empaçada 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 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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 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-SSA1-2008. 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>	\$9.980	\$6,455,543.040

<p>431,232 PIEZAS</p>	<p>ATUN EN AGUA MASA DRENADA 100 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Atún aleta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodada. Presentación de 100 g masa drenada. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento, el diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Claro y homogéneo. Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 3% Máximo. Grasa: 1% Máximo. 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo. 4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase. 5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto. 6.- ADITIVOS Los que permite la Secretaría de Salud. 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-028-SSA1-1993. NOM-251-SSA1-2009. NOM-084-SCFI-1994. Información extraída de marcas comerciales. Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.</p>	<p>\$8.100</p>	<p>\$3,492,979.200</p>
<p>215,616 PIEZAS</p>	<p>AVENA EN HOJUELAS 300 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 300 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 50 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-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento, y el diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES</p>	<p>\$4.210</p>	<p>\$907,743.360</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 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 NMX-F-289-NORMEX-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 la NMX-F-289-NORMEX-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>215,616 SERVICIOS</p>	<p>DESPENSAS DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE CON 12 PRODUCTOS Armadas en costal de polipropileno de 50 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. El diseño deberá imprimirse a 2 tintas en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma: DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES 1 botella (500 ml) Aceite de maíz* ANEXO 1A 1 paq. (500 g) Garbanzo ANEXO 1O 1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1E 1 paq. (500 g) Harina para hot cakes integral ANEXO1Q 1 paq. (300 g) Avena en hojuela ANEXO1B 3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1P 2 latas (140g) Atún en agua ANEXO1F 1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1S 1 paq. (200 g) Pasta para sopa con fibra ANEXO 1V 1 paq. (150 g) Huevo deshidratado ANEXO 1R 1 Kilo Frijol ANEXO 1M 1 paq. (500 g) Frijol ANEXO 1LL NOTA: * La harina de maíz nixtamalizada y el aceite de maíz se entregarán por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 120 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y</p>	<p>\$15.820</p>	<p>\$3'411,045.120</p>

CF

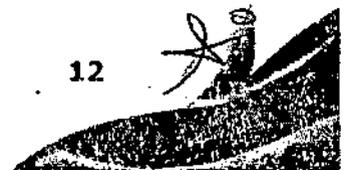


<p>lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
SUBTOTAL		\$20'390,805.120
I.V.A.		\$545,767.219
TOTAL		\$20'936,572.339

PEDIDO 130064			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
21,473 PIEZAS	HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES 500 g DESCRIPCION DEL PRODUCTO La harina preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, azúcar, sal, leche en polvo, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, podrá contener vitaminas lista para preparar solo agregando leche, envasado en materiales flexibles y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, en presentación de 500 g. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 25	\$14.020	\$301,051.460



	<p>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-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/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 sabor extraño o desagradable. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15 % Máximo. Proteína: 7 % Mínimo. Extracto etéreo: 2.5 % Máximo. Fibra dietética: 4 % Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo Salmonella (en 25 g): Negativo con huevo 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 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.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008 NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.26 Harina de trigo y 2.27 Harina para hot-cakes) Información de referencia de productos comerciales.</p>		
<p>21,473 PIEZAS</p>	<p>HUEVO ENTERO DESHIDRATADO O EN POLVO 150 g 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 declararios. 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 nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación y preparación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 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.</p>	<p>\$14.380</p>	<p>\$308,781.740</p>



	<p>Olor: Característico del producto, suave, sin presencia de olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto, suave, sin presencia de sabores extraños. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 5% Máximo. Proteínas: 44% Mínimo. Extracto etéreo: 40% Mínimo. Colesterol: 1.8 % Máximo. 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. 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 físicoquímicas, 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).</p>		
<p>42,946 PIEZAS</p>	<p>ATÚN EN AGUA MASA DRENADA 100 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Atún aleta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodada. Presentación de 100 g masa drenada. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento, el diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Claro y homogéneo. Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 3% Máximo. Grasa: 1% Máximo. 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo.</p>	<p>\$8.100</p>	<p>\$347,862.600</p>

	<p>Termófilos Anaerobios: Negativo. 4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase. 5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto. 6.- ADITIVOS Los que permite la Secretaría de Salud. 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-028-SSA1-1993. NOM-251-SSA1-2009. NOM-084-SCFI-1994. Información extraída de marcas comerciales. Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.</p>		
21,473 PIEZAS	<p>AVENA EN HOJUELAS 300 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 300 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 50 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, y el diseño del empaque será a 2 tintas. 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 cascavilla: 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</p>	\$4.210	\$90,401.330



	<p>o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NMX-F-289-NORMEX-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 la NMX-F-289-NORMEX-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>21,473 SERVICIOS</p>	<p>Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA con 11 productos Armaditas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. El diseño deberá imprimirse a 2 tintas en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma: DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA METROPOLITANA 1 botella (500 ml) Aceite de maíz* ANEXO 1A 1 paq. (500 g) Garbanzo ANEXO 1O 1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1E 1 paq. (500 g) Harina para hot cakes integral ANEXO 1Q 1 paq. (300 g) Avena en hojuela ANEXO 1B 2 latas (140g) Alú�n en agua ANEXO 1F 1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1S 1 paq. (200 g) Pasta para sopa con fibra ANEXO 1V 1 paq. (150 g) Huevo deshidratado ANEXO 1R 1 Kilo Frijol ANEXO 1M 1 paq. (500 g) Frijol ANEXO 1LL NOTA: El aceite de maíz se entregará por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 5 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJSA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.</p>	<p>\$11,450</p>	<p>\$245,865.850</p>



<p>Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor. Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49</p>			
		SUBTOTAL	\$1'293,962.980
		I.V.A.	\$39,338.536
		TOTAL	\$1'333,301.516

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
17,986 PIEZAS	<p>HUEVO ENTERO DESHIDRATADO O EN POLVO 150 g 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. 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 nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación y preparación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>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.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 5% Máximo. Proteínas: 44% Mínimo. Extracto etéreo: 40% Mínimo. Colesterol: 1.8 % Máximo.</p> <p>3.- CARACTERISTICAS 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 QUIMICOS Plomo: 0.1 mg/kg Máximo.</p>	\$14.380	\$258,638.680



	<p>Cadmio: 0.05 mg/kg Máximo. Mercurio: 0.03 mg/kg Máximo. 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. 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. 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. Información de referencia de productos comerciales. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.28 huevo deshidratado).</p>		
17,986 PIEZAS	<p>ATÚN EN AGUA MASA DRENADA 100 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Atún aleta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodada. Presentación de 100 g masa drenada. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, 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, el diseño del empaque será a 2 tintas. 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: Claro y homogéneo. Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del musculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 3% Máximo. Grasa: 1% Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: Negativo. Mesófilicos Anaerobios: Negativo. Termófilicos Aerobios: Negativo. Termófilicos Anaerobios: Negativo. 4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase. 5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto. 6.- ADITIVOS Los que permite la Secretaría de Salud. 7.-VIDA DE ANAQUEL</p>	\$8.100	\$145,686.600



	<p>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>B.- REFERENCIAS NOM-028-SSA1-1993. NOM-251-SSA1-2009. NOM-084-SCFI-1994. Información extraída de marcas comerciales. Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.</p>		
<p>8,993 PIEZAS</p>	<p>AVENA EN HOJUELAS 300 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 300 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 50 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, y el diseño del empaque será a 2 tintas. 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 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 NMX-F-289-NORMEX-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 la NMX-F-289-NORMEX-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.</p>	<p>\$4.210</p>	<p>\$37,860.530</p>



	Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas).		
8,993 PIEZAS	<p>SARDINA EN SALSA DE TOMATE 425 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Sardina en salsa de tomate, con sal yodada y especias. Enlatado en presentación de 425 g de contenido neto y una masa drenada de 300 g. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo será en charolas de cartón con 24 latas. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración. Olor: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores extraños por contaminación o adulteración. Textura: Firme, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda. Sabor: Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada: 300 g Mínimo. pH: > 4.6</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Reguladores de pH: Ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico. Estabilizantes: Almidones modificados o no, agar, alginato, pectina (aminada o no aminada). Gomas: Guar, algarrobo, tragacalo, Xanthan, en una cantidad no mayor de 20 g/Kg solos o combinados. La suma de uno o más estabilizantes o mezclas de los mismos no debe rebasar el límite permitido únicamente en el medio de cobertura. Aplican los que señala la NOM-130-SSA1-1995 Punto 7.6. Los que permite la Secretaría de Salud.</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-179-SCF1-2001. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.44. Sardina en salsa de tomate).</p>	\$14.430	\$129,768.990
8,993 SERVICIOS	<p>Desayunos ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA con 15 productos Armaduras en costal de polipropileno de 54 x 75 cm, cerrado y cosido a</p>	\$65.230	\$586,613.390

<p>máquina. El diseño deberá imprimirse a 2 líneas en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma: DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA INDÍGENA 1 botella (500 ml) Aceite de maíz* ANEXO 1A 1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1E 1 paq. (500 g) Garbanzo ANEXO 1O 2 latas (140g) Atún en agua ANEXO1F 1 paq. (300 g) Avena en hojuela ANEXO1B 1 paq. (100 g) Chile guajillo (mirasol) ANEXO1L 1 paq. (500 g) Galletas de animalito ANEXO1N 1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1S 2 paq. (200 g) Pasta para sopa con fibra ANEXO1V 2 Kilo Harina de Trigo ANEXO 1AD 6 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1P 2 paq. (150 g) Huevo deshidratado ANEXO 1R 3 bricks (190 g) Chicharo con zanahoria* ANEXO1K 1 Lata (425 g) Sardina en tomate ANEXO1W 2 Kilos Frijol ANEXO 1M</p> <p>NOTA: *El aceite de maíz, chicharo con zanahoria y la harina de maíz nixtamalizada se entregarán por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en la zona indígena del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <ul style="list-style-type: none"> Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. <p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Handwritten initials: *CF*



Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49			
	SUBTOTAL	\$1'158,568.190	
	I.V.A.	\$93,858.142	
	TOTAL	\$1'252,426.332	

PEDIDO 130072	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
	771,962 PIEZAS	<p>AVENA INSTANTANEA CON EXTRACTO DE VAINILLA 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena instantánea elaborada a partir de hojuelas integrales de avena, obtenidas por procesamiento de grano de avena sana y descascarada, tratada para eliminar la actividad enzimática, hecha hojuelas mediante rodillos. Esta hojuela es mezclada con otros ingredientes. Fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. El empaque colectivo es en caja con 400 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-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Crema. Aspecto: Hojuelas de avena, pequeñas y blandas con presencia de polvo. Olor: A cereal y vainilla. Sabor: A cereal y vainilla.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 8 % Máximo. Proteína: 8 % Mínimo. Grasa: 35 % Máximo. Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Grasa Saturadas: 10% Máximo Fibra dietética: 1.8 g / 30 g Mínimo. Azúcares: 20 % Máximo. Sodio: 180 mg / 30 g Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Cuenta total placa: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo. Aflatoxinas: 20 ppb Máximo Levaduras: 300 UFC/g Mínimo. 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 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 NMX-F-289-NORMEX-2008.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en la NMX-F-289-NORMEX-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</p>	\$1.060	\$818,279.720

	<p>NMX-F-289-NORMEX-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.9 avena en hojuelas). <i>United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</i></p>		
707,614 PIEZAS	<p>CEREAL MULTIGRANO CON PASAS 30 g Producto elaborado con mezcla de cereales como trigo inflado y avena en hojuelas y en aritos, hojuelas de maíz y arroz inflado además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos avalados por la Secretaría de Salud, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 30 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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: Formas diversas con una capa brillante. Color: Dorado uniforme sin bordes quemados por exceso de horneado. Olor: A crema con caramelo Sabor: Dulce a crema con caramelo 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 8% Máximo. Proteína: 1.8/30 g % Mínimo. Azúcares: 20 % Máximo. Sodio: 180 mg/por porción Máximo. Grasas: 35% Máximo. Grasas Sat: 10% Máximo. Grasas Trans: 0.5/30g Máx. Fibra dietética: 1.8/30 g Mínimo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Moscúlicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: Mohos u Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: E. Coli: S. Aureus: Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 ppb 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 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 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. <i>United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</i></p>	\$1.460	\$1'033,116.440
707,614 PIEZAS	<p>AVENA INSTANTÁNEA CON PLÁTANO 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena instantánea elaborada a partir de hojuelas integrales de avena, obtenidas por procesamiento de grano de avena sana y descascarada, tratada para eliminar la actividad enzimática, hecha hojuelas mediante rodillos. Esta hojuela es mezclada con otros ingredientes, fortificada con el 80% del EAR de</p>	\$1.080	\$764,223.120

	<p>Vitamina A, Hierro y Zinc. Envasada en sobres de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El empaque colectivo es en caja con 400 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-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Crema. Aspecto: Hojuelas de avena, pequeñas y blandas con presencia de polvo. Olor: A cereal y plátano. Sabor: A cereal y plátano.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 8 % Máximo. Proteína: 9 % Mínimo. Grasa: 35 % Máximo. Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Grasa Saturadas: 10% Máximo Fibra dietética: 1.8 g / 30 g Mínimo. Azúcares: 20 % Máximo. Sodio: 180 mg / 30 g Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Cuenta total placa: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 300 UFC/g Mínimo. 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 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 NMX-F-289-NORMEX-2008.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en la NMX-F-289-NORMEX-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). <i>United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</i></p>		
<p>707,614 PIEZAS</p>	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA DE 30 g Producto elaborado con trigo inflado y avena; además de otros ingredientes, opcionales y aditivos para alimentos avalados por la Secretaría de Salud, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 30 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-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-</p>	<p>\$1.450</p>	<p>\$1'026,040.300</p>



	<p>SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Cereal Inflado y hojuelas. Color: Café con beige. Olor: A cereales endulzados Sabor: A cereales endulzados sabor vainilla.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Azúcares: 20 % Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Sodio: 180 mg/por porción Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: Mohos u Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: E. Coli: S. Aureus: 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 exento 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. <i>United States Department of Agriculture, National Agricultural Library.</i></p>		
<p>514,629 PIEZAS</p>	<p>AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON NUEZ 30 g</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena instantánea elaborada a partir de hojuelas integrales de avena, obtenidas por procesamiento de grano de avena sana y descascarada, tratada para eliminar la actividad enzimática, hecha hojuelas mediante rodillos. Esta hojuela es mezclada con trozos de fruta y otros ingredientes. Fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Envasada en sobres de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El empaque colectivo es en caja con 400 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-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Crema. Aspecto: Hojuelas de avena, pequeñas y blandas con presencia de polvo. Olor: A cereal y miel con nuez. Sabor: A cereal y miel con nuez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 8% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Grasa: 35% Máximo. Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.</p>	<p>\$1.080</p>	<p>\$555,799.320</p>

Handwritten marks: 'P' and '17'.



	<p>Grasa Saturadas: 10% Máximo Fibra dietética: 1.8 g / 30 g Mínimo. Azúcares: 20 % Máximo. Sodio: 180 mg / 30 g Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Cuenta total placa: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo. Aflatoxinas: 20 ppb Máximo Levaduras: 300 UFC/g Mínimo. E. coli: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA 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 NMX-F-289-NORMEX-2008. 6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en la NMX-F-289-NORMEX-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) United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>		
<p>514,629 PIEZAS</p>	<p>AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto obtenido de la mezcla de hojuela de avena, azúcar goma y sabor, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Envasada en sobres de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El empaque colectivo es en caja con 400 paquetes. 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-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas, con trozos de manzana. Olor: Característico del producto a cereal, sin presencia de olores extraños. Sabor: Debe ser característico del producto y dulce, no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12 % Máximo. Proteína: 9 % Mínimo. Grasa total: 35 % Máximo del total de las calorías. Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra: 1.8 g / 30 g Mínimo. Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías. Sodio: 180 mg / 30 g Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: Hongos o Mohos: 300 UFC/g Mínimo. Levaduras: 300 UFC/g Mínimo.</p>	<p>\$1.060</p>	<p>\$545,506.740</p>

	<p>E. coli: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA 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 NMX-F-289-NORMEX-2008. 6.- ADITIVOS Los permitidos por la Secretaría de Salud y los que se mencionen en la NMX-F-289-NORMEX-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) <i>United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</i></p>		
<p>12'415,436 SERVICIOS</p>	<p>RACIONES DE DESAYUNO FRIO Se entregarán en los domicilios ubicados en 93 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. La integración consta de 1 producto integrado de la siguiente manera: 1 paquete de Avena, Barra, Cereal o Galleta Los cuales se desglosan en la siguiente lista y cuya conformación se señala en el calendario de entregas: Avena instantánea con extracto de vainilla 30 g. ANEXO 1 S1-3 Avena instantánea con plátano 30 g. ANEXO 1 S2-2 Avena instantánea integral con nuez 30 g. ANEXO 1 S3-3 Avena instantánea con manzana y canela 30 g. ANEXO 1 S4-3 Barra de cereales integrales con frutas 30 g. ANEXO 1 S1-1 Barra integral con yogurt y arándanos 30 g. ANEXO 1 S2-1 Barra de trigo integral con arándanos horneada 30 g. ANEXO 1 S2-5 Barra de avena con coco y amaranto 30 g. ANEXO 1 S3-1 Barra de arroz inflado con avena y pasas 30 g. ANEXO 1 S3-5 Barra de trigo con avena y nuez 30g. ANEXO 1 S4-1 Barra tipo panecillo con plátano 30 g. ANEXO 1 S4-4 Cereal multigrano con pasas 30 g. ANEXO 1 S1-4 Cereal de trigo inflado con avena y vainilla 30 g. ANEXO 1 S2-4 Galleta de granola 30 g ANEXO 1 S1-2 Galleta de avena con cacahuete 30 g. ANEXO 1 S1-5 Galleta de cebada, avena, nuez y almendra 30 g. ANEXO 1 S2-3 Galleta de trigo con avena y canela 30 g. ANEXO 1 S3-2 Galleta de maíz 30 g. ANEXO 1 S3-4 Galleta de trigo con avena y vainilla 30 g. ANEXO 1 S4-2 Galleta integral de amaranto con nuez 30 g. ANEXO 1 S4-5 El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.</p>	<p>\$0.070</p>	<p>\$869,080.520</p>

<p>Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor. Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49</p>		
SUBTOTAL		\$5'612,046.160
I.V.A.		\$139,052.883
TOTAL		\$5'751,099.043

PEDIDO 130074	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
803.220 PIEZAS	<p>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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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.</p>	\$13.030	\$10,465,956.600



	<p>Extracto Etéreo: 5 % Mínimo. Fibra cruda: 2.5 % Máximo. Presencia de cascarrilla: 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 NMX-F-289-NORMEX-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 la NMX-F-289-NORMEX-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>803,220 PIEZAS</p>	<p>CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO 250 g Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado con el 80% del EAR de Hierro, vitamina B12, y el 40% de B1 y B6. 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 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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. Hierro: 7.44 mg/porción. Vitamina B1: 0.35 mg/porción. Vitamina B6: 0.48 mg/porción. Vitamina B12: 1.44 mcg/porción. 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: 210 UFC/g. Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p>	<p>\$6.180</p>	<p>\$4,963,899.600</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 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 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. <i>The Food Fortification Formulator: Technical Determination of Fortification Levels and Standards for Mass Fortification. Omar Dary and Michael Hainsworth.</i> FORTIFICADO</p>		
<p>803,220 PIEZAS</p>	<p>ATÚN EN AGUA MASA DRENADA 100 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Atún aleta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodatada. Presentación de 100 g masa drenada. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, 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, el diseño del empaque será a 2 tintas. 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: Claro y homogéneo. Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 3% Máximo. Grasa: 1% Máximo. 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: Negativo. Mesófilicos Anaerobios: Negativo. Termófilicos Aerobios: Negativo. Termófilicos Anaerobios: Negativo. 4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase. 5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto. 6.- ADITIVOS Los que permite la Secretaría de Salud. 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>\$8.100</p>	<p>\$6,506,082.000</p>



	<p>8.- REFERENCIAS NOM-028-SSA1-1993. NOM-251-SSA1-2009. NOM-084-SCFI-1994. Información extraída de marcas comerciales. Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.</p>		
803,220 PIEZAS	<p>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empackada 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 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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. 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-SSA1-2008. NOM-187-SSA1/SSEI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 Harina de maíz nixtamalizada).</p>	\$9.980	\$8,016,135.600
803,220 SERVICIOS	<p>DESPENSAS PAAD CON 10 PRODUCTOS Cada una, armadas en bolsa de camisela transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a 2 tintas en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar</p>	\$12.760	\$10,249,087.200

<p>el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, y el diseño impreso a 2 tintas en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 botella (500 ml) Aceite de maíz* ANEXO 1A 1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1E 1 Kilo Avena en hojuela ANEXO 1D 1 paq. (250 g) Cereal de trigo integral inflado fortificado ANEXO 1I 1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1P 1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1S 1 paq. (200 g) Pasta para sopa con fibra ANEXO 1V 1 lata (140g) Atún en agua ANEXO 1F 1 Kilo Frijol ANEXO 1M 1 paq. (500 g) Frijol ANEXO 1LL <p>NOTA: *El aceite de maíz y la harina de maíz nixtamalizada se entregarán por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <ul style="list-style-type: none"> Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. <p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <ul style="list-style-type: none"> PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>	<p style="text-align: right;">SUBTOTAL \$40'201,161.000</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------



DJ-CTO-88/14-2

I.V.A.	\$1'639,853.952
TOTAL	\$41'841,014.952

PEDIDO 130078			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
36,000 PIEZAS	<p>ATUN EN AGUA MASA DRENADA 100 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Atún aleta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodada. Presentación de 100 g masa drenada. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. el diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Claro y homogéneo. Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del musculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 3% Máximo. Grasa: 1% Máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: Negativo. Mesófilicos Anaerobios: Negativo. Termófilicos Aerobios: Negativo. Termófilicos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los que permite 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 NOM-028-SSA1-1993. NOM-251-SSA1-2009. NOM-084-SCF-1994. Información extraída de marcas comerciales. Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.</p>	\$8.100	\$291,600.000
18,000 PIEZAS	<p>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 a inocuo que permita mantener intacta las propiedades del</p>	\$13.030	\$234,540.000



	<p>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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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 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 NMX-F-289-NORMEX-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 secretaria de Salud y los que se mencionen en la NMX-F-289-NORMEX-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>18,000 PIEZAS</p>	<p>CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO 250 g Cereal de trigo integral, inflado, endulzado y 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p>	<p>\$5.760</p>	<p>\$103,680.000</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.- 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 exento 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>54,000 PIEZAS</p>	<p>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLN-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 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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 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 Eléreo: 4% Mínimo. Ácido Fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como Ion 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.</p>	<p>\$9.980</p>	<p>\$538,920.000</p>



	<p>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 fisicoquímicas, 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. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>		
18,000 SERVICIOS	<p>DESPENSAS PAAD ZONA INDIGENA CON 13 PROD Cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a 2 tintas en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, y el diseño impreso a 2 tintas en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: 1 botella (500 mL) Aceite de maíz* ANEXO 1A 1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1E 2 latas (140g) Atún en agua ANEXO 1F 1 Kilo Avena en hojuela ANEXO 1D 1 paq. (250 g) Cereal de trigo integral inflado ANEXO 1J 1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1S 3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1P 3 paq. (200 g) Pasta para sopa con fibra ANEXO 1V 1 paq. (500 g) Garbanzo ANEXO 1O 2 Kilo Frijol ANEXO 1M 1 Paq. (500 g) Frijol ANEXO 1LL 1 Kilo Maíz blanco ANEXO 1T 1 Kilo Harina de Trigo ANEXO 1AD NOTA: *El aceite de maíz y la harina de maíz nixtamalizada se entregarán por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indígenas de los municipios de Mazquic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador. Sistema PEPB documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario.</p>	\$49.170	\$885,060.000

<p>Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
SUBTOTAL		\$2'053,800.000
I.V.A.		\$141,609.600
TOTAL		\$2'195,409.600

PEDIDO 130082			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
4,000 PIEZAS	<p>AVENA EN HOJUELAS 1 Kg DESCRIPCION 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-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 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. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Actividad Enzimática: Negativa. Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo. Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo.</p>	\$13.030	\$52,120.000



	<p>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. 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 NMX-F-289-NORMEX-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 la NMX-F-289-NORMEX-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>8,000 PIEZAS</p>	<p>ATÚN EN AGUA MASA DRENADA 100 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Atún alota amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodada. Presentación de 100 g masa drenada. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento, el diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Claro y homogéneo. Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 3% Máximo. Grasa: 1% Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio):</p>	<p>\$8.100</p>	<p>\$64,800.000</p>

	<p>0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase. 5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excreas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto. 6.- ADITIVOS Los que permite la Secretaría de Salud. 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-028-SSA1-1993. NOM-251-SSA1-2009. NOM-084-SCFI-1994. Información extraída de marcas comerciales. Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.</p>		
4,000 PIEZAS	<p>CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO 500 g Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado con el 80% del EAR de Hierro, vitamina B12, y el 40% de B1 y B6. Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 500 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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, característicos 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 FISICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo. Hierro: 7.44 mg/porción. Vitamina B1: 0.35 mg/porción. Vitamina B6: 0.48 mg/porción. Vitamina B12: 1.44 mcg/porción. 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. 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 (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.</p>	\$11.980	\$47,920.000

	<p>NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. Información extraída de marcas comerciales. <i>The Food Fortification Formulator: Technical Determination of Fortification Levels and Standards for Mass Fortification. Omar Dary and Michael Hainsworth.</i></p>		
4,000 PIEZAS	<p>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg 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 nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/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. 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 fisicoquímicas, 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. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>	\$9.980	\$39,920.000
4,000 SERVICIOS	<p>DESPENSAS JORNALEROS MIGRANTES 9 PROD Cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con diseño impreso a 2 tintas en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el</p>	\$12.960	\$51,840.000

	<p>contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, el diseño impreso a 2 tintas en el costal, con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">1 botella (500 ml) Aceite de maíz* ANEXO 1A1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1E1 Kilo Avena en hojuela ANEXO 1D2 Atún en agua masa drenada 100 g. ANEXO 1F1 paq. (500 g) Cereal de trigo Integral inflado fortificado ANEXO 1Z1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1P1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1S2 paq. (200 g) Pasta para sopa con fibra ANEXO 1V1 Kilo Frijol ANEXO 1M <p>NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada y el aceite de maíz y se entregarán por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los municipios Aullán de Navarro, Cihuatlán, Cuautlán de García Barragan, La Huerta, Casimiro Castillo, Tomatlán y Talpa, del estado de Jalisco; de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <ul style="list-style-type: none">Bitácora de Recepción de Alimentos.Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador.Sistema PEPS documentado y aplicado.Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.Registros de Armado diario.Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe</p> <p>Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <ul style="list-style-type: none">Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.Empaques y pesos de los productos.Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.Cantidades a entregar.Condiciones físicas generales del producto. <p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--



SUBTOTAL	\$256,6000.000
I.V.A.	\$8,294.400
TOTAL	\$264,894.400

PEDIDO 130086			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
6,000 PIEZAS	<p>ATUN EN AGUA MASA DRENADA 100 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Atún aleta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodada. Presentación de 100 g masa drenada. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento, el diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Claro y homogéneo. Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del musculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto.</p> <p>2.- CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 3% Máximo. Grasa: 1% Máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: Negativo. Mesófilicos Anaerobios: Negativo. Termófilicos Aerobios: Negativo. Termófilicos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los que permite 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 NOM-028-SSA1-1993. NOM-251-SSA1-2009. NOM-084-SQFI-1994. Información extraída de marcas comerciales. Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.</p>	\$8.100	\$48,600.000
3,000 PIEZAS	<p>AVENA EN HOJUELAS 500 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250,</p>	\$6.700	\$20,100.000

	<p>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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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.- CARACTERISTICAS 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 sujeción y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NMX-F-289-NORMEX-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 la NMX-F-289-NORMEX-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>3,000 PIEZAS</p>	<p>CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO 250 g Cereal de trigo integral, inflado, endulzado y 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. El diseño del empaque será a 2 tintas.</p>	<p>\$5.760</p>	<p>\$17,280.000</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 exento 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 físicoquímicas, 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>3,000 PIEZAS</p>	<p>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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 óxido ferroso: 35 mg/kg Mínimo. Zinc: 35 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mg/Kg máximo.</p>	<p>\$9.980</p>	<p>\$29,940.000</p>



	<p>3.-CARACTERISTICAS 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>3,000 SERVICIOS</p>	<p>DESPENSAS TRABAJO SOCIAL PROYECTO CON 10 PROD Cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a 2 tintas en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, y el diseño impreso a 2 tinta s en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: 1 botella (500 mL) Aceite de maíz* ANEXO 1A 1 paq. (500 g) Garbanzo ANEXO 1D 1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1E 2 latas (140g) Atún en agua ANEXO1F 1 paq. (500g) Avena en hojuela ANEXO1C 1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado integral ANEXO 1J 1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1P 1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1S 3 paq. (200 g) Pasta para sopa ANEXO 1AB 1 Kilo Frijol ANEXO 1M NOTA: *El aceite de maíz y la harina de maíz nixtamalizada se entregarán por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las Instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador. Sistema REPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.</p>	<p>\$13.080</p>	<p>\$39,240.000</p>



<p>Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
SUBTOTAL		\$155,1600000
I.V.A.		\$6,278.400
TOTAL		\$161,438.400

PEDIDO 130090		PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
6,000 PIEZAS	<p>ATUN EN AGUA MASA DRENADA 100 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Atún aleta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodada. Presentación de 100 g masa drenada. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento, el diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Claro y homogéneo. Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 3% Máximo. Grasa: 1% Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo.</p>	\$8.100	\$48,600.000

	<p>Termófilos Anaerobios: Negativo. 4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase. 5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelo o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto. 6.- ADITIVOS Los que permite la Secretaría de Salud. 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-026-SSA1-1993. NOM-251-SSA1-2009. NOM-084-SCFI-1994. Información extraída de marcas comerciales. Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.</p>		
<p>3,000 PIEZAS</p>	<p>AVENA EN HOJUELAS 500 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, soñada 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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 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</p>	<p>\$6.700</p>	<p>\$20,100.000</p>



	<p>o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NMX-F-289-NORMEX-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 la NMX-F-289-NORMEX-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>		
3,000 PIEZAS	<p>CERÉAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO 250 g Cereal de trigo integral, inflado, endulzado y 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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 FISICO-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 exento 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>	\$5.760	\$17,280.000
3,000 PIEZAS	<p>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p>	\$9.980	\$29,940.000

	<p>Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLN-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-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/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 Mesófilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100,000 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/SCF1-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>		
<p>3,000 SERVICIOS</p>	<p>DESPENSAS TRABAJO SOCIAL CON 10 PROD Cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a 2 tintas en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de refía con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar: 3 despensas, y el diseño impreso a 2 tintas en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p> <p>Los productos son los siguientes: 1 botella (500 ml) Aceite de maíz* ANEXO 1A 1 paquete (500 g) Garbanzo ANEXO 1D 1 kilo Arroz blanco ANEXO 1E 2 latas (140g) Atún en agua ANEXO 1F</p>	<p>\$13.080</p>	<p>\$39,240.000</p>

<p>1 paq. (500g) Avena en hojuela ANEXO 1C 1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado integral ANEXO 1J 1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1P 1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1S 3 paq. (200 g) Pasta para sopa ANEXO 1AB 1 Kilo Frijol ANEXO 1M NOTA: *El aceite de maíz y la harina de maíz nixtamalizada se entregarán por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

SUBTOTAL	\$155,160.000
I.V.A.	\$6,278.400
TOTAL	\$161,438.400

PEDIDO 130094
CANTIDAD

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
----------	-------------	-----------------	--------------



113,220 PIEZAS	<p>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-SCFVSSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFVSSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>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.</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 NMX-F-289-NORMEX-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 secretaria de Salud y los que se mencionen en la NMX-F-289-NORMEX-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>	\$13.030	\$1'475,256.600
226,440 PIEZAS	<p>ATÚN EN AGUA MASA DRENADA 100 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Atún fileta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodada. Presentación de 100 g masa drenada. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote,</p>	\$8.100	\$1'834,164.000



	<p>información nutrimental, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. el diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Claro y homogéneo. Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 3% Máximo. Grasa: 1% Máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: Negativo. Mesófilicos Anaerobios: Negativo. Termófilicos Aerobios: Negativo. Termófilicos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los que permite 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 NOM-028-SSA1-1993. NOM-251-SSA1-2009. NOM-084-SCFI-1994. Información extraída de marcas comerciales. Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.</p>		
<p>113,220 PIEZAS</p>	<p>CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO 500 g Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado con el 80% del EAR de Hierro, vitamina B12, y el 40% de B1 y B6. Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 500 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-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/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</p>	<p>\$11.980</p>	<p>\$1'356,375.600</p>



	<p>Proteína: 4.7% Mínimo. Hierro: 7.44 mg/porción. Vitamina B1: 0.35 mg/porción. Vitamina B6: 0.48 mg/porción. Vitamina B12: 1.44 mcg/porción. 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. 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 (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. <i>The Food Fortification Formulator: Technical Determination of Fortification Levels and Standards for Mass Fortification. Omar Dary and Michael Hainsworth.</i></p>		
<p>113,220 PIEZAS</p>	<p>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg 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 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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 hierro 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.</p>	<p>\$9.980</p>	<p>\$1'129,935.600</p>



	<p>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 fisicoquímicas, 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. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>		
<p>113,220 SERVICIOS</p>	<p>DESPENSAS VIVE DIFERENTE CON 9 PRODUCTOS Cada una, armadas en bolsa de camlseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a 2 tintas en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, y el diseño impreso a 2 tintas en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: 1 botella (500 mL) Aceite de maíz* ANEXO 1A 1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1E 1 Kilo Avena en hojuela ANEXO 1D 2 Atún en agua masa drenada 100 g. ANEXO1F 1 paq. (500 g) Cereal de trigo integral inflado fortificado ANEXO1Z 1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1P 1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1S 2 paq. (200 g) Pasta para sopa con fibra ANEXO1V 1 Kilo Frijol ANEXO 1M NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada y el aceite se entregarán por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE</p>	<p>\$12.960</p>	<p>\$1'467,331.200</p>



<p>derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mormas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
SUBTOTAL		\$7'263,0630.000
I.V.A.		\$234,772.992
TOTAL		\$7'497,835.992

PEDIDO 130098			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
6,780 PIEZAS	<p>ATÚN EN AGUA MASA DRENADA 100 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Atún aleta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodatada. Presentación de 100 g masa drenada. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corugado. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento, el diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Claro y homogéneo. Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 3% Máximo. Grasa: 1% Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0,5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1,0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metilmercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0,5 mg/Kg Máximo.</p>	\$8.100	\$54,918.000

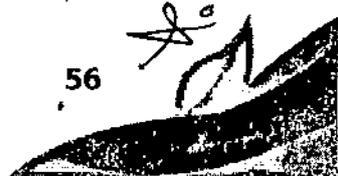


	<p>Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase. 5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto. 6.- ADITIVOS Los que permite la Secretaría de Salud. 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-028-SSA1-1993. NOM-251-SSA1-2009. NOM-084-SCFI-1994. Información extraída de marcas comerciales. Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.</p>		
6,780 PIEZAS	<p>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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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 cascarrilla: 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 NMX-F-289-NORMEX-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 la NMX-</p>	\$13.030	\$88,343.400



	<p>F-289-NORMEX-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>		
6,780 PIEZAS	<p>CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO FORTIFICADO 500 g Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado con el 80% del EAR de Hierro, vitamina B12, y el 40% de B1 y B6. Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 500 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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 FISICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo. Hierro: 7.44 mg/porción. Vitamina B1: 0.35 mg/porción. Vitamina B6: 0.48 mg/porción. Vitamina B12: 1.44 mcg/porción. 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. 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 (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. <i>The Food Fortification Formulator: Technical Determination of Fortification Levels and Standards for Mass Fortification. Omar Dary and Michael Hainsworth.</i></p>	\$11.980	\$81,224.400

P
2



<p>20,340 PIEZAS</p>	<p>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA 1 Kg 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 nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 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 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.- CARACTERISTICAS 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. 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 fisicoquímicas, 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/SCF1-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>	<p>\$9.980</p>	<p>\$202,993.200</p>
<p>6,780 SERVICIOS</p>	<p>DESPENSAS VIVE DIFERENTE ZONA INDIGENA C/11 PROD Cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a 2 tintas en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, y el diseño impreso a 2 tintas en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: 1 botella (500 ml) Aceite de maíz* ANEXO 1A 1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1E</p>	<p>\$45.710</p>	<p>\$309,913.800</p>



<p>1 Kilo Avena en hojuela ANEXO 1D 1 Atún en agua masa drenada 100 gr. ANEXO1F 1 paq. (500 g) Cereal de trigo integral inflado fortificado ANEXO1Z 1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1S 1 Kilo Maíz blanco ANEXO 1T 1 paq. (500 g) Garbanzo ANEXO 1O 3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1P 3 paq. (200 g) Pasta para sopa con fibra ANEXO1V 2 Kilos Frijol ANEXO 1M NOTA: *El aceite de maíz y la harina de maíz nixtamalizada, se entregarán por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indígenas de los municipios de Mezquitic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
	SUBTOTAL	\$737,392.800
	I.V.A.	\$49,586.208
	TOTAL	\$786,979.008

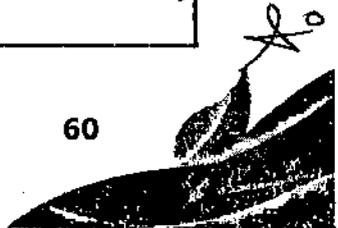


PEDIDO 130154	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
3,600 PIEZAS	<p>ATUN EN AGUA MASA DRENADA 100 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Atún aleta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodada. Presentación de 100 g masa drenada. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFVSSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento, el diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFVSSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Claro y homogéneo. Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 3% Máximo. Grasa: 1% Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase. 5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto. 6.- ADITIVOS Los que permite la Secretaría de Salud. 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-028-SSA1-1993. NOM-251-SSA1-2009. NOM-084-SCFI-1994. Información extraída de marcas comerciales. Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.</p>	\$8.100	\$29,160.000
1,800 PIEZAS	<p>CEREAL DE TRIGO INTEGRAL INFLADO 250 g Cereal de trigo integral, inflado, endulzado y 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-SCFVSSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas.</p>	\$5.760	\$10,368.000



	<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 exento 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 físicoquímicas, 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>1,800 PIEZAS</p>	<p>SARDINA EN SALSA DE TOMATE 425 g</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Sardina en salsa de tomate, con sal yodada y especias. Enlatado en presentación de 425 g de contenido neto y una masa drenada de 300 g. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo será en charolas de cartón con 24 latas. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, 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. El diseño del empaque será a 2 tintas. 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 sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración. Olor: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores extraños por contaminación o adulteración. Textura: Firme, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda. Sabor: Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación ó adulteración.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada: 300 g Mínimo. pH: 4.6</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo.</p>	<p>\$14.430</p>	<p>\$25,974.000</p>

270



	<p>Termofílicos Anaerobios: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase. 5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto. 6.- ADITIVOS Reguladores de pH: Ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico. Estabilizantes: Almidones modificados o no, agar, alginato, pectina (aminada o no aminada). Gomas: Guar, algarrobo, tragacato, Xanthan, en una cantidad no mayor de 20 g/Kg solos o combinados. La suma de uno o más estabilizantes o mezclas de los mismos no debe rebasar el límite permitido únicamente en el medio de cobertura. Aplican los que señala la NOM-130-SSA1-1995 Punto 7.6. Los que permite la Secretaría de Salud. 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-F-179-SCFI-2001. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.44. Sardina en salsa de tomate).</p>		
<p>1,800 SERVICIOS</p>	<p>EMPAQUADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS PARA CONTINGENCIAS CON 12 PRODUCTOS Cada despensa deberá de ir empacada dentro de una bolsa de plástico y esta a su vez dentro de una caja de cartón con una medida 20 cm de altura por 30 cm de ancho y 26 cm de largo, dicha caja deberá contener una impresión o etiqueta de papel pegada con los logotipos del Sistema DIF Jalisco y la siguiente leyenda: "ATENCIÓN A LA POBLACIÓN EN CONDICIONES DE EMERGENCIA". 1 botella (500 ml) Aceite de maíz* ANEXO 1A 1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1E 2 latas (140g) Atún en agua ANEXO1F 1 paq. (1Kg) Lenteja chica ANEXO 1AA 2 paq. (200 g) Pasta para sopa ANEXO 1AB 2 bricks (190 g) Chicharo con zanahoria* ANEXO1K 1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado integral ANEXO 1J 1 Frasco (48 g) Café soluble ANEXO1H 1 paq. (500 g) Azúcar estándar ANEXO1G 1 Lata (425 g) Sardina en tomate ANEXO1W 1 paq. (137 g) Galleta salada ANEXO1N 1 paq. (500 g) Frijol ANEXO 1LL NOTA: *El aceite de maíz, chicharo con zanahoria y la leche semidescremada se entregarán por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad y en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.</p>	<p>\$12,520</p>	<p>\$22,536,000</p>



<p>Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el emparador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor. Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49</p>		
SUBTOTAL		\$88,038.000
I.V.A.		\$3,605.760
TOTAL		\$91,643.760

SUBTOTAL	\$87'728,215.73
I.V.A.	\$3'199,817.14
GRAN TOTAL	\$90'928,032.87

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

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



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

TERCERA.- "DIF JALISCO" indica que es su deseo contratar el servicio de embalaje y distribución de paquetes alimentarios en los términos descritos en la cláusula SEGUNDA del presente contrato, cuyos paquetes alimentarios se compondrán con los productos alimentarios proporcionados por "DIF JALISCO", a través de sus proveedores, en las fechas y cantidades señaladas, según el Anexo 9 que se adjunta al presente, los cuales se deberán integrar en las instalaciones de "EL PROVEEDOR", junto con los productos *Cereal de trigo inflado fortificado 500g, Cereal de trigo inflado fortificado 250g, Cereal de trigo inflado integral 250g, Harina de maíz nixtamalizada 1Kg, Harina para Hot-cakes integral lista para preparar 500g, Avena instantánea con extracto de vainilla 30g, Cereal multigrano con pasas 30g, Avena instantánea con plátano 30g, Cereal de trigo inflado con avena y vainilla 30g, Avena instantánea integral con nuez 30g, Avena instantánea con manzana y canela 30g, Avena en hojuelas 300g, Avena en hojuelas 500g, Avena en hojuelas 1Kg, Atún en agua-lata 140g, Huevo deshidratado 150g y Sardina en salsa de tomate 425g*, proporcionados por él mismo, según Anexo 9, de conformidad a las cantidades y características de empaque señaladas en la cláusula SEGUNDA del presente, correspondientes al servicio de embalaje y distribución de despensas, mismos que se adjuntan y forman parte integral del presente contrato y, posteriormente, deberán ser entregados por "EL PROVEEDOR" de conformidad a las cantidades, lugares y fechas señaladas en los *Calendarios de Entregas enlistados como Anexo 10*, en los domicilios ubicados en los 125 municipios del Estado de Jalisco, descritos en el Anexo 11 del presente contrato, que igualmente forman parte integral del mismo.

"DIF JALISCO" proporcionará, a través de sus proveedores, los productos alimentarios que deben ser empacados y distribuidos por "EL PROVEEDOR", conforme a los períodos de entregas enlistados en el Anexo 9, obligándose "EL PROVEEDOR" a recibirlos en la forma y términos descritos en dicho anexo.

Los días de recepción de los productos alimentarios señalados en el Anexo 9 podrán ser ajustados por "DIF JALISCO" dentro de los calendarios establecidos, en razón de las necesidades de "DIF JALISCO" para la debida consecución de sus programas alimentarios. Para tal efecto, "DIF JALISCO" citará, con la debida oportunidad, a los proveedores que hayan resultado adjudicados, así como a "EL PROVEEDOR", a las reuniones que fueren necesarias para establecer las modificaciones que resultaren pertinentes. Los acuerdos que para tal efecto se adopten serán igualmente obligatorios para aquellos proveedores que, por cualquier causa, no hayan asistido a las mismas.

CUARTA.- "EL PROVEEDOR" manifiesta que sus productos, *Cereal de trigo inflado fortificado 500g, Cereal de trigo inflado fortificado 250g, Cereal de trigo inflado integral 250g, Harina de maíz nixtamalizada 1Kg, Harina para Hot-cakes integral lista para preparar 500g, Avena instantánea con extracto de vainilla 30g, Cereal multigrano con pasas 30g, Avena instantánea con plátano 30g, Cereal de trigo inflado con avena y vainilla 30g, Avena instantánea integral con nuez 30g, Avena instantánea con manzana y*

DJ-CTO-88/14-2

canela 30g, Avena en hojuelas 300g, Avena en hojuelas 500g, Avena en hojuelas 1Kg, Atún en agua-lata 140g, Huevo deshidratado 150g y Sardina en salsa de tomate 425g, así como las despensas y desayunos escolares a embalar y distribuir reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en los anexos correspondientes, obligándose a suministrar a "DIF JALISCO" dichos productos, por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones estipuladas respecto de los mismos.

La responsabilidad de "EL PROVEEDOR" en cuanto a las propiedades, características y especificaciones solicitadas por el "DIF JALISCO" y que deben guardar los productos alimentarios señalados en la cláusula SEGUNDA del presente, subsistirá por un periodo de 30 treinta días naturales posteriores a su entrega, de acuerdo al calendario del Anexo 9 de este contrato. Por lo que en caso de reportarse un incumplimiento a dichas especificaciones, "EL PROVEEDOR" se hará acreedor a las sanciones y penalizaciones señaladas en el presente contrato.

Así mismo, manifiesta que tiene la capacidad de brindar el servicio de entrega de los diversos paquetes alimentarios que conformarán las despensas y desayunos escolares, acorde con las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en los anexos correspondientes, por lo que se obliga a prestar el mismo a "DIF JALISCO", de conformidad a las especificaciones, cantidades, lugares y fechas convenidos, acorde a los *Calendarios de Entregas enlistados como Anexo 10*

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

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

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

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

En caso de que el servicio de embalado y distribución de despensas y desayunos escolares ofrecido por "EL PROVEEDOR" no esté cumpliendo con las normas

DJ-CTO-88/14-2

establecidas y/o características solicitadas, será potestad de "DIF JALISCO" el rescindir el presente contrato sin ninguna responsabilidad para éste.

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 PROVEEDOR" negara el acceso a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

SEXTA.- "DIF JALISCO" podrá llevar a cabo mensualmente pruebas selectivas de los lotes de los productos alimentarios que llegue a suministrar y que están enunciados en la cláusula SEGUNDA de este instrumento jurídico, así como podrá practicar sobre los mismos y de manera aleatoria, análisis de laboratorio como máximo 6-seis veces durante el período de sus entregas en tanto se encuentre vigente el presente contrato, a efecto de verificar la calidad, higiene y contenido en su elaboración, y constatar que los productos alimentarios suministrados por "EL PROVEEDOR" y que conformarán las despensas y desayunos escolares, reúnan las características y especificaciones solicitadas por "DIF JALISCO", aceptando expresamente, "EL PROVEEDOR", el resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C. y que sean asignados por "EL PROVEEDOR", quien aceptará los resultados emitidos; en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia del laboratorio de ensayo. Debiendo sufragar, "EL PROVEEDOR", los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado que haya elegido.

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

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

Por lo anterior, "DIF JALISCO" se reserva el derecho a que en cualquier momento sin previo aviso y durante la vigencia del presente contrato, recabará las muestras de los productos alimentarios suministrados por "EL PROVEEDOR" y que conformarán las despensas y desayunos escolares, objeto de la compraventa que ofrece "EL PROVEEDOR", igualmente dichos productos alimentarios estarán sujetos a supervisión permanente en las instalaciones de "EL PROVEEDOR".

A efecto de lo anterior, "EL PROVEEDOR" deberá adicionar a la entrega mensual de los productos alimentarios a suministrar a "DIF JALISCO", y que conformarán las despensas y desayunos escolares, objeto de la compraventa, las siguientes cantidades:

PRODUCTO	MUESTRAS
<i>Cereal de trigo inflado fortificado 500g</i>	1 pieza
<i>Cereal de trigo inflado fortificado 250g</i>	1 pieza
<i>Cereal de trigo inflado integral 250g</i>	1 pieza
<i>Harina de maíz nixtamalizada 1Kg</i>	1 pieza
<i>Harina para Hot-cakes integral lista para preparar 500g</i>	1 pieza
<i>Avena instantánea con extracto de vainilla 30g</i>	1 pieza
<i>Cereal multigrano con pasas 30g</i>	1 pieza
<i>Avena instantánea con plátano 30g,</i>	1 pieza
<i>Cereal de trigo inflado con avena y vainilla 30g</i>	1 pieza
<i>Avena instantánea integral con nuez 30g</i>	1 pieza
<i>Avena instantánea con manzana y canela 30g</i>	1 pieza
<i>Avena en hojuelas 300g</i>	1 pieza
<i>Avena en hojuelas 500g</i>	1 pieza
<i>Avena en hojuelas 1Kg</i>	1 pieza
<i>Atún en agua-lata 140g</i>	1 pieza
<i>Huevo deshidratado 150g</i>	1 pieza
<i>Sardina en salsa de tomate 425g</i>	1 pieza

PRECIO

SÉPTIMA.- Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el precio unitario, tanto de los alimentos como de los servicios de embalaje y distribución de despensas y desayunos escolares, es el señalado en la cláusula SEGUNDA de este instrumento jurídico y el costo total de la presente operación contractual, que incluirá cualquier contribución presente y/o futura, es por la cantidad de \$87'728,215.73 más \$3'199,817.14 de Impuesto al Valor Agregado, que dan un gran total de **\$90'928,032.87 (NOVENTA MILLONES NOVECIENTOS VEINTIOCHO MIL TREINTA Y DOS PESOS 87/100 M.N.).**

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

OCTAVA.- "DIF JALISCO" se manifiesta conforme con el precio que "EL PROVEEDOR" ofrece, y ambas partes establecen que las instalaciones en donde recibirá los productos alimentarios y realizará el empaqueo de los mismos será en el siguiente domicilio: en la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la colonia La Venta del Astillero, en el Municipio de Zapopan, Jalisco. El horario de recepción de los productos alimentarios a los proveedores será de 8:00 a 18:00 horas.

Por lo que ve a los productos *Cereal de trigo inflado fortificado 500g, Cereal de trigo inflado fortificado 250g, Cereal de trigo inflado integral 250g, Harina de maíz nixtamalizada 1Kg, Harina para Hot-cakes integral lista para preparar 500g, Avena instantánea con extracto de vainilla 30g, Cereal multigrano con pasas 30g, Avena*

instantánea con plátano 30g, Cereal de trigo inflado con avena y vainilla 30g, Avena instantánea integral con nuez 30g, Avena instantánea con manzana y canela 30g, Avena en hojuelas 300g, Avena en hojuelas 500g, Avena en hojuelas 1Kg, Atún en agua-lata 140g, Huevo deshidratado 150g y Sardina en salsa de tomate 425g, materia de la compraventa, ambas partes establecen que la entrega de los mismos por parte de "EL PROVEEDOR" deberá realizarse de conformidad a las cantidades, lugares y fechas señaladas en el Anexo 9, el cual se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo.

Así mismo, las partes establecen que la entrega de los paquetes alimentarios a los que se hace referencia en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento, deberá de ser conforme a las cantidades, lugares y fechas señaladas en los *Calendarios de Entregas enlistados como Anexo 10* del presente contrato, en las instalaciones de los Sistemas DIF Municipales del Estado de Jalisco, cuyos domicilios obran en el directorio contenido en el Anexo 11, que se adjuntan al presente contrato, formando parte integral del mismo.

"EL PROVEEDOR" podrá entregar las despensas y desayunos escolares, únicamente en lo correspondiente a la primera entrega, según el Anexo 9, en su empaque comercial o en empaques transparentes identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños señalados en el Anexo 8, que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo.

El azúcar, harina de trigo, pasta para sopa, pasta para sopa con fibra, chile guajillo, atún en agua, chícharo con zanahoria, y galleta de animalitos son productos alimentarios que podrán entregarse en empaque comercial, solamente pegando las leyendas que "DIF JALISCO" solicita en etiquetas auto adheribles.

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque de cada uno de los productos alimentarios, materia de la compraventa, será a dos tintas, en tanto que las bolsas y costales que servirán para conformar las despensas y desayunos escolares, serán a una tinta, de conformidad al Anexo 8 antes referido.

"EL PROVEEDOR" deberá entregar la prueba de color de todos sus empaques a la Dirección de Comunicación Social de "DIF JALISCO" para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes.

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

NOVENA.- Cuando por necesidad de "DIF JALISCO" se requiera dejar de surtir las despensas y desayunos escolares referidos en el presente contrato, en forma total o parcial a alguno de los municipios señalados en los *Calendarios de Entregas enlistados como Anexo 10*, la Dirección de Seguridad Alimentaria del "DIF JALISCO" informará a "EL PROVEEDOR" con un mínimo de 10 diez días naturales de anticipación previa a la

fecha señalada en el anexo antes mencionado, debiendo de entregar dichos productos alimentarios en el almacén general de "DIF JALISCO", ubicado en Avenida Alcalde No. 1220, Colonia Miraflores, en esta Ciudad, el último día de la programación de cada mes, terminándole su responsabilidad de haber entregado determinado paquete o paquetes alimentarios, en tiempo y forma.

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

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

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

FORMA DE PAGO

DÉCIMA PRIMERA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades y en moneda nacional, a los 21 veintiún días hábiles después de que "EL PROVEEDOR" presente factura original y seis copias, así como copias de las remisiones de entrega en el lugar que corresponda, junto con copia de oficios de cambio si los hubiera y copia de Adendum de compra adicional, en su caso, para presentarlas ante el Departamento de Compras de "DIF JALISCO", los días lunes y martes, de 9:00 a 14:00 horas; siendo que la factura original deberá ir validada en cuanto a su contenido legal y fiscal a entera satisfacción de "DIF JALISCO" por conducto de su Dirección de Seguridad Alimentaria. Se entienden por días hábiles los señalados en el calendario laboral de "DIF JALISCO".

VIGENCIA

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

GARANTÍA

DÉCIMA TERCERA.- Así mismo, establece "**EL PROVEEDOR**", que para efecto de garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como que los productos alimentarios objeto de la 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 de este contrato, valiosa por el 10% diez por ciento del monto total de la presente operación contractual y en los términos establecidos en las Bases de la Licitación Pública Local número LPL 10/2013 "**ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN**", de la cual se anexará póliza al presente contrato, en la inteligencia de que al no cumplir con cualquiera de las obligaciones contraídas en este instrumento se hará efectiva.

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

CAUSALES DE RESCISIÓN

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

- A) Que "**EL PROVEEDOR**" no suministre los productos *Cereal de trigo inflado fortificado 500g, Cereal de trigo inflado fortificado 250g, Cereal de trigo inflado integral 250g, Harina de maíz nixtamalizada 1Kg, Harina para Hot-cakes integral lista para preparar 500g, Avena instantánea con extracto de vainilla 30g, Cereal multigrano con pasas 30g, Avena instantánea con plátano 30g, Cereal de trigo inflado con avena y vainilla 30g, Avena instantánea integral con nuez 30g, Avena instantánea con manzana y canela 30g, Avena en hojuelas 300g, Avena en hojuelas 500g, Avena en hojuelas 1Kg, Atún en agua-lata 140g, Huevo deshidratado 150g y Sardina en salsa de tomate 425g*, con las especificaciones que se detallan en la cláusula SEGUNDA del presente contrato, ó no realice el servicio de embalaje y distribución de despensas y desayunos escolares con las características y especificaciones señaladas en la propia cláusula SEGUNDA de este contrato.
- B) Que "**EL PROVEEDOR**" no realice la entrega de los paquetes alimentarios en las cantidades, integración, domicilios y en las fechas señaladas en los *Anexos 10 y 11* que forman parte integral del presente contrato.
- C) Que "**EL PROVEEDOR**" no reciba en sus instalaciones señaladas para tal efecto, los productos alimentarios de conformidad al calendario de recepción señalado en el *Anexo 9* del presente instrumento jurídico.

- D) Que **"EL PROVEEDOR"** no respete el precio ofertado, tanto para el suministro de alimentos como para brindar los servicios de embalaje y distribución de despensas y desayunos escolares, indicado en la cláusula SÉPTIMA de este contrato.
- E) Que **"EL PROVEEDOR"** varíe o modifique, en todo o en parte, las características del producto y/o servicio ofertado, ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de producto o servicio ofertado.
- F) Que **"EL PROVEEDOR"** no entregue la garantía de cumplimiento de contrato en los términos y condiciones estipulados en la cláusula DECIMA TERCERA del presente.
- G) Que **"EL PROVEEDOR"** no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula QUINTA de este contrato.
- H) En caso de que **"EL PROVEEDOR"** se haya retrasado en la entrega de los productos alimentarios, materia del presente contrato, y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima que al efecto se establece en la cláusula VIGÉSIMA de este instrumento.
- I) Cuando **"EL PROVEEDOR"** no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato o en cualquier otro caso previsto por la Ley.

En cualquiera de los casos anteriores, **"DIF JALISCO"** estará obligado a cubrir a **"EL PROVEEDOR"** únicamente los productos alimentarios y/o el o los servicios que hayan sido proporcionados con las características y especificaciones requeridas en el presente contrato hasta la fecha de rescisión del mismo, sin perjuicio de las sanciones que resultaren a cargo de **"EL PROVEEDOR"**.

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

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

- A) Se iniciará a partir de que a **"EL PROVEEDOR"** le sea comunicado, por escrito, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, el **"DIF JALISCO"** contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente,

considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer "EL PROVEEDOR"; la determinación de dar ó no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada a "EL PROVEEDOR" dentro de dicho plazo.

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

DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

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

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

"DIF JALISCO" podrá hacer la devolución de las despensas y/o desayunos escolares o de los productos alimentarios que las integran, cuando no se ajusten a lo estipulado en el presente contrato y "EL PROVEEDOR" se obliga a aceptarlos, así como en el supuesto que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

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

PENAS CONVENCIONALES

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

- A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL PROVEEDOR" en el suministro, tanto de cualquiera de sus productos alimentarios que conformarán las despensas y/o desayunos escolares como al momento de distribuir tales paquetes alimentarios a los diversos sistemas DIF municipales en el Estado, se aplicará a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el presente contrato, el 1% por cada día de retraso del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega de los productos alimentarios, el día en que se reciban en el lugar convenido en el presente contrato.
- B) En caso de que "EL VENDEDOR" entregue su producto alimentario con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:
- 1.- El 2% del costo de la totalidad del producto alimentario entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (*Anexo 9*), cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
 - 2.- El 3% del costo de la totalidad del producto alimentario entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (*Anexo 9*), cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
 - 3.- El 2% del costo total del producto alimentario entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (*Anexo 9*), cuando entregue tal producto en empaques o diseños no autorizados por "DIF JALISCO".

La sanción máxima, tanto por retrasos en el suministro tanto de cualquiera de sus productos alimentarios que conformarán las despensas y/o desayunos escolares como al momento de distribuir tales paquetes alimentarios a los diversos sistemas DIF municipales en el Estado, o si presenta diseños o empaques no autorizados, así como por incumplimientos de calidad, será del 10% del monto total del presente contrato, pudiéndose rescindir el mismo, una vez que se haya llegado a la sanción máxima, de conformidad a lo establecido por el artículo 21 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de 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 PROVEEDOR" deba otorgar, en los términos así acordados en la cláusula DÉCIMA TERCERA del presente contrato.

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

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

VIGÉSIMA.- "EL PROVEEDOR" reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18 fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 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 el artículo 61, fracciones I y II, incisos a) y b), 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 QUINTA y DÉCIMA NOVENA del presente contrato, como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir "EL PROVEEDOR", así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

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

PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

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

RELACIONES LABORALES

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

TERMINACIÓN

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

NOTIFICACIONES

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

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

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

JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA

VIGÉSIMA SÉPTIMA.- Las partes acuerdan que en caso de conflicto o controversia, respecto de la interpretación o cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento, agotarán, en primer término, los métodos alternativos de solución de

conflictos, y, si no se llega a acuerdo alguno, se someterán a los Tribunales competentes y a la Legislación aplicable en 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, 1882, 1883, 1884, 2401, 2402, 2403, 2404 y demás relativos y aplicables del Código Civil del Estado de Jalisco.

Leído que fue el presente contrato por las partes y enterados de su contenido y alcance lo firman de conformidad, en unión de los testigos que comparecen y dan fe en esta ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día 1º primero de enero de 2014 dos mil catorce.

POR "DIF JALISCO"

POR "EL PROVEEDOR"

MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ
DIRECTORA GENERAL

LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ
APODERADO GENERAL

TESTIGOS

Abogado OSCAR GONZÁLEZ ABUNDIS
DIRECTOR JURÍDICO
"DIF JALISCO"

MTRA. ADRIANA ALEJANDRA MARQUEZ IBARRA
DIRECTORA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
"DIF JALISCO"



SIN TEXTO

2

10

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

SARDINA EN SALSA DE TOMATE

Cont. Neto 425 g

Masa Drenada 300 g

► DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ►

CONTACTO DIF
01 800 3000 343



Resolución de Acuerdo a la Norma NOM-051-SCFI-SSA1-2010

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

Handwritten signature

6

Handwritten mark

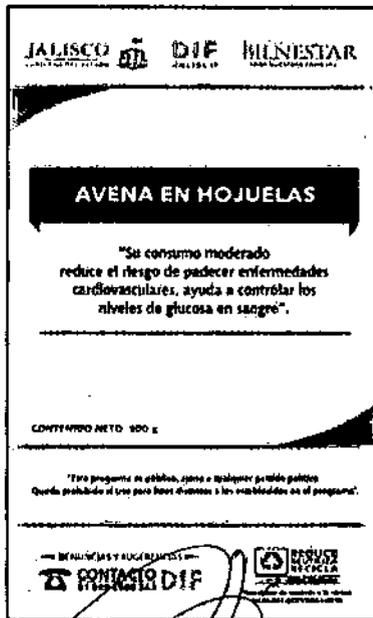
Handwritten signature and scribbles

Handwritten mark

4/11/14
12/10/14
Handwritten notes

[Handwritten mark]

TAMAÑO: 5.5X9.5



[Large handwritten scribble]

[Handwritten signature]

[Handwritten text: M. G. 16/01/14]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark: G]

[Handwritten mark]

36 cm

Información Nutricional

Tamaño de la Porción:	1/2 taza (30 g)
Porción por Envase Avena:	10
Cantidad por Porción:	
Calorías (Energía):	118 kcal (500 kcal)
Grasas:	2.8 g
De las Grasas:	
Grasas Saturadas:	0.3 g
Grasas Trans:	0.0 mg
Carbohidratos:	14.7 g
De los Carbo:	
Fibra:	0.0 g
Proteínas:	4.3 g
Almidón:	3.7 g
Glucosa:	1.0 g
Fructosa:	1.5 g
Almidón (Fructosa 81):	20%

*Las porciones de Avena Instantánea en Sabor de Cereales y Frutas están basadas en Avena Instantánea por 1/2 taza (30g) y no en Avena Instantánea por 1/4 taza (15g). El contenido nutricional puede variar ligeramente de un lote a otro.

CONSERVARSE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE
IMPRESOS EN EL EMPAQUE

INGREDIENTES: HOJUELAS DE AVENA
CONTIENE GLUTEN

ELABORADO POR:
GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.
Edif. No. 300, La Vereda del Astillero, Zapopan,
Jalisco, México. C.P. 45221
HECHO EN MÉXICO

Una 01

[Handwritten signature]

DIF BIENESTAR JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

AVENA EN HOJUELAS

"Su consumo moderado reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, ayuda a controlar los niveles de glucosa en sangre".



CONTENIDO NETO 300 g

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



Nota:

El color azul representará una transparencia en salida de imprenta. En el producto final será transparente.

[Handwritten signature]
17/01/2014
GRUPO INDUSTRIAL VIDA

Medida de Propiedad	
Alfalfa	3 Trazas
Avena	297 g (10.5 onzas)
Arroz	150 g (5.3 onzas)
Carrots	15 g (0.5 onzas)
Grain	15 g (0.5 onzas)

Microondas: Calentar agua, avena, grano y el azúcar en un recipiente apto para microondas. Hervir a ebullición por 2 a 3 minutos. Añadir el punto de edulcorante y mezcla bien.

Estilo: Calentar en un recipiente de agua, la Granda y el azúcar. Colocar la avena que le queda. Agregar la mezcla y dejar cocinar por 2 minutos. Agregar edulcorante. Dejar enfriar antes de servir por espacio de 2 a 3 minutos según la preferencia. Utilizar edulcorante para una consistencia más espesa o más que en el sabor más dulce. *Quitar las edulcorantes antes de almacenar el producto de la nevera o congelador.

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

► **BOBACUSTAS/SECRETOS**

CONTACTO DIF
TEL: 01 33 3611 313

REDUCIR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN
Mantén el contacto con el agua.
EN: 01 33 3611 313

22.5 cm

[Large handwritten signature]

17/01/14
[Handwritten signature]

305 mm

28 mm

110 mm

480 mm

220 mm

110 mm

28 mm

20 mm

265 mm

20 mm

Información Nutricional

Porción de 1/2 taza	100 kcal (420 g)
Porcentaje de valores diarios*	%
Calorías	100
Carbónhidrato	18g
Proteína	4g
Fibra	1g
Grasa	0g
Sodio	0g
Calcio	0g
Hierro	0g
Ácido fólico	0g
Ácido ascórbico	0g
Ácido nicotínico	0g
Ácido pantotámico	0g
Ácido fólico	0g
Ácido ascórbico	0g
Ácido nicotínico	0g
Ácido pantotámico	0g

CONSERVATE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE
INDICADOS EN EL EMPAQUE

INGREDIENTES: MOLIENDA DE AVENA
CORTES FINES

ELABORADO POR:
GRUPO INDUSTRIAL VITA, S.A. DE C.V.
Calle No. 300 La Vía del Ahorro, Zapopan,
Zalisco, Jalisco, C.P. 45021
MÉXICO

DIF BIENESTAR

JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

AVENA EN HOJUELAS

"Su consumo moderado reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, ayuda a controlar los niveles de glucosa en sangre".



CONTENIDO NETO 1 kg

JALISCO

GOBIERNO DEL ESTADO



VALOR NUTRICIONAL

Porción de 1/2 taza (100g)	
Calorías	100 kcal
Carbónhidrato	18g
Proteína	4g
Fibra	1g
Grasa	0g
Sodio	0g
Calcio	0g
Hierro	0g
Ácido fólico	0g
Ácido ascórbico	0g
Ácido nicotínico	0g
Ácido pantotámico	0g

Alergenos: Este producto puede contener trazas de leche, huevo, soja y otros alérgenos. Consulte el etiquetado para más información.

Fecha: Consulte en el etiquetado de cada paquete.

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



ALTERNATIVAS DE OBRAS

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...
6	...
7	...
8	...
9	...
10	...



Handwritten notes: H/10/14, 2-11, and other scribbles.

Handwritten mark: A

Handwritten mark: ✖

Nota:
El color azul representa una transparencia
en salida de impresora. En el producto final
se usa transparente.

Grupo Industrial Vida SA de CV


17/01/2014

6

GA

FE

JALISCO
MEX. GOVERN. EST. DE JALISCO



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

HUEVO DESHIDRATADO

"El huevo es un alimento
muy nutritivo, contiene proteínas, vitaminas,
minerales y grasas".



Contenido Neto: 150 g

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

DEFENSIÓN Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 343



REG. EST. DE JALISCO S. R. 19796
NOM-051-SCFOS/SA-1-2012

10 cm x 5.5 para que sea colocada abajo del logotipo de Huevo San Juan en la bolsita actual.

M.
17/01/14
[Signature]
[Signature]

M. *[Signature]* *[Signature]* *[Signature]*

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

Información Nutricional

Tamaño de la Porción: 15 g (1 taza)

Porciones por envase aprox.: 16

Cantidad por porción

Contenido Energético: 720 kJ (171 kcal)

Grasas 0.2 g

De las cuales

Grasas Saturadas 0.0 g

Sodio 7.2 mg

Carbohidratos Totales 11.7 g

Del cual

Almidón 4.5 g

Fibra Dietética 1.0 g

Proteínas 1.5 g

*Calorías por gramo

Grasas 9 • Carbohidratos 4 • Proteínas 4

INGREDIENTES: Trigo, azúcar, saborizante artificial a vainilla, sal yodada, color caramelo clase IV.

ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN

¡DISFRUTA TU CEREAL EN EL DESAYUNO COMBINÁNDOLO CON LECHE FRESCA!



CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL

"Una dieta equilibrada acompañada de ejercicio regular, disminuye el riesgo de padecer enfermedades crónico-degenerativas".



CONTENIDO NETO 250 g

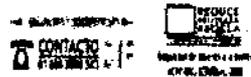
JALISCO
 GOBIERNO DEL ESTADO

ELABORADO POR GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.
 Edificio No. 300 La Venta de Avadara, Zapopan, Jalisco, México C.P. 45221
 HECHO EN MÉXICO

VERIFICAR DE CAMBIOS Y LECTURAS IMPRESOS EN EL ENVASE

CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

Este programa es posible gracias a cualquier parte por favor. Usted puede hacer más por nosotros a través de este programa.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

27

(Handwritten scribbles)

CL

CL

17/01/14

27

Notas:

El ceter azul representa una transparencia en salidas de imprenta. En el producto ~~Real~~ sera transparente.

17/01/2014

Grupo Industrial Onda ~~SADECI~~

AA

G

EE

Información Nutricional

Tamaño de la Porción: 50 g (3 tazas)
 Porciones por envase aprox: 5

Cantidad por porción	
Contenido Energético:	732.7 kJ (177.4 kcal)
Grasas	1.0 g
De las cuales	
Grasa Saturada	0.0 g
Sal	126 mg
Carbohidratos Totales	39.1 g
Del cual	
Azúcares	12.4 g
Fibra Dietética	4.0 g
Proteínas	3.0 g
	% E.A.R.
Hierro	40 %
Vitamina B1	40 %
Vitamina B2	40 %
Vitamina B12	40 %

INGREDIENTES: Trigo, azúcar, saborizante artificial a vainilla, sal yodada, color caramelo clase IV, Hierro, Vitamina B6, Vitamina B1, Vitamina B12.

ESTE PRODUCTO
CONTIENE GLUTEN

DISFRUTA TU CEREAL EN EL
DESAYUNO COMBINÁNDOLO
CON LECHE FRESCA!

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO

"Una dieta equilibrada acompañada de ejercicio regular, disminuye el riesgo de padecer enfermedades crónico-degenerativas".



CONTENIDO NETO . 250 g

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO

LABORADO POR
GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.
Edificio 301 La Veta de Ambar, Zacoalco,
Jalisco, México, C.P. 45221
NICHU EN MÉXICO

FECHA DE FABRICACIÓN Y LOTE
IMPRESOS EN EL ENVASE

CONSERVÉSE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

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



ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
1	CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO	250	g		

Handwritten mark

Large handwritten scribble

Handwritten mark 'G'

Handwritten mark 'A'

Handwritten signature and date: M. G. 17/10/14

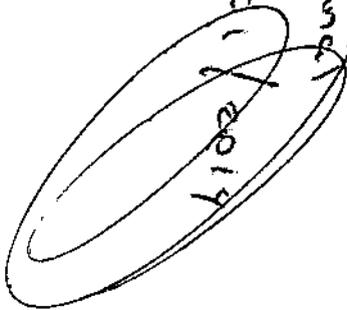
Nota:

El color azul representa una transparencia
en sector de importación. En el producto final
debe transparente.

Grupo Industrial Vida SA de CV

~~Vida~~

17/01/2014



24

5

FE

DIF BIENESTAR

JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 50.0 g (1.75 oz)
 Cantidad por porción: 1.0 g

Contenido Energético: 102.7 kJ (24.4 kcal)

Grasa Total	1.2 g
Grasa Saturada	0.2 g
Grasa Monoinsaturada	0.9 g
Carbohidrato Total	20.1 g
Dulce	0.1 g
Proteína	1.8 g
Fibra Alimentaria	1.8 g
Almidón	1.8 g
Almidón Modificado	1.8 g
Almidón Resistente	1.8 g
Almidón Soluble	1.8 g
Almidón Insoluble	1.8 g
Almidón Total	1.8 g
Almidón Total (incluyendo fibra)	1.8 g
Almidón Total (incluyendo fibra y fibra soluble)	1.8 g
Almidón Total (incluyendo fibra y fibra soluble y fibra insoluble)	1.8 g

INGREDIENTES: Trigo, azúcar, saborizante artificial y vitaminas. Se produce en un ambiente libre de gluten. Viena, Jalisco S.S. de C.V. Viena B17

ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN

¡DISFRUTA TU CEREAL EN EL DESAYUNO COMBINÁNDOLO CON LECHE FRESCA!

CEREAL DE TRIGO INTEGRADO INTEGRAL FORTIFICADO

"Una dieta equilibrada acompañada de ejercicio regular, disminuye el riesgo de padecer enfermedades crónico-degenerativas".



CONTENIDO NETO 500 g



DISTRIBUIDOR:
 GRUPO INDUSTRIAL VENA, S.A. DE CV
 Blvd. No. 106, La Viena del Ajalisco, Jalisco,
 Jalisco, Jalisco C.P. 48723
 MICHÓN EN MÉXICO

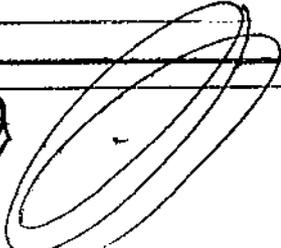
ESCALA DE CALIFICACIONES Y LETRAS
 MARQUE EN EL EMPAQUE

COMPRAR EN LA ÚLTIMA FECHA DE VENCIMIENTO

Este programa es gratuito, sujeto a cualquier política pública. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



Handwritten signatures and dates:
 Viena
 17/10/14
 H/11/14
 R-



Handwritten mark: D

Handwritten mark: A

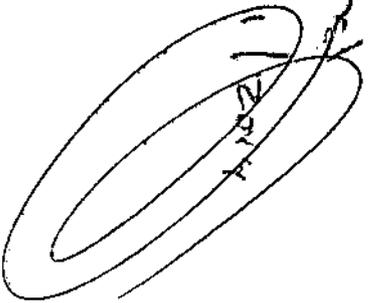
Handwritten mark: [Signature]

Doctri:

El edior aadi represente na transparencia
on salida de imprenta. End producto final
sere transparente.

Grupo Industrial Vida Saludable

17/01/2014



9

7

8

Notas:

El color azul representa una transparencia en salida de imprenta. En el modelo físico para transparencia. 17/01/2011

Grupo Industrial Vida SA de CV



04

8

11

Nota:

El color azul representa una transparencia
o salida de imprenta. En el producto
sera transparente.

Grupo Industrial Vide SA de CV.


17/01/2019

07

G

FE

JALISCO  **DIF BIENESTAR**
 GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
 PARA EL BIENESTAR SOCIAL

"Una programación pública, que sea a cualquier precio posible
 para el bienestar de los jaliscoenses y la construcción de un futuro."

ATÚN EN AGUA

"Hay tipo de proteínas de excelente calidad, su consumo aporta a dietas
 saludables y equilibradas, por su alto contenido en Omega 3"

Masa Drenada 100g

Información Nutricional	
Porción	100g
Energía	100 kcal
Proteínas	10g
Grasas	5g
Carbohidratos	15g
Fibra	2g
Sodio	100mg
Omega 3	1g

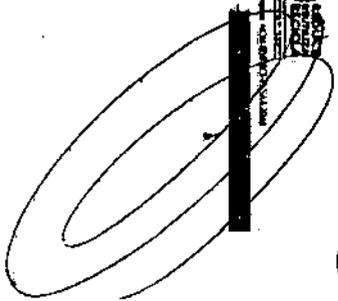
GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
COMANDO DIF



[Handwritten signature]
 R- 11/10/14
[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FORMULARIO DE ACEPTACION DEL CLIENTE

R RPTOTEC

Nombre del Cliente: _____

Identificación No.: _____

Ultimo contacto: 13/09/2011

Fecha de Emisión: 13/09/2011

Nombre y Domicilio del Cliente:

Ciudad: _____

Provincia: _____

Código Postal: _____

Celular: _____

Correo Electrónico: _____

Nombre: _____

Apellido: _____

Edad: _____

Sexo: _____

Profesión: _____

Estado Civil: _____

Observaciones: _____

Modelo SA DE CV
 SOCIEDAD AL CLIENTE
 REVISAR
 CUIDADOSAMENTE EL
 DISEÑO EN LAS MEDIDAS,
 LOS TEXTOS INCLUIDO Y
 LOS LEGALES, LOS PONDOS Y
 LOS PANTONES, ESTO CON
 LA FINALIDAD DE
 GARANTIZAR LA CALIDAD
 DE IMPRESION EN SU
 PRODUCTO. PROTESTE NO
 ANADA RESPONSABILIDAD
 EN LA REPOSICION DE
 MATERIAL IMPRESO QUI
 PRESENTE ALGUN ERROR
 QUE HAYA SIDO
 AUTORIZADO POR EL
 CLIENTE.

Fecha: _____

Firma: _____



105 mm

5 mm 95 mm 5 mm

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON NUEZ

granvita®

CONTENIDO NETO 30 g

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

JALISCO
 GOBIERNO DEL ESTADO

250 mm

10 mm 10 mm

REDUCE REUTILIZA RECICLA

CONTACTO DIF
 DIFUSIÓN Y SUSTENTABILIDAD

CONSEVENSE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE

GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.
 ELABORADO POR:
 y está listo para ser consumido.
 Mezcle los ingredientes y hornee a alta
 horno o taza y adicione 3/4 de leche o agua.
 Vade el contenido de un sobre en un plato
 EN HORNO DE MICROONDAS.
 por un minuto.
 o agua, frío o caliente. Mezcle y deje hidratar
 modo o taza. Agregue 3/4 de taza de leche
 Vade el contenido de un sobre en un plato
MANERA CONVENCIONAL:
MODO DE PREPARACIÓN
 TRAZAS DE NUEZ Y ALMENDRAS.
 ESTE PRODUCTO PUEDE CONTENER
 VITAMINA A.

Información Nutricional	
Tamaño de Porción: 1 Sobre (30 g)	Porciones por Envase: 1
Cantidad por Porción	
Contenido Energético: 422 kJ (101 kcal)	
Grasas	
Grasas Saturadas	10 g
Proteínas	
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g
Vitamina A	
Zinc	80 %
Hierro	80 %
% EAR	
Proteínas	3.8 g
Fibra Dietética	2.2 g
Azúcares	5.5 g
Del Cereales	22.8 g
Sodio	
Grasas Saturadas	0.0 g

ETIQUETA DE ACEPTACIÓN DEL CLIENTE

R ROTOPURE

República de Jalisco
 México, Jalisco, 20 de Mayo de 2014

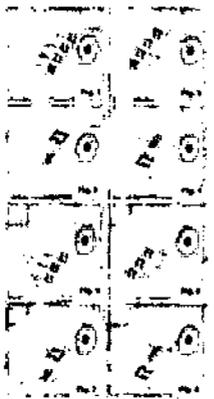
Nombre del Cliente: _____
 Dirección: _____
 Teléfono: _____
 Céd. Banc. _____

Clave: _____
 Prescripción: _____
 Observaciones: _____
 Cod. Banc. _____

Nombre: _____
 Apellido: _____
 Medida: _____
 Fecha: _____
 Hora: _____
 Observa: _____

ROTOPURE SA DE CV
 SOLICITA AL CLIENTE
 REVISAR
 CUIDADOSAMENTE EL
 CONTENIDO EN LAS MEDIDAS,
 LOS TIPOS DE LUPINOS Y
 LOS INGREDIENTES Y LOS
 INGREDIENTES ESTO CON
 LA FINALIDAD DE
 GARANTIZAR LA CALIDAD
 DE APRESENTACIÓN EN SU
 PRODUCTO ROTOPURE NO
 ASUME RESPONSABILIDAD
 EN LA REPOSICIÓN DE
 MATERIAL IMPRESO QUE
 PRESENTA ALGUN ERROR
 QUE HAYA SIDO
 AUTORIZADO POR EL
 CLIENTE.

Fecha: _____
 Firma: _____
 Nombre: _____



105 mm

5 mm 95 mm 5 mm

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

AVENA INSTANTÁNEA
CON MANZANA
Y CANELA

CONTENIDO NETO 30 g

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

JALISCO
 GOBIERNO DEL ESTADO

250 mm

10 mm 10 mm 10 mm

REDUCIR
REUTILIZAR
RECYCLAR

CONTACTO DIF
 EN NEGOCIOS Y SUJETOS RELACIONADOS
 01 800 3000 143

CONSERVASE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO
 IMPRINTOS EN EL EMPAQUE

FECHA DE CADUCIDAD Y LOTIF

Jalisco, México, C.P. 45221

Grupo Industrial VDA, S.A. DE C.V.
 Edificio No. 300, La Ventana del Asadero, Zapopan

ELABORADO POR:

Y está listo para ser servido.
 potencia durante 1 o 2 minutos. Mezcla
 Mezcla los ingredientes y hornéallos a alta
 horno o taza y añádelos 3/4 de leche o agua
 Vede el contenido de un sobre en un plato
 EN HORNO DE MICROONDAS:

por un minuto.
 a agua, trasa caliente, mezcla y deja hidratarse
 Vede el contenido de un sobre en un plato
 horno o taza. Agrega 3/4 de taza de leche

MANERA CONVENCIONAL:

MODO DE PREPARACIÓN

ESTE PRODUCTO PUEDE CONTENER
 TRAZAS DE NUEZ Y ALMENDRAS

ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN.

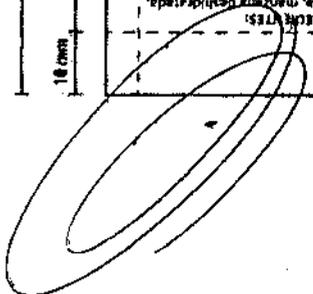
Avena, azúcar, canela, manzana deshidratada,
 sal yodada, goma arábiga, saborizante natural
 y artificial a manzana, hierro, zinc, Vitamina A

Información Nutricional	
Porción (30 g)	1 Sobre (30 g)
Porciones por Envase: 1	
Cantidad por Porción	
Contenido Energético: 47,1 kJ (11,2 kcal)	
Grasas	
Grasas Saturadas	0,0 g
Grasas Totales	25 mg
Carbohidratos totales	
Del Cual	22,3 g
Azúcares	
Fibra Dietética	4,5 g
Proteínas	
% E.A.N.	2,5 g
HARITO	
Zinc	80%
Vitamina A	80%

10 mm

223 mm (dibujo)

Handwritten mark resembling a stylized 'K' or 'R'.



Handwritten mark resembling a stylized 'A' or 'G'.

Handwritten signature or initials.

Handwritten text: "17/01/14" and "17.01.14".

Handwritten mark resembling a stylized 'X' or 'L'.

[Handwritten signatures]

17/01/14
R

ITICHERIA DE ACERTACION DEL CLIENTE

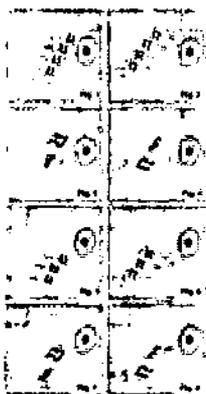
ROTOTEC

Rototec S.A. de C.V.
Carretera a Cuernavaca, km. 1.5, Cuernavaca, Estado de Morelos, México, C.P. 72000

Cliente: _____
Producto: _____
Distribuidor: _____
Cant. Orden: _____

Rototec S.A. de C.V. SOLICITA AL CLIENTE REVISAR CUIDADOSAMENTE EL DISEÑO EN LAS MEDIDAS, LOS TEXTOS INCLUIDOS LOS LEGALES, LOS TONOS Y LOS PANTONES, ESTO CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR LA CALIDAD DE IMPRESIÓN EN SU PRODUCTO. ROTOTEC NO ASUME RESPONSABILIDAD EN LA REPOSICIÓN DE MATERIAL IMPRESO QUE PRESENTE ALGUNA ERROR QUE HAYA SIDO AUTORIZADO POR EL CLIENTE.

Teléfono: al 52-55-41-55-55
Fax: _____



105 mm

5 mm 95 mm 5 mm

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS.

AVENA INSTANTÁNEA
CON EXTRACTO DE VAINILLA

CONTENIDO NETO 30 g

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

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO

10 mm 18 mm 250 mm

105 mm

10 mm

223 mm (dibujo)

Información Nutricional

Tamaño de Porción: 1 Sobre (30 g)

Porciones por Envase: 1

Cantidad por Porción: (48 g a 121 (17,1 kcal))

Grasas	1,5 g
Dulces Cereales	0,0 g
Grasa Saturada	0,0 g
Sodio	60 mg
Carbohidratos Totales	22,8 g
Dulces	0,0 g
Fibra Alimenticia	2,1 g
Proteínas	3,1 g
% EAR*	
Hierro	80 %
Zinc	80 %
Vitamina A	80 %

*Los nutrientes de los ingredientes fueron expresados en base porcentual por 100 g de producto terminado.

Importancia de los nutrientes expresados en base porcentual por 100 g de producto terminado.

CONSERVASE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE

IMPRESOS EN EL EMPAQUE

REDUCE REUTILIZA RECICLA

CONTRATO DIF

DEMANDAS Y SOLICITUIONES

LABORADO POR: GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V. Jalisco, México, C.P. 45723

EN HORNO DE MICROONDAS. Vade el contenido de un sobre en un plato hondo o tasa y agregue 3/4 de taza de agua. Mezcle los ingredientes y hornee a alta potencia durante 1 o 2 minutos. Mezcle y está listo para saborear.

MANTÉNGA CONVENCIONAL: Vade el contenido de un sobre en un plato hondo o tasa. Agregue 3/4 de taza de leche o agua, fría o caliente. Mezcle y deje hidratar por un minuto.

MODO DE PREPARACIÓN

ESTE PRODUCTO PUEDE CONTENER TRAZAS DE NUEZ Y ALMENDRAS.

INGREDIENTES: Avena, azúcar, amoníaco, sal, pectina, goma arábiga, Hierro, Zinc, Vitamina A.

ESTE PRODUCTO CONTIENE GLUTEN.

K

[Handwritten signature]

G

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

105 mm

5 mm 95 mm 5 mm

ETIQUETA DE ACEPTACION DEL CLIENTE

NOTIFICAR DE EN SOLICITA AL CLIENTE REVISAR

CUIDADOSAMENTE EL DISEÑO EN LAS MEDIDAS, LOS TEXTOS INCLUIDOS, LOS TITULOS, LOS TONOS Y LOS PATRONES, ES TO CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR LA CALIDAD DE IMPRESION EN SU PRODUCCION NOTIFICAR NO ASUME RESPONSABILIDAD EN LA REPOSICION DE MATERIAL IMPRESO QUE PRESENTE, ALGUN ERROR QUE PAREZCA AUTORIZADO POR EL CLIENTE

aprobado: *[Signature]* 17/10/17

el 14/10/17

el 14/10/17

DIF JALISCO

BIENESTAR PARA NUESTRAS FAMILIAS

AVENA INSTANTÁNEA CON PLÁTANO



CONTENIDO NETO 30 g

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

JALISCO GOBIERNO DEL ESTADO



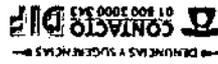
223 mm (dibujo)

250 mm

10 mm 18 mm

105 mm

10 mm



CONSEVSE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE IMPRESOS EN EL EMPAQUE

GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V. Jalisco, México, C.P. 45221

ELABORADO POR: GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V. y está bajo para elaboración. potencia durante 1 a 2 minutos. Mezcle fondo o lata y adicione 3/4 litro de agua. Vade el contenido de un sobre en un plato EN HORNO DE MICROONDAS.

MANERA CONVENCIONAL. Vade el contenido de un sobre en un plato fondo o lata. Agregar 3/4 de taza de leche o agua, fíra a caberete, mézcle y deje hervir por un minuto.

MODO DE PREPARACION

ESTE PRODUCTO PUEDE CONTENER TIRAZAS DE NÜEZ Y ALMENDRAS.

INGREDIENTES: Avena, azúcar, fructoalmidón, saborizante natural y estabilizante.

sal yodada, goma arábiga, shiro, zinc, Vitamina A.

Información Nutricional

Tamaño de Porción: 1 Sobre (30 g) Porciones por Envase: 1 Cantidad por Porción: 30 g

Contenido Energético: 211 kJ (122.2 kcal)

Grasas	20 g
Grasas Saturadas	10 g
Grasas Trans	0 g
Carbohidratos totales	23.3 mg
Carbohidratos disponibles	20 mg
Fibra Dietética	2.1 g
Proteínas	3.0 g
% R.A.R.	
Hierro	80 %
Zinc	80 %
Vitamina A	80 %

NOTA: R.A.R. = REFERENCIAL



[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
17/10/17

[Handwritten mark]

ARTES GRÁFICAS
DISEÑO - IMPRESIÓN DIGITAL - BALANZO

AVI

Cliente: Costales Tapatitos

Descripción: DESPENSAS BIENESTAR
DOTACION PROALIMNE

Tipo de trabajo:



Lineaje: 30-35 LPI

Fecha de Diseño: 04-JULIO-2013
Una modificación

16-ENERO-2014



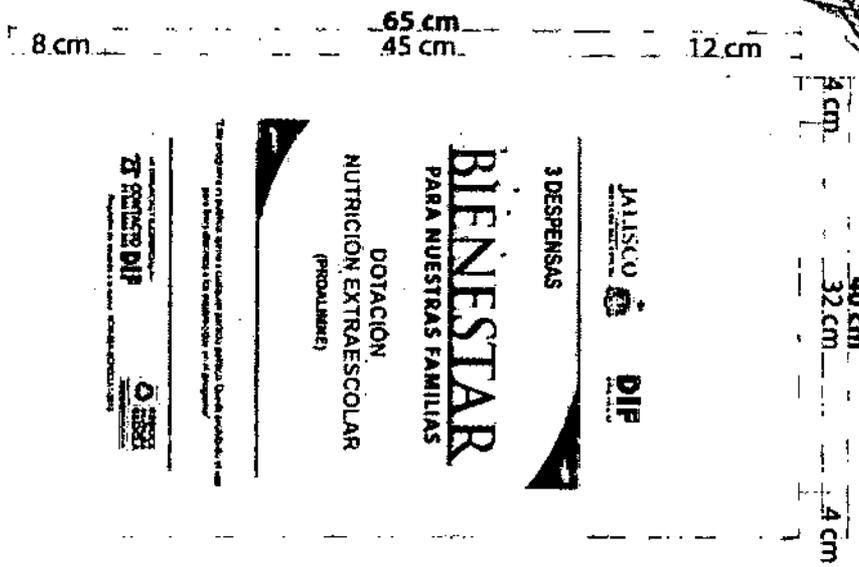
AUTORIZACIÓN
DE DISEÑO

trino_naxo@hotmail.com

avi_artesgraficas@hotmail.com
avi_artesgraficas@hotmail.com

Aa/1a

11/10/14



JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO

DIF
JALISCO

3 DESPENSAS

BIENESTAR

PARA NUESTRAS FAMILIAS

DOTACIÓN
NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR
(PROALIMNE)

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

DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 347



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCF/SSA1-2010

Favor de revisar esta impresión detenidamente ya que es una escala del tamaño real. Si existen errores o hay modificaciones, por favor de comunicarse para hacer las debidas correcciones. Una vez firmada la autorización, la responsabilidad es ajena a AVI Artes Gráficas.

FAVOR DE REVISAR CON ATENCIÓN

- Medidas
- Diseño
- Distribución de Texto
- Tipos de Letra
- Ortografía
- Logotipos
- Código de Barras
- Asignación de Colores

MEDIDA:

40 X 65 cm

Realizó Print Card

LDC ALEJANDRA CAMPOS

REVISO

TINTAS

- VERDE 355
- ROJO 185
- MORADO 2395
- NEGRO

IMPORTANTE:
Esta es solo una referencia de color de impresión final, el resultado final dependerá del sistema de impresión, así como del catálogo de color que cada prensa uso.

Fecha de Autorización

Nombre y Firma

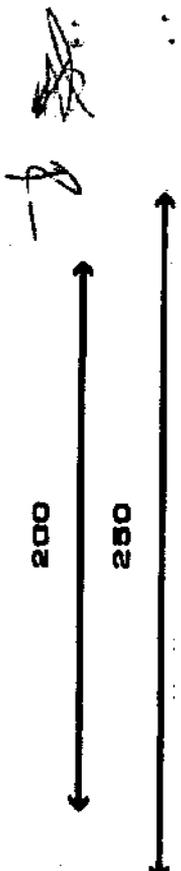
[Handwritten mark]

[Large handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



400

Dotación NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR
(PROALIMRE)
Empacado con 4 productos

DESPENSA

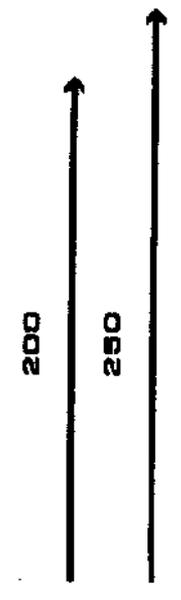
Arroz en Paquete	1 Kg	1 Pza
Papa	400 g	1 Pza
Leche en polvo condensada	1 Kg	1 Pza
1 paquete de...	200 g	1 Pza

El paquete por familia.

Elaborado por el DIF Jalisco.
Se autoriza la reproducción de este contenido en otros formatos de impresión.
Se autoriza al DIF Jalisco a utilizar el contenido de este documento.

UNIVERSIDAD Y BIENESTAR
DIF
COMITÉ DE BIENESTAR

7/11/10
X
C. G. G. G.



400

230

JALISCO GOBIERNO DEL ESTADO
DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

DOTACIÓN
NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR
(PROALIMRE)

Este programa de Jalisco opera a través de un modelo público-privado.
Cuenta con el apoyo de los gobiernos estatales y la participación de la ciudadanía.

Handwritten scribbles and initials.

Handwritten initials.

AVI
ARTES GRAFICAS
DISEÑO • SERVICIOS GRAFICOS • MAQUINARIA

Cliente: Costales Tapatos
Descripción: DESPENSAS BIENESTAR
PAAD

Tipo de trabajo:



Lineaje: 30-35 LPI

Fecha de Diseño: 25-JUNIO-2013
Vr: no modificado

06-DICIEMBRE-2013

trino_flexo@hotmail.com
avi_artesgraficas@hotmail.com
avi_artesgraficas2@hotmail.com

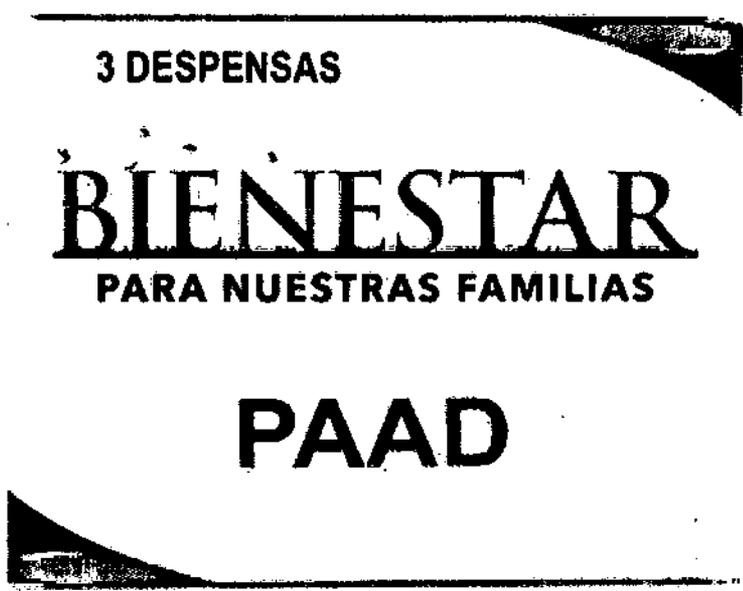
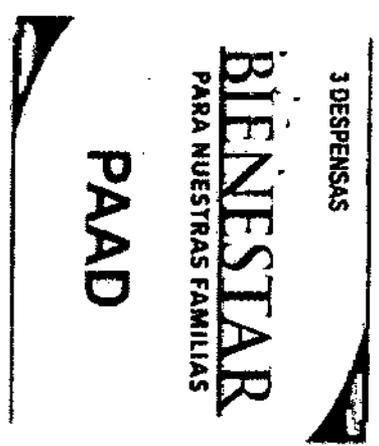
Aa/1a
AUTORIZACIÓN
DE DISEÑO

Handwritten signature and date: 4/10/13

7 cm
4 cm
54 cm
46 cm
4 cm

75 cm
63 cm

5 cm



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

DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 1000 343



Requisitos de acceso a la norma NOM-051-SCFVSSA1-2010

Favor de revisar esta impresión detenidamente ya que es una escala del tamaño real. Si existen errores o hay modificaciones, por favor de comunicarse para hacer las debidas correcciones. Una vez firmada la autorización, la responsabilidad es ajena a AVI Artes Graficas

¡IMPORTANTE!
Esta es solo una referencia de color de impresión final, el resultado final dependerá del sistema de impresión, así como del castigo de color que cada prensa sea única.

FAVOR DE REVISAR CON ATENCIÓN

- Medidas
- Diseño
- Distribución de Texto
- Tipos de Letra
- Ortografía
- Logotipos
- Código de Barras
- Asignación de Colores

MEDIDA:

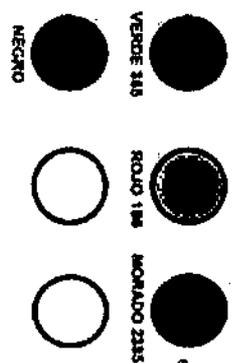
54 X 75 cm

Realizó Print Card

LDCG ALEJANDRA CAMPOS

REVISO

TINTAS



Fecha de Autorización

Nombre y Firma

Handwritten initials

Handwritten signature

Handwritten signature and initials

220

300

220

300

600

280

600

280

Este producto es apto para lactantes y niños menores de 3 años.
Evitar el consumo de este producto en niños menores de 3 años.

JALISCO  DIP
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

PAAD

PAAD
Empacado con 10 productos

DISPENSA

Almidón de maíz	500 g 1.700
Arroz blanco	1 kg 1.800
Harina de trigo	500 g 1.700
Leche en polvo (leche evaporada)	200 g 1.000
Leche en polvo (leche condensada)	1 kg 1.700
Leche en polvo (leche en polvo)	500 g 1.000
Leche en polvo (leche en polvo)	200 g 1.000
Leche en polvo (leche en polvo)	200 g 1.000
Leche en polvo (leche en polvo)	200 g 1.000

El contenido neto es de:

Reservados todos los derechos.

Se prohíbe la explotación económica de esta obra sin el consentimiento escrito del autor o titular de los derechos de propiedad intelectual correspondientes.

DIP



www.dip.com.mx

4/10/14
P-11
A-1

Handwritten signature and scribbles

Handwritten signature

AVI
 ARTES GRAFICAS
 DISEÑO - IMPRESION DIGITAL - MAQUINAS

Ciente: Costales Tapatis
 Descripción: DESPENSAS BIENESTAR
 PAAD ZONA INDIGENA

Tipo de trabajo:



54 cm
 46 cm
 4 cm
 4 cm

Lineaje: 30-35 LPI

Fecha de Diseño: 04-JULIO-2013
 Última modificación

30-NOVIEMBRE-2013

trine_fisco@hotmail.com

avi_artesgraficas@hotmail.com
avi_artesgraficas@hotmail.com

Aa/LaA
 AUTORIZACIÓN
 DE DISEÑO

R
4/10/14

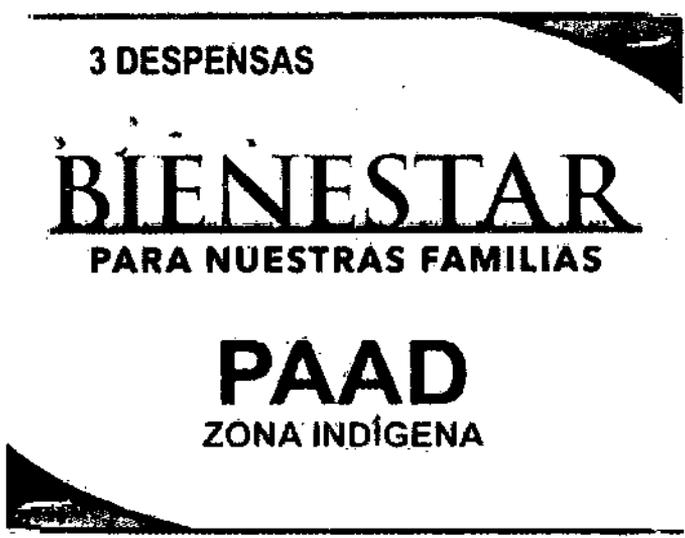
20 cm

100 cm
 63 cm

17 cm



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



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

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —
CONTACTO DIP
 01 800 3000 111



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-QS1-SCF/SSA1-2010

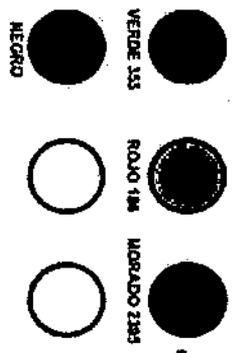
FAVOR DE REVISAR CON ATENCIÓN

- Medidas
- Diseño
- Distribución de Texto
- Tipos de Letra
- Ortografía
- Logotipos
- Código de Barras
- Asignación de Colores

MEDIDA:
 54 X 100 cm

Realizó Print Card
 LDCG ALEJANDRA CAMPOS
REVISO

TINTAS



Esta es solo una referencia de color de impresión final. El resultado final dependerá del sistema de impresión, así como del catálogo de color que cada promista utilice.

Fecha de Autorización

Nombre y Firma

Favor de revisar esta impresión detenidamente ya que es una escala del tamaño real. Si existen errores o hay modificaciones, por favor comunicarse para hacer las debidas correcciones. Una vez firmada la autorización, la responsabilidad es ajena a AVI Artes Gráficas.

FE

[Handwritten signature]

CA

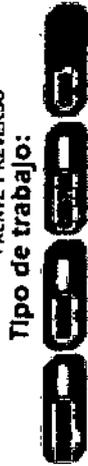
[Handwritten signature]

OK



ARTES GRAFICAS
DISEÑO • FOTOGRAFIA • DISTRIBUCION • GRAFICACION

Cliente: Costales Tapatios
DESCANSAS BIENESTAR DESAYUNOS
CALIENTES ZONA INDIGENA
FRENTE Y REVERSO



Tipo de trabajo:

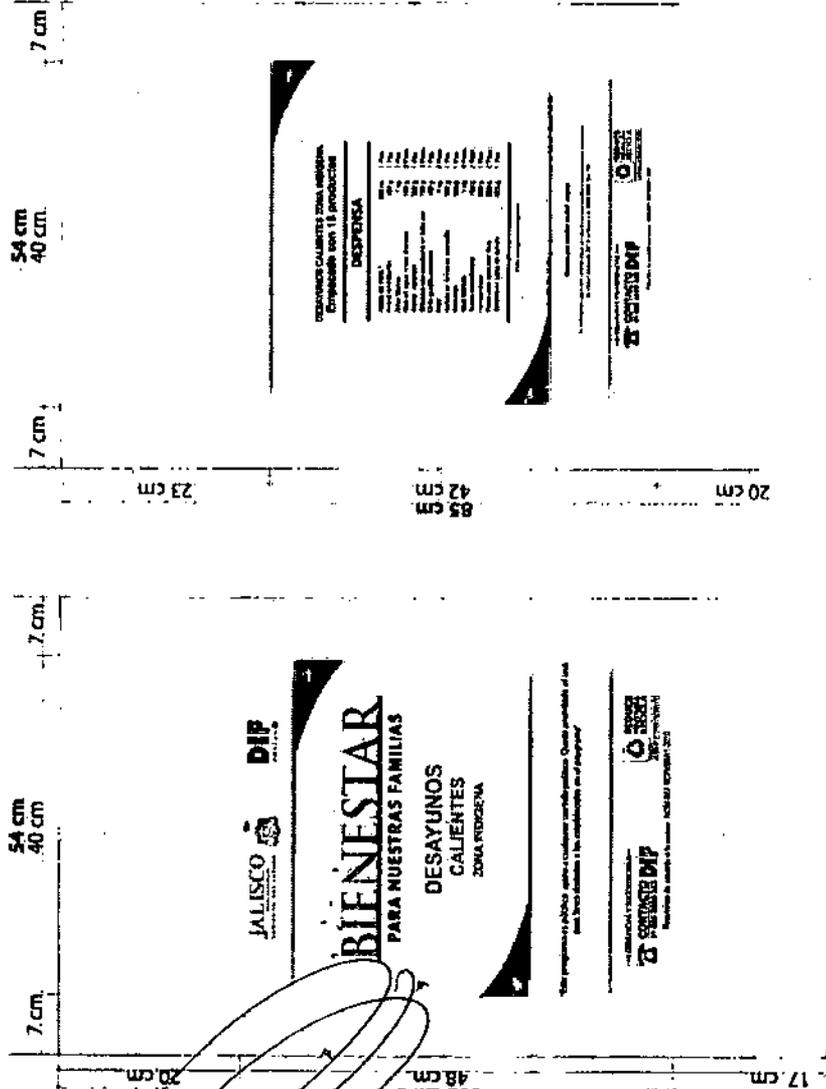
Lineaje: 30-35 LPI
Fecha de Diseño: 04-JULIO-2013
Ultima modificacion

16-ENERO-2014



Aa/Aa
AUTORIZACION
DE DISEÑO

✉ trino_fierro@hotmail.com
✉ avi_artesgraficas@hotmail.com
✉ avi_artesgraficas2@hotmail.com



FRENTE

REVERSO

FAVOR DE REVISAR CON ATENCION

- Medidas
- Ortografía
- Diseño
- Logotipos
- Distribución de Texto
- Código de Barras
- Tipos de Letra
- Asignación de Colores

MEDIDA:
54 X 85 cm

Realizó Print Card
LDCG ALEJANDRA CAMPOS

REVISO

TINTAS



VERDE 355

NEGRO



ROJO 186

MORADO 2395

¡¡¡¡¡ IMPORTANTE: ¡¡¡¡¡

Esta es solo una referencia de color de impresión final, el resultado final dependerá del sistema de impresión, así como del catálogo de color que cada premsia utilice.

Fecha de Autorización

Nombre y Firma

Handwritten signatures and dates: 16/01/14, R.

Favor de revisar esta impresión detenidamente ya que es una escala del tamaño real. Si existen errores o hay modificaciones, por favor de comunicarse para hacer las debidas correcciones. Una vez firmada la autorización, la responsabilidad es ajena a AVI Artes Gráficas.



ARTES GRÁFICAS
DISEÑO • FOTOCOPIADO • IMPRESIÓN • GRAFICACIÓN

Cliente: Costales Tapatíos

Descripción: DESAYUNOS BIENESTAR DESAYUNOS CALIENTES ZONA METROPOLITANA FRENTE Y REVERSO

Tipo de trabajo:



Lineaje: 30-35 LPI

Fecha de Diseño: 04-JULIO-2013
Ultima modificación

07-ENERO-2014

Aa/Aa
AUTORIZACIÓN
DE DISEÑO

✉ trino_fresco@hotmail.com
✉ avi_artesgraficas@hotmail.com
✉ avi_artesgraficas2@hotmail.com

40 cm
32 cm
4 cm

4 cm
4 cm
4 cm

12.5 cm

4 cm

4 cm



DIP

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

DESAYUNOS
CALIENTES

ZONA METROPOLITANA

Este programa se subvenciona con recursos federales. Consulte los términos y condiciones de uso en el sitio web de la Secretaría de Educación Pública.



9 cm

FRENTE

DESAYUNOS CALIENTES ZONA METROPOLITANA
Españolado con 11 productos

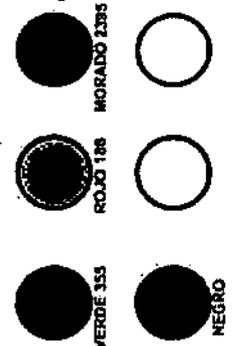
DESPENSA

Leche descremada	1.000
Mantequilla	200
Harina de trigo	1.000
Polvo de hornear	100
Sal	100
Azúcar	1.000
Leche condensada	1.000
Leche evaporada	1.000
Leche entera	1.000
Leche descremada	1.000
Leche evaporada	1.000
Leche entera	1.000
Leche descremada	1.000
Leche evaporada	1.000
Leche entera	1.000



REVERSO

TINTAS



IMPORTANTE:

Esta es solo una referencia de color de impresión final, el resultado final dependerá del sistema de impresión, así como del catálogo de color que cada premsista utilice.

MEDIDA:
40 X 65 cm

Realizó Print Card
LDCG ALEJANDRA CAMPOS

- Medidas
- Diseño
- Distribución de Texto
- Tipos de Letra
- Ortografía
- Logotipos
- Código de Barras
- Asignación de Colores

Fecha de Autorización

Nombre y Firma

Favor de revisar esta impresión detenidamente ya que es una escala del tamaño real. Si existen errores o hay modificaciones, por favor de comunicarse para hacer las debidas correcciones. Una vez firmada la autorización, la responsabilidad es ajena a AVI Artes Gráficas.

Handwritten initials and signatures

Handwritten initials and signatures



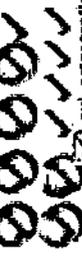
Ciente: Costales Tapatíos
Descripción: DESPENSAS BIENESTAR DESAYUNOS CALIENTES FRENTE Y REVERSO

Lineaje: 30-35 LPI
Fecha de Diseño: 04-JULIO-2013

Aa/Aa
AUTORIZACIÓN

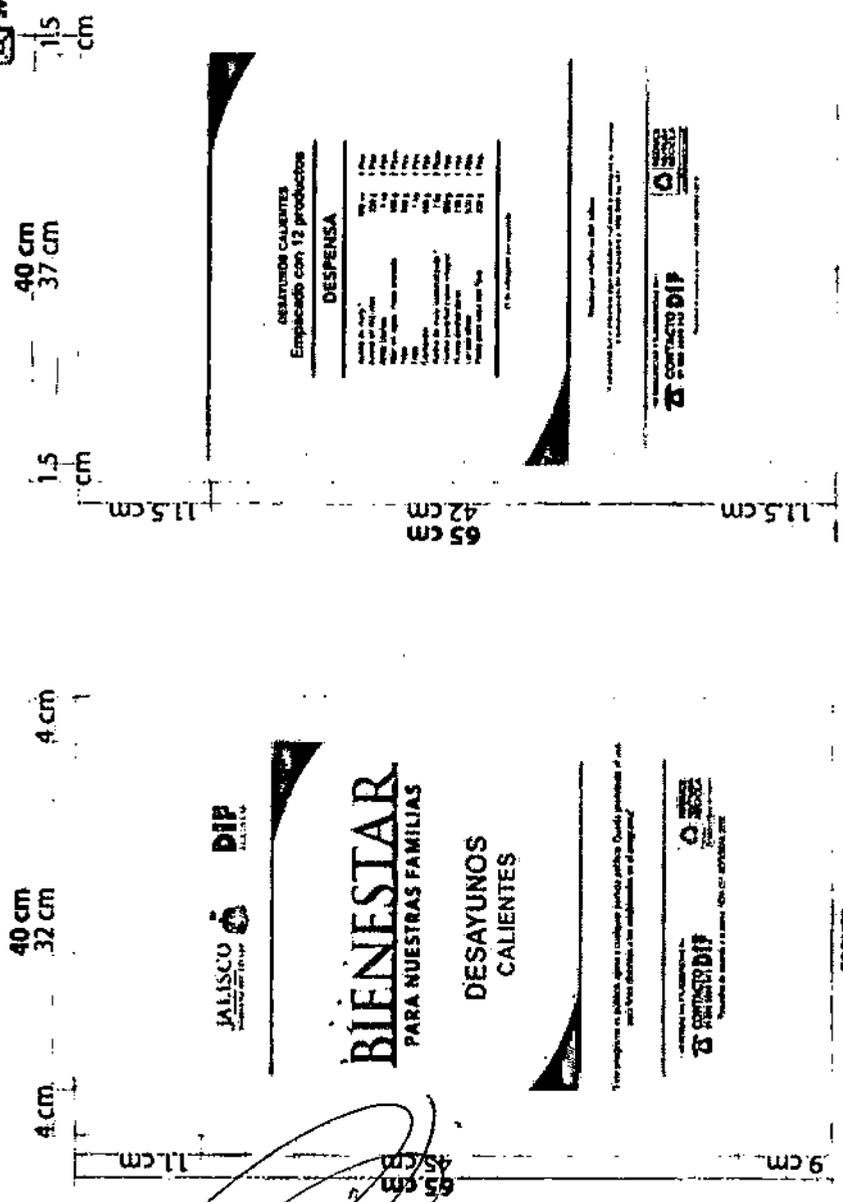


Tipo de trabajo:



DE DISEÑO

✉ info_flexo@hotmail.com
 ✉ avi_artesgraficas@hotmail.com
 ✉ avi_artesgraficas2@hotmail.com



FAVOR DE REVISAR CON ATENCIÓN

- Medidas
- Diseño
- Distribución de Texto
- Tipos de Letra
- Ortografía
- Logotipos
- Código de Barras
- Asignación de Colores

MEDIDA:
 40 X 65 cm

Realizó Print Card
 LDCG ALEJANDRA CAMPOS

REVISO

TINTAS

VERDE 355	ROJO 116	NEGRO
MORADO 2393		

IMPORTANTE:
 Esta es solo una referencia de color de impresión final, el resultado final dependerá del sistema de impresión, así como del catálogo de color que cada premsista utilice.

Fecha de Autorización

Nombre y Firma

[Handwritten signature]
 17/01/14

Favor de revisar esta impresión detenidamente ya que es una escala del tamaño real. Si existen errores o hay modificaciones, por favor de comunicarse para hacer las debidas correcciones. Una vez firmada la autorización, la responsabilidad es ajena a AVI Artes Gráficas.

AVI
ARTES GRAFICAS
CALLE DE LA REVOLUCION 100 - GUAYMAS
S.N.C. - TEL: 045 231 1000

Cliente: Costales Tapatis
Descripción: DESPENSAS BIENESTAR
VIVE

Tipo de trabajo:



4 cm. 54 cm 46 cm 4 cm

Lineaje: 30-35 LPI

Fecha de Diseño: 04-JULIO-2013
1 Nueva modificación

30-NOVIEMBRE-2013



Aa/LAa
AUTORIZACIÓN
DE DISEÑO

rino_fjazo@hotmail.com

avi_artesgraficas@hotmail.com
 avi_artesgraficas@hotmail.com

20 cm

100 cm
63 cm

17 cm



JALISCO DIF JALISCO

3 DESPENSAS

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS



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

DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3006 343



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-061-SCR/SSA1-2010

Favor de revisar esta impresión detenidamente ya que es una escala del tamaño real.
Si existen errores o hay modificaciones, por favor de comunicarse para hacer las debidas correcciones.
Una vez firmada la autorización, la responsabilidad es ajena a AVI Artes Gráficas.

FAVOR DE REVISAR CON ATENCIÓN

- Medidas
- Diseño
- Distribución de Texto
- Tipos de Letra
- Ortografía
- Logotipos
- Código de Barras
- Asignación de Colores

MEDIDA:

54 X 100 cm

Realizó Print Card

LDCG ALEJANDRA CAMPOS

REVISO

TINTAS

- VERDE 355
- ROJO 184
- MORADO 2985
- NEGRO

Esta es solo una referencia de color de impresión final.
El resultado final dependerá del sistema de impresión, así
como del cartucho de color que cada prensaista utilice.

IMPORTANTE:

Fecha de Autorización

Nombre y Firma

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
4/10/13

220

300

JALISCO
ESTADO DEL TAMAULIPO
DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

vive DIF-erente

Este programa es de carácter social, destinado a mejorar la calidad de vida de las familias de Jalisco.

220

300

600

280

600

280

VITE Diferente
Empacado con 9 productos

DESPENSA

Arroz 1 Kg.	1.00
Leche 1 Lt.	1.00
Mantequilla 200g.	1.00
Harina 1 Kg.	1.00
Sal 1 Kg.	1.00
Azúcar 1 Kg.	1.00
Alfalfa 1 Kg.	1.00
Carne 1 Kg.	1.00
Grasa 1 Kg.	1.00
Grasa 2 Kg.	2.00

7% de descuento por volumen

Este programa es de carácter social, destinado a mejorar la calidad de vida de las familias de Jalisco.

Este programa es de carácter social, destinado a mejorar la calidad de vida de las familias de Jalisco.

ESTADO DEL TAMAULIPO
DIF
JALISCO

ESTADO DEL TAMAULIPO
DIF
JALISCO

ESTADO DEL TAMAULIPO
DIF
JALISCO

Handwritten signatures and date: 12/10/14

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten signature

Handwritten mark

ARTES GRÁFICAS
AVI
 VENDEDOR: AVI ARTES GRÁFICAS S. DE RL. - MEXICO D.F.

Cliete: Costales Tapatis

Descripción: DESPENSAS BIENESTAR
 VIVE ZONA INDIGENA

Tipo de trabajo:



Lineaje: 30-35 LPI

Fecha de Diseño: 04-JULIO-2013
 Última Modificación

06-DICIEMBRE-2013



Aa/Aa

AUTORIZACIÓN
DE DISEÑO

info_gfxa@hotmail.com

avi_artesgraficas@hotmail.com
 avi_artesgraficas2@hotmail.com

4 cm

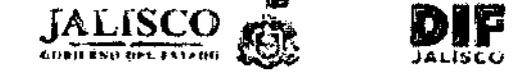
54 cm
46 cm

4 cm

20 cm

110 cm
70 cm

20 cm



3 DESPENSAS

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS



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

CONTACTO DIF
 01 800 3000 343



Regulaciones de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Favor de revisar esta impresión detenidamente ya que es una escala del tamaño real. Si existen errores o hay modificaciones, por favor de comunicarse para hacer las debidas correcciones. Una vez firmada la autorización, la responsabilidad es ajena a AVI Artes Gráficas.

FAVOR DE REVISAR CON ATENCIÓN

- Medidas
- Diseño
- Distribución de Texto
- Tipos de Letra
- Ortografía
- Logotipos
- Código de Barras
- Asignación de Colores

MEDIDA:

54 X 110 cm

Realizó Print Card

LDCC ALEXANDRA CAMPOS

REVISO

TINTAS

- NEGRO
- VERDE 135
- ROJO 138
- MORADO 2355

¡IMPORTANTE!
 Esta es solo una referencia de color de impresión final, el resultado final dependerá del sistema de impresión, así como del catálogo de color que cada prentista utilice.

Fecha de Autorización

Nombre y Firma

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature and date: 11/10/13]



Cliente: Costales Tapatis
Descripción: DESPENSAS BIENESTAR
VIVE JORNALEROS



Lineaje: 30-35 LPI
Fecha de Diseño: 25-JUNIO-2013
(firma modificador)

✉ tino_gexo@hotmail.com

✉ avi_artesgraficas@hotmail.com
✉ avi_artesgraficas@hotmail.com

Aa/Aa
AUTORIZACIÓN
DE DISEÑO



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

DEFINICIONES Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 343



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Favor de revisar esta impresión detenidamente ya que es una escala del tamaño real.
Si existen errores o hay modificaciones, por favor de comunicarse para hacer las debidas correcciones.
Una vez firmada la autorización, la responsabilidad es ajena a AVI Artes Gráficas.

FAVOR DE REVISAR CON ATENCIÓN

- Medidas
- Diseño
- Distribución de Texto
- Tipos de Letra
- Ortografía
- Logotipos
- Código de Barras
- Asignación de Colores

MEDIDA:

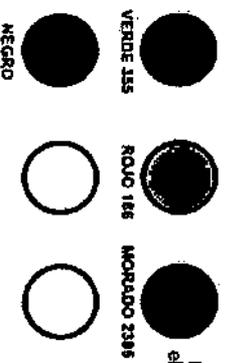
54 X 100 cm

Realizó Print Card

UDCG ALEXANDRA CAMPOS

REVISO

TINTAS



¡IMPORTANTE!
Esta es solo una referencia de color de impresión final, el resultado final dependerá del sistema de impresión, así como del catálogo de color que cada proveedor utilice.

Fecha de Autorización

Nombre y Firma

Handwritten signature and date: R. 12/12/14

Handwritten mark or signature at the bottom.

[Handwritten signature]

ARTES GRÁFICAS
 QUERÉTARO - TEL: 2264441081 - FAX: 2264441082

Cliente: Costales Tapatíos
 Descripción: DESPENSAS BIENESTAR
 TRABAJO SOCIAL

Tipo de trabajo:



4 cm 54 cm 46 cm 4 cm

Lineaje: 30-35 LPI
 Fecha de Diseño: 04-JULIO-2013
 Última modificación: 11-JULIO-2013
 A8/1A2
 AUTORIZACIÓN
 DE DISEÑO

rthno_jlizaro@hotmail.com
 avi_artesgraficas@hotmail.com
 avi_artesgraficas2@hotmail.com

85 cm 63 cm 12 cm 10 cm

JALISCO GOBIERNO DEL ESTADO
 3 DESPENSAS
BIENESTAR
 PARA NUESTRAS FAMILIAS

TRABAJO SOCIAL



TRABAJO SOCIAL
 GOBIERNO DEL ESTADO
 DIF
 Jalisco

3 DESPENSAS

BIENESTAR
 PARA NUESTRAS FAMILIAS

TRABAJO SOCIAL

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

DECLARACIONES Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
 01 800 1000 343
 Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010



Favor de revisar esta impresión detenidamente ya que es una escala del tamaño real. Si existen errores o hay modificaciones por favor de comunicarse para hacer las debidas correcciones. Una vez firmada la autorización, la responsabilidad es ajena a AVI Artes Gráficas.

FAVOR DE REVISAR CON ATENCIÓN

- Medidas
- Diseño
- Distribución de Texto
- Tipos de Letra
- Ortografía
- Logotipos
- Código de Barras
- Asignación de Colores

MEDIDA:
 54 X 85 cm

Realizó Print Card
 LDCG ALEJANDRA CAMPOS

REVISO

TINTAS

- VERDE 335
- ROJO 188
- MORADO 2395
- NEGRO

¡IMPORTANTE!
 Esta es solo una referencia de color de impresión final. El resultado final dependerá del sistema de impresión, así como del catálogo de color que cada pensada utilice.

Fecha de Autorización

Nombre y Firma

[Handwritten mark]

[Large handwritten signature]

[Handwritten signature and date: 17/0/14]

ARTES GRÁFICAS
 DISEÑO - FOTODISEÑO DIGITAL - GALAPAGOS

Cliente: Costales Tapatis
Descripción: DESPENSAS BIENESTAR
 TRABAJO SOCIAL PROYECTO

Tipo de trabajo:



Lineaje: 30-35 LPI

Fecha de Diseño: 04-JULIO-2013

Ultima modificación:

11-JULIO-2013



Aa/Aa
AUTORIZACIÓN
DE DISEÑO

vinho_franco@hotmail.com

avi_artesgraficas@hotmail.com
 avi_artesgraficas@hotmail.com

9 cm 85 cm 65 cm 12 cm 4 cm 54 cm 46 cm 4 cm

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

GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
DIP
 DEPENDENCIA DE TRABAJO SOCIAL Y SERVICIOS SOCIALES

BIENESTAR
 PARA NUESTRAS FAMILIAS
 TRABAJO SOCIAL
 PROYECTO

JALISCO
 GOBIERNO DEL ESTADO

DIF
 JALISCO

3 DESPENSAS

BIENESTAR
 PARA NUESTRAS FAMILIAS

TRABAJO SOCIAL
 PROYECTO

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

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —
CONTACTO DIF
 01 800 3000 343



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Favor de revisar esta impresión detenidamente ya que es una escala del tamaño real. Si existen errores o hay modificaciones, por favor de comunicarse para hacer las debidas correcciones. Una vez firmada la autorización, la responsabilidad es ajena a AVI Artes-Gráficas.

IMPORTANTE:
 Esta es solo una referencia de color de impresión final, el resultado final dependerá del sistema de impresión, así como del catálogo de color que cada prensa utiliza.

FAVOR DE REVISAR CON ATENCIÓN

- Medidas
- Diseño
- Distribución de Texto
- Tipos de Letra
- Ortografía
- Logotipos
- Código de Barras
- Asignación de Colores

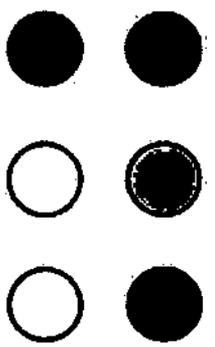
MEDIDA:
 54 X 85 cm

Realizó Print Card

LOC: ALEJANDRA CAMPOS

REVISO

TINTAS



Fecha de Autorización

Nombre y Firma

[Handwritten signature]

[Large handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

4/10/13
[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

~~12/10/11~~
12/10/11
R. X. G.

280

600

220

300

TRABAJO SOCIAL PROYECTO
Empacado con 10 productos

DESPENSA	
1 kg. de azúcar	1.000
1 kg. de leche	1.000
1 kg. de aceite	1.000
1 kg. de arroz	1.000
1 kg. de pasta	1.000
1 kg. de frijol	1.000
1 kg. de lenteja	1.000
1 kg. de garbanzo	1.000
1 kg. de habichuela	1.000
1 kg. de papa	1.000
1 kg. de zanahoria	1.000
1 kg. de cebolla	1.000
1 kg. de ajo	1.000
1 kg. de tomate	1.000
1 kg. de pepino	1.000
1 kg. de lechuga	1.000
1 kg. de espinaca	1.000
1 kg. de cilantro	1.000
1 kg. de perejil	1.000
1 kg. de cebada	1.000
1 kg. de avena	1.000
1 kg. de maíz	1.000
1 kg. de sorgo	1.000
1 kg. de trigo	1.000
1 kg. de centeno	1.000
1 kg. de cebola	1.000
1 kg. de ajo	1.000
1 kg. de tomate	1.000
1 kg. de pepino	1.000
1 kg. de lechuga	1.000
1 kg. de espinaca	1.000
1 kg. de cilantro	1.000
1 kg. de perejil	1.000
1 kg. de cebada	1.000
1 kg. de avena	1.000
1 kg. de maíz	1.000
1 kg. de sorgo	1.000
1 kg. de trigo	1.000
1 kg. de centeno	1.000

ESTADO DE JALISCO
SECRETARÍA DE ECONOMÍA
DIF

280

600

220

300

JALISCO SECRETARÍA DE ECONOMÍA DIF

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

TRABAJO SOCIAL PROYECTO

Este proyecto es posible gracias a la colaboración de todos los actores involucrados en el desarrollo de este programa.

~~12/10/11~~

R. X. G.

(Handwritten scribble)

G

R. X. G.



ARTES GRÁFICAS
CALLE 100 No. 1001
COSTALES - TEL: 4626-0837 - 4644-1801

Cliente: Costales Tapatis
Descripción: DESPENSAS BIENESTAR
PROTECCION CIVIL



Lineaje: 30-35 LPI
Fecha de Diseño: 30-NOVIEMBRE-2013
VERA PRODUCCION
06-DICIEMBRE-2013



Aa/LaA
AUTORIZACION
DE DISEÑO

trino_ferezo@hotmail.com

avi_artesgraficas@hotmail.com
avi_artesgraficas@hotmail.com

Handwritten signatures and dates: 4/1/14, 4/1/14, 4/1/14

7 cm
4 cm
54cm
46 cm
4 cm

75
63

5 cm

3 DESPENSAS

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS
PROTECCION CIVIL

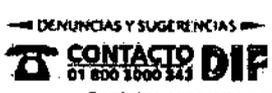


3 DESPENSAS

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

PROTECCION CIVIL

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



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Favor de revisar esta impresión detenidamente ya que es una escala del tamaño real. Si existen errores o hay modificaciones, por favor de comunicarse para hacer las debidas correcciones. Una vez firmada la autorización, la responsabilidad es ajena a AVI Artes Gráficas.

FAVOR DE REVISAR CON ATENCIÓN

- Medidas
- Diseño
- Distribución de Texto
- Tipos de Letra
- Ortografía
- Logotipos
- Código de Barras
- Asignación de Colores

MEDIDA:

54 X 75 cm

Realizó Print Card

LDCG ALEANDRA CAMPOS

REVISO

TINTAS

- VENDE 345
- ROJO 118
- MORADO 235
- NEGRO

IMPORTANTE: Esta es solo una referencia de color de impresión final, el resultado final dependerá del sistema de impresión, así como del catálogo de color que cada prensa utilice.

Fecha de Autorización

Nombre y Firma

Handwritten mark

Handwritten signature

Handwritten mark

220

300

280

600

[Handwritten signature]
R
12/10/11
H.C.H.

220

300

280

600

PROTECCION CIVIL
Empaque con 12 productos

DESPENSA

1. Aceite	1.500
2. Azúcar	1.500
3. Leche	1.500
4. Harina	1.500
5. Pasta	1.500
6. Café	1.500
7. Mantequilla	1.500
8. Sal	1.500
9. Vinagre	1.500
10. Salsa de tomate	1.500
11. Salsa de cebolla	1.500
12. Salsa de ajo	1.500
Total	18.000

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
DIF

JALISCO
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

PROTECCION CIVIL

Este programa de apoyo es una iniciativa del Gobierno del Estado de Jalisco y del Gobierno Federal.

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

ENTREGA - RECEPCIÓN DE ALIMENTOS AL EMPACADOR PERIODO ENERO A DICIEMBRE 2014

101 ANUAL

PRODUCTO	PRESENTACION	PRIMERA ENTREGA (ENERO) DEL 01 DE ENERO AL 31 DE ENERO DE 2014	SEGUNDA ENTREGA (ENERO) DEL 01 DE FEBRERO AL 31 DE FEBRERO DE 2014	TERCERA ENTREGA (ENERO) DEL 01 DE MARZO AL 31 DE MARZO DE 2014	CUARTA ENTREGA (ENERO) DEL 01 DE ABRIL AL 31 DE ABRIL DE 2014	QUINTA ENTREGA (ENERO) DEL 01 DE MAYO AL 31 DE MAYO DE 2014	SEXTA ENTREGA (ENERO) DEL 01 DE JUNIO AL 30 DE JUNIO DE 2014	SEPTIMA ENTREGA (ENERO) DEL 01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DE 2014	OCtava ENTREGA (ENERO) DEL 01 DE AGOSTO AL 31 DE AGOSTO DE 2014	NOVENA ENTREGA (ENERO) DEL 01 DE SEPTIEMBRE AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	DIECIMA ENTREGA (ENERO) DEL 01 DE OCTUBRE AL 31 DE OCTUBRE DE 2014	ONCEAVA ENTREGA (ENERO) DEL 01 DE NOVIEMBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2014	DODECIMA ENTREGA (ENERO) DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DE 2014	TOTAL ANUAL
ACEITE DE LULA	500 ml	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	1,293,120
AVENA EN MOLTELAS	300 g	28,965	28,965	28,965	28,965	28,965	28,965	28,965	28,965	28,965	28,965	28,965	28,965	347,580
AVENA EN MOLTELAS	600 g	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	3,360
AVENA EN MOLTELAS	1kg	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	1,225,444
AVENA EN MOLTELAS	1kg	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	1,254,720
AVENA EN MOLTELAS	100 g	141,000	141,000	141,000	141,000	141,000	141,000	141,000	141,000	141,000	141,000	141,000	141,000	1,692,000
AVENA EN MOLTELAS	500 g	2,445	2,445	2,445	2,445	2,445	2,445	2,445	2,445	2,445	2,445	2,445	2,445	29,340
CAFE SOLUBLE	48 g													1,800
CAFE DE TRIGO NEGRO	500 g	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	120,000
CAFE DE TRIGO NEGRO	250 g	65,535	65,535	65,535	65,535	65,535	65,535	65,535	65,535	65,535	65,535	65,535	65,535	786,420
CAFE DE TRIGO NEGRO	250 g	1,750	1,750	1,750	1,750	1,750	1,750	1,750	1,750	1,750	1,750	1,750	1,750	21,000
CAFE DE TRIGO NEGRO	100 g	2,838	2,838	2,838	2,838	2,838	2,838	2,838	2,838	2,838	2,838	2,838	2,838	34,056
CAFE DE TRIGO NEGRO	100 g	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	11,352
CAFE DE TRIGO NEGRO	100 g	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	1,404,852
CAFE DE TRIGO NEGRO	1kg	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	1,290,972
CAFE DE TRIGO NEGRO	500 g	940	940	940	940	940	940	940	940	940	940	940	940	11,280
CAFE DE TRIGO NEGRO	137 g													1,600
GALETA BLANCA	500 g	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	338,520
GALETA BLANCA	1kg	174,006	174,006	174,006	174,006	174,006	174,006	174,006	174,006	174,006	174,006	174,006	174,006	2,088,072
GALETA BLANCA	500 g	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	299,388
GALETA BLANCA	150 g	26,941	26,941	26,941	26,941	26,941	26,941	26,941	26,941	26,941	26,941	26,941	26,941	323,292
GALETA BLANCA	1kg													1,800
GALETA BLANCA	500 g	128,207	128,207	128,207	128,207	128,207	128,207	128,207	128,207	128,207	128,207	128,207	128,207	1,538,484
GALETA BLANCA	1kg	7,588	7,588	7,588	7,588	7,588	7,588	7,588	7,588	7,588	7,588	7,588	7,588	91,056

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark

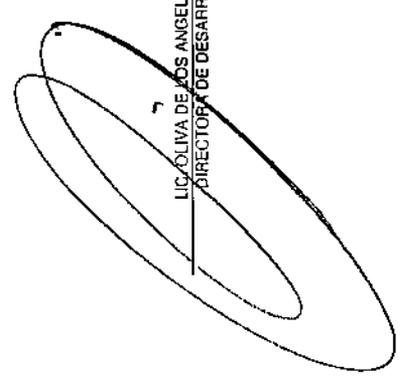
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA JALISCO
 CALENDARIO DE ENTREGA
 4,000 DESPENSAS JORNALEROS CON 10 PRODUCTOS
 OCTUBRE - NOVIEMBRE 2014



NUMERO DE MUNICIPIO	MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	ENCARGADA	TELEFONO	CANTIDAD		FECHA		
					OCTUBRE	NOVIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	
REGION 08									
015	Aulán de Navarro (Alberque Media Luna) La Huerta	Prolongacion Gps. Vetsolín 3067 niños hereros # 31 Col. Centro, DIF Municipal	Socorro Obispo	317-387-749-33 Tel. 0113171061400		520		28-oct-14	
043						200		28-oct-14	
022	Chucisten	Calle 16 de septiembre frente al Jardín (Agencia municipal) delegacion de jalisco	Ana Lilia Elias Garcia	317-1051822		1360		28-oct-14	
021	Casimiro Castañón	DIF Municipal	Yolanda Ligdán Madiera	Tel. 0113171061000		280		28-oct-14	
027	Cuautlan de Garcia Barragan	DIF Municipal	Cecilia Ruiz Elias	19575960012		640		28-oct-14	
	SUBTOTAL REGION 08				0				
REGION 09									
100	Tonalán	DIF Municipal	Virginia Ochoa Isaboles	3221653270 (Virginia)		680			
	SUBTOTAL REGION 10				0				
REGION 11									
084	Tajpa de Alfacado	C. salvador sin domicilio aéreas de la alameda municipal Centro Superior	Gilberto Ponce Ramos	Tel: 01 368 36 50 275 (DIF) 013683851006 (Raquelina)		80		26-sep-14	
012	Atzaculcotepec	DIF Municipal de Atzaculcotepec Priv. Independencia No. 18	Sandra Cristina Luquin	Tel. 13887369001		80		26-sep-14	
077	San Martín Hidalgo	Calle Independencia en Col Centro DIF Microcabal de San Martín Hidalgo	Liberato Ramírez Zarate	Tel 01 365755419		100		26-sep-14	
	SUBTOTAL REGION 11				720				
TOTAL GENERAL					1,000	3,000			

LIC. OLIVERA DE LOS ANGELES ORNELAS TORRES
 DIRECTORA DE DESARROLLO COMUNITARIO

PROYECTO: APOYO A FAMILIAS DE JORNALEROS MIGRANTES
 (R33 FV 12)



Handwritten initials or signature.

Handwritten initials or signature.

Handwritten mark resembling a stylized 'P' or '2'.

Item No.	Description	Quantity	Unit	Price	Total	Remarks
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

PROFESOR: VILARDO, J. (R. 2014-2015) - BANCO DE RESERVAS ALMORZAR, PUNO

ALMORZAR DE LOS MAESTROS COMERCIALES TONDES
INSTITUCION DE FOMENTO EDUCACIONAL

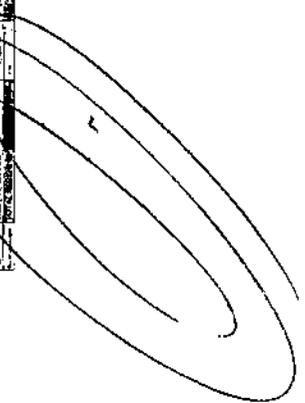
Handwritten mark resembling a stylized 'A' or '10'.

Handwritten mark resembling a stylized 'A' or '10'.

23

DIF JALISCO
DESPENSA PAAD
 AGENTES PARA LA PROMOCION DEL MEDICAMENTO PARA ALIMENTACION INFANTIL PAAD
 CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2014

ESTADO	AGENCIA	AGENTE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
AGENCIAS	AGENCIA 01	AGENTE 01
	AGENCIA 02	AGENTE 02
	AGENCIA 03	AGENTE 03
	AGENCIA 04	AGENTE 04
	AGENCIA 05	AGENTE 05
	AGENCIA 06	AGENTE 06
	AGENCIA 07	AGENTE 07
	AGENCIA 08	AGENTE 08
	AGENCIA 09	AGENTE 09
	AGENCIA 10	AGENTE 10
MUNICIPIOS	MUNICIPIO 11	MUNICIPIO 11
	MUNICIPIO 12	MUNICIPIO 12
	MUNICIPIO 13	MUNICIPIO 13
	MUNICIPIO 14	MUNICIPIO 14
	MUNICIPIO 15	MUNICIPIO 15
	MUNICIPIO 16	MUNICIPIO 16
	MUNICIPIO 17	MUNICIPIO 17
	MUNICIPIO 18	MUNICIPIO 18
	MUNICIPIO 19	MUNICIPIO 19
	MUNICIPIO 20	MUNICIPIO 20



20

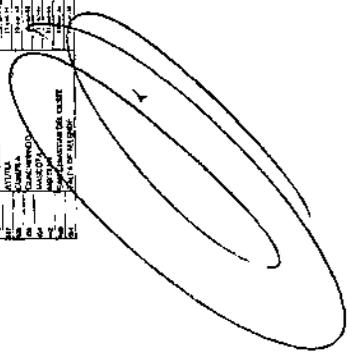
23

Handwritten mark resembling a stylized 'E' or 'F'.

DESPENSA PAAD

COMITATU PAGASA SA CAGAYAN ANG TUMANGGAL ANG ALIHWAGAN NG MANGGAGAWA
KALAHATANG PANGKALAHATAN NG PANGKALAHATAN NG PANGKALAHATAN

Table with multiple columns containing names, dates, and other administrative data. The table is oriented vertically on the page.



Handwritten mark resembling a stylized 'A' or 'H'.

Handwritten mark resembling a stylized 'X' or 'C'.

21

12/11/2011

INSTRUMENTO NOTACION

752/244

1 Kg. Harina de maíz nixtamalizada
 200 gr. Frijol
 1 Kg. Avena en hojuelas
 500 gr. Leche descremada
 8 litros de leche descremada ultra pasteurizada

ELABORAR:

UC. KARLA GABRIELA DUEÑAS DE LA ROSA
JEFE DEL DEPTO. NUTRICION EXTRAESCOLAR

REVISAR Y
AUTORIZAR:

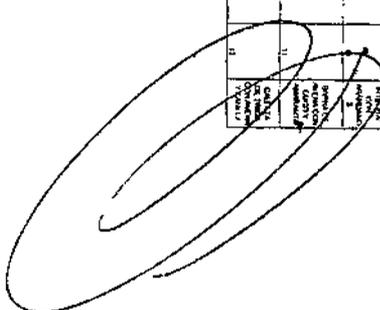
UC. KARLA GABRIELA DUEÑAS DE LA ROSA
JEFE DEL DEPTO. NUTRICION EXTRAESCOLAR

40

CF

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100



Handwritten mark or signature in the bottom right corner.

Handwritten mark or signature in the bottom center.

Handwritten mark or signature in the bottom left corner.

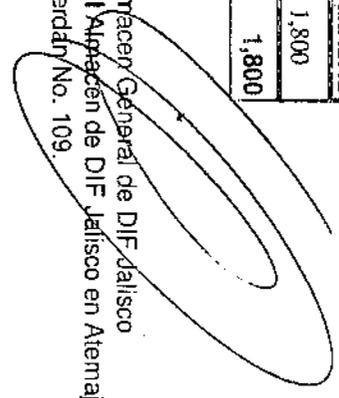
No. 6

DESPENSAS PROTECCION CIVIL (CONTINGENCIAS)

CALENDARIO DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2014

NO.	DESCRIPCIÓN	PERIODO	CANTIDAD
	PROTECCION CIVIL	28-abr-14	1,800
	TOTAL		1,800

Nota: Las desparas de Contingencias se entregaran en el Almacén General de DIF Jalisco con domicilio en Av. Alcalde No. 1220, Col. Miraflores o en el Almacén de DIF Jalisco en Atemajac del Valle en Zapopan con Domicilio en la calle de Aquiles Serdan No. 109.



2

Municipio	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	turbide No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95-2-50-79
1	CHIMALTÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-62	
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-489 99 2-23-56	01-489 99-2-00-41
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01 457 94 7-01-36	01-457 94-7-02-22
1	HUEJUCUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	MEZQUITIC	Josela Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98-10095
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Vieira No. 3	01 437 95 2-63-68	01 437-95-2-54-84
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdez No. 5	01-489 99 2-06-23	01-489 99-21013
1	TOTATICHÉ	Jelisco No. 9	01-437 96 4-01-11	01-437 96-4-01-11
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 36	01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-475 95 9-11-01	01-475 95-3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	López Colilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	OJUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01 496 85 1 07 29	01-496 85-1-01-84
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01-395 72 6-02-98	01-495 72-6-02-98
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	TEDCALTICHÉ	Salado Álvarez No. 19	01-348 78 7-24-71	01-348 78-7-23-34 -72152
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-385 72 3-02-50	01-489 72-4-00-07
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-496 88 8-01-16	01-495 88-8-05-50
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-348 78 3-01-82	01-348 78 3-01-82
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	JALOSTOTILÁN	Ramón Corona No. 176	01-431 74 6-06-65	01-431 74-6-06-55
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MEXTICACÁN	Águiles Berdan No. 101	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No. 3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82465 - 82418
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermosillo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-53	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALIACA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. Vicenta Guzmán	01-344 78 4-02-78	01-344 78-4-02-78
4	AYOTÓNILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermosillo s/n	01-391 91 7-10-61	01-391 91-71061
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 91 8-13-00 y fax	01-345 91-8-02-12 Y 8-08-04
4	LA BARCA	Calzada Raymundo Valdequez No. 611	01-393 93 5-15-68	01-393 93 5-00-01
4	CHAPALA	Degehado No. 327	01-376 78 5-33-49	01-376 78-5-28-49
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	JAMAY	turbide No. 505	01-392 82 4-12-38	01-392 82-4-12-38
4	JOCOTEPEC	Abasco e Hidalgo	01-387 78 3-00-74 Ext. 110	01-387 78-3-00-74 y 76
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 82 2-41-16 y fax	01-392 82 2-41-16
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-05-33 y 1-02-68
4	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 378 78 814 63 8 03 29	01-376 78-8-14-63
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 6-05-83	01-391 91-6-02-23
4	TUXCUCA	Rivera del Lago s/n	01-376 78 4-03-42	01-376 78-6-01-51
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
5	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 126
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-50-92	01-354 54-4-50-92
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 16	01-382 53 80680	01-382 53 80450
5	PIJUAJO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-09
5	QUITUPAN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	TAMAZULA DE GORDIANO	Migromante No. 102 Esq. Cuautlemoc	01-358 41 61776	01-358 41-6-00-78
5	TECALITLÁN	Degehado No. 45	01-371 41 818-88	01-371 41-8-01-69
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10106	01-382 57-1-01-08
6	AMACUECA	Ayuntamiento No. 18	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
6	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01 328 42 5-02-01	01-328 42-5-01-14
6	ATOYAC	Moctezuma No. 7	01-372 410-21-82	01-372 41-0-21-62
6	GÓMEZ FARIAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
6	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-83
6	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No. 15	01-372 42 4-50-51	01-372 42 43139 45312 Preside.
6	TECQUITLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
6	TOLIMÁN	Alajo Lizaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-08
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatlán s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	SAN GABRIEL	M. Mott No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85, 7-00-04
6	ZACÓALCO DE TORRES	18 de Septiembre s/n	01-328 42 3-15-37, 3-00-51	01-328 42 3-10-88
6	ZAPOTITIC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
6	ZAPOTILÁN DE VADRILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00

21

G

So



ANEXO 11
DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Region	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aguiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41- 3-56-95
7	ATENGO	Chimeltlán No. 16	01-349 77 1-01-45	01-349 77- 10139
7	CHIQUELUSTLÁN	Independencia No. 16	01-385 75 5-50-63	01-385 75 5-50-63
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-49
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99	01-321 38-7-28-99
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	EL LIMÓN	Aldama No. 68	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	TECOTLÁN	Av. Guadalupe No. 140	01-349 77 6-03-53	01-349 77-6-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77 5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10303
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-95-38	01-343 41 3-95-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 282	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
8	LA RESOLANA	Hidalgo No. 150	01-357 38 8-08-50	01-357 38-8-00-83
8	CHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro	01-316 35 5-39-81	01-316 35 5-21-06
8	GUAYTLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Colla s/n Eq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-61-02	01-357 38-4-60-44
8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	01-357 38 4-11-70	01-357 38-4-03-06
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros y Reforma	01-357 37 5-09-22	01-357 37-5-00-58
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 18	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 6 99 37,38,39,40	01 322 22 2 00 68
9	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 23 8-55-17	01-322 23-8-54-11
10	ATENQUELLO	Limon No. 18	01-388 73 6-90-01	01-388 73 69001
10	AVUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-316 37 2-08-80	01-316 37-2-03-14 Y 2-00-04
10	GUAYTLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38-4-30-83
10	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388 73-6-04-13	01 388 73 - 68238 683 68
10	MASCOTA	Hidalgo No. 180	01-388 38 6-10-76	01-388 38-6-00-52
10	MIXTLÁN	Eusebio R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
10	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 20 88	01 322 29 728 08 7 28 87
10	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
11	ARAJULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-385 75 2-01-75	01-386 77-2-01-58
11	AMATITÁN	Hidalgo No. 162	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
11	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 75 8-06-18
11	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-388 75 4-03-94	01-388 75-4-00-06
11	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-68
11	COQUILA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-26
11	HOSOTIPACUILLO	Independencia No. 4	01-386 74 4-52-17, 4-50-78	01-386 74-4-51-21
11	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-56	01-386 74-01-87
11	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax	01-386 75 7-01-83
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-76, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
11	TEQUILA	Francisco Javier Saúza y Galsana	01-374 74 2-00-83	01-374 74-2-00-83
11	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-84	01-384 73-3-01-29
12	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-06
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 8-51-25	01-373 79-8-53-81 y 8-51-25
12	OTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 83	01-375 76 2-04-21	01-375 76-2-04-21
12	OTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-45410
12	JUANAGATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-09-11 (Presidencia)
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Prolg. No. 700	373 2-07-49	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 87	01-373 73 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
12	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-09 6-02-22	01-387 77-8-00-07
12	ZAPOTLANEJO	Argelia Peraltá No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12.1	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 601	3615 19-29 y 3616-63-68	3630-28-29
12.1	TLAJERAS	Santa Rocalla No. 1049	3680-25-09	36 80 53 24
12.1	TONALÁ	Paseo Chihuahua No. 79	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-36-24 y 36-83-34-96
12.1	ZAPOPAN	Av. Testatan y Purificaco	36 56 24 44 38 36 34 64	36 36 34 60

Handwritten signature and initials.