

CONTRATO DE SUMIISTRO ANUAL DE ALIMENTOS, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTORA GENERAL, LA MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ, EN SU CÁRACTER DE DIRECTORA GENERAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ COMO "DIF JALISCO" Y, POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA DENOMINADA **DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS NUVE, S.A. DE C.V.**, REPRESENTADA POR EL LIC. ERNESTO DOMÍNGUEZ PREISSER, EN SU CARÁCTER DE APODERADO 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 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 107, 108 y 124, 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 130061, 130065, 130069, 130073, 130075, 130079, 130083, 130087, 130091, 130097, 130099 y 130155 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 es una sociedad anónima de capital variable que tiene por objeto la producción, compra, venta, comisión mercantil, representación, distribución, transportación, almacenamiento, comercialización, maquila, importación y exportación de toda clase de productos alimenticios, semillas y granos.
- B) Que la sociedad se encuentra debida y legalmente constituida, según consta en la escritura pública número 9,007 nueve mil siete de fecha 27 de junio del 2007, otorgada ante la fe del Lic. Heriberto Raúl Santana Murillo, Titular de la Notaría Pública número 71 de Guadalajara, Jalisco, documento inscrito en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio el 22 de agosto del 2007, registrado bajo folio mercantil electrónico número 37614*1. Siendo su Registro Federal de Contribuyentes: DAN070628EM2.
- C) Que el que suscribe, *LIC. ERNESTO DOMÍNGUEZ PREISSER*, tengo el carácter de Apoderado legal de la empresa "DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS NUVE, S.A. DE C.V.", según consta en la escritura pública número 7,897 siete mil ochocientos noventa y siete, de fecha 10 de enero de 2013, otorgada ante la fe del Licenciado Ricardo Salvador Rodríguez Vera, Notario Público Titular de la Notaría número 34 de Zapopan, Jalisco, por lo que cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, las cuales a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio el ubicado en la calle Topacio número 7, de la colonia Las Pintitas, en El Salto, 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 *Aceite de maíz 500ml, Azúcar estándar 500g, Café soluble 48g, Chícharo con zanahoria tetrapak 190g, Chile guajillo (Mirasol) 100g, Galleta de animalito 500g, Galleta salada 137g, Pasta para sopa con fibra 200g, Pasta para sopa 200g, Barra de cereales integrales con frutas 30g, Galleta de granola 30g, Galleta de avena con cacahuete 30g, Barra integral con yogurt con arándanos 30g, Galleta de cebada avena, nuez y almendra 30g, Barra de trigo integral con arándanos 30g, Barra de avena con coco y amaranto 30g, Galleta de trigo con avena y canela 30g, Galleta de maíz 30g, Barra de arroz inflado con avena y pasas 30g, Barra de trigo con avena y nuez 30g, Galleta de trigo con avena y vainilla 30g, Barra tipo panecillo con plátano 30g, Galleta integral de amaranto sabor nuez 30g,* 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 130061	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
215,616 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g (Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada. 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 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</p> <p>1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coll: Ausente.</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 60 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excrementos en 50 gr. de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente estén permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la</p>	\$3.560	\$ 767,592.960

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

	<p>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. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>		
<p>215,616 PIEZAS</p>	<p>ACEITE DE MAIZ 500 ml DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico del producto exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo. Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo. Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo. Índice de yodo (Wijs): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo. Materia insaponificable: 1.0 % Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. Color (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 15 horas Mínimo. Horas (AOM) sin antioxidantes: 20.0 horas Mínimo. Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C)Mínimo. Índice de saponificación: 187.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo. Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo - 293°K (20.0°C) Máximo. Reacción de Baudouin y Villavecchia Fabris (presencia de aceite de ajonjolí): Negativo. Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo. Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo. Reacción de Renard y Evers (presencia de aceite de cacahuate): Negativo. Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo. Aceite mineral: Negativo. Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz. Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0.1 % Mínimo - 0.5 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.0 % Mínimo - 12.0 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 0.2 % Mínimo - 1.2 % Máximo. Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2.0 % Mínimo - 4.0 % Máximo. Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21.0 % Mínimo - 45.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 62.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecatrienoico) 2.0 % Máximo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener: fragmentos de insecto, pelos y excretas de</p>	<p>\$12.890</p>	<p>\$2,779,290.240</p>

Handwritten marks:
A
P
B

Handwritten signature:



	<p>roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Galato de octilo: 0.01 % Máximo. Ácido tioldipropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo. Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo. Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo. Resina de guayaco: 0.01 % Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo. Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-F-223-SCFI-2011. NMX-F-030-1985. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
TOTAL			\$3,543,883.200

PEDIDO 130065			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
21,473 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g (Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada. 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 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: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Conizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.</p>	\$3.560	\$76,443.880

	<p>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 gr. 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. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>		
<p>21,473 PIEZAS</p>	<p>ACEITE DE MAIZ 500 ml DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico del producto exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo. Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo. Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo. Índice de yodo (Wjjs): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo. Materia insaponificable: 1.0 % Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. Color (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 15 horas Mínimo. Horas (AOM) sin antioxidantes: 20.0 horas Mínimo. Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C) Mínimo. Índice de saponificación: 187.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo. Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo - 293°K (20.0°C) Máximo. Reacción de Baudouin y Villavecchia Fabris (presencia de aceite de ajonjolí): Negativo. Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo. Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo. Reacción de Renard y Evers (presencia de aceite de cacahuete): Negativo. Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo. Aceite mineral: Negativo. Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz. Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0.1 % Mínimo - 0.5 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.0 % Mínimo - 12.0 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 0.2 % Mínimo - 1.2 % Máximo. Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2.0 % Mínimo - 4.0 % Máximo. Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21.0 % Mínimo - 45.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 62.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecatrienoico) 2.0 % Máximo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo.</p>	<p>\$12.890</p>	<p>\$276,786.970</p>

P
J
2



	<p>Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. 5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Galato de octilo: 0.01 % Máximo. Ácido tiodipropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo. Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo. Butilato de hidroxitoluano: 0.02 % Máximo. Resina de guayaco: 0.01 % Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo. Cualquiera autorizada por la Secretaría de Salud. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-F-223-SCFI-2011. NMX-F-030-1985. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
	TOTAL		\$353,230.850

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
17,986 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g (Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hlerro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada. 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 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: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente.</p>	\$3.560	\$64,030.160

	<p>Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coll: Ausente. 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 gr. 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. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>		
<p>8,993 PIEZAS</p>	<p>CHILE GUAJILLO (Mirasol) 100 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO También conocido como mirasol. Por lo general es largo, con punta aguda; su cuerpo es cilíndrico, liso y con leves ondulaciones. Tiene de dos a tres lóculos; su posición es colgante, aun cuando existen algunas variantes cuyos frutos son erectos. Este tipo de chile es medianamente picante y su producción comercial es en su mayor parte secado en forma natural en la planta. Presentación en bolsa múltiple de polietileno gofrado con 100 g. con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en bultos con 30 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La linta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 linternas. 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 Apariencia: Enteros, sanos, grandes y medianos de color rojo intenso u oscuros uniforme, no presentar decoloración, lisos, sin manchas, quemaduras, raspaduras, ni perforaciones y cutícula brillante. Estar sin humedad exterior anormal, libre de pudrición o descomposición, libre de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético-fisiológico, libre de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminantes de roedores. Color: Rojizo (ligero tono naranja) a rojo oscuro (marrón) Textura: Ligeramente flexible, suaves y lisos. Sabor: Característico de picor moderado, ligeramente a cítrico. No debe presentar sabor quemado ó tostado. Olor: Fuerte característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido o putrefacción. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Peso unitario con pedúnculo: 5 - 9 g Humedad: 13.5 % Máximo Tamaño Longitud sin pedúnculo: 10 - 14 cm Ancho (parte de mayor amplitud del fruto): 2.5 - 3.0 cm Tolerancia de defectos Por tamaño: 15 % Máximo. Defecto mayor: 0 % Defecto menor: 10 % Máximo Acumulativo: 10 % Máximo Pudrición: 1 % Máximo Tolerancia de impurezas Hongos: Exento</p>	<p>\$10.120</p>	<p>\$91,009.160</p>

Handwritten marks: a large 'P' and 'CA' with a checkmark, and a signature.



	<p>Insectos: Exento Contaminantes por roedores: Exento No maduros, marcados: 2 % Máximo Rotos y fragmentos: 5 % Máximo 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E. Coli: Ausente. Salmonella: Ausente. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica 5.- MATERIA EXTRAÑA El 1.0 % máximo de materia extraña es todo aquel material o sustancia diferente al que constituye el fruto y el pedúnculo, que comprende tallos, tierra, arena, piedras, basura, alambres, cuerdas, semillas extrañas, polvo y hojas, así como fragmentos de insectos. Excretas ausente, insectos enteros ausente, pelos de roedor < o = a 6 pelos en 25 gramos, fragmentos de insectos < o = 50 en 25 gramos. Otros < 1% 6.- ADITIVOS No aplica 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NMX-FF-107/1-SCFI-2006 Chiles secos enteros. NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-108-SCFI-2007 Chile Chipotle. Información de referencia de productos comerciales.</p>		
<p>8,993 PIEZAS</p>	<p>GALLETAS EN FORMA DE ANIMALITOS 500 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos; en presentación de 500 g. en empaque de plipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 12 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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: Tamaño uniforme con figura de animalito. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Color: Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras. Olor: Característico del producto, no debe presentar olores extraños ni rancidez. Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 6.5 % Máximo. Cenizas: 2.5 % Máximo. Proteína: 7 % Mínimo. Extracto etéreo: 5 % Mínimo. pH: 7 - 9 Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: Hongos o Mohos: 10 UFC/g Máximo. E. Coli: 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</p>	<p>\$14.270</p>	<p>\$128,330.110</p>

Handwritten marks: P, A, 27

Handwritten signature: JS

Handwritten mark: t



	<p>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 tres meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NMX-F-379-S-1980. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF Nacional. (punto 2.23 galleta sin relleno).</p>		
26,979 PIEZAS	<p>CHICHARO CON ZANAHORIA TETRAPAK 190 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio) y azúcar. La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 48 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información 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 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 Consistencia: Tena y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño. 2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica 5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena. 6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>	\$7,270	\$196,137.330
8,993 PIEZAS	<p>AZUCAR ESTANDAR DE 500 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Azúcar estándar envasada en bolsa de polietileno, con un peso de 500 gramos. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 20 a 50 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-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe</p>	\$5,650	\$50,810.450

Handwritten marks:
A large circle and the letters "B" and "A" are written on the left side of the page.



	<p>contener plomo, en el envase deberá identificar 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: Marfil, variando el tono de claro a oscuro. Aspecto: Granulado uniforme. Olor: Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 0.06% Máximo. Cenizas (sulfatadas/conectividad): 0.25% Máximo. Dióxido de azufre: 20 ppm máximo Azúcares Reductores Directos: 0.10% Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 200 UFC/g Máximo. Salmonella (en 25 g): Ausente Hongos o Mohos: <10 UFC/g. Levaduras: <10 UFC/g. E. Coli: Negativo ó < 3 NMP/g.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.50 ppm Máximo. Arsénico: 1 ppm Máximo. Partículas metálicas: 10 ppm Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud y los 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 NMX-F-084-SCFI-2004. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.10 azúcar estándar)</p>		
<p>8,993 PIEZAS</p>	<p>ACEITE DE MAÍZ 500 ml DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico del producto exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo. Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo. Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo. Índice de yodo (Wijs): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo. Materia insaponificable: 1.0 % Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. Color, (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo.</p>	<p>\$12.890</p>	<p>\$115,919.770</p>

Handwritten signature

Handwritten signature



<p>Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Prueba fría a 273°K (0°C): 15 horas Mínimo. Horas (AOM) sin antioxidantes: 20.0 horas Mínimo. Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C)Mínimo. Índice de saponificación: 187.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo. Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo - 293°K (20.0°C) Máximo. Reacción de Baudouin y Villavecchia Fabris (presencia de aceite de ajonjolí): Negativo. Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo. Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo. Reacción de Renard y Evers (presencia de aceite de cacahuate): Negativo. Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo. Aceite mineral: Negativo. Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz. Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0.1 % Mínimo - 0.5 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.0 % Mínimo - 12.0 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 0.2 % Mínimo - 1.2 % Máximo. Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2.0 % Mínimo - 4.0 % Máximo. Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21.0 % Mínimo - 45.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 62.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecatrienoico) 2.0 % Máximo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. 5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Galato de octilo: 0.01 % Máximo. Ácido tiopropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo. Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo. Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo. Resina de guayaco: 0.01 % Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo. Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-F-223-SCFI-2011. NMX-F-030-1985. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		<p>TOTAL</p>	<p>\$646,236.980</p>
---	--	---------------------	-----------------------------

PEDIDO			
130073			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
900,606 PIEZAS	<p>BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto elaborado con cereales integrales elaborado con avena, trigo, arroz, papaya y arándano, miel de abeja, azúcar, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad</p>	\$1.250	\$1'125,757.500



	<p>preescolar. Tamaño, por porción de 30 g. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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 del producto. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto. Sabor: Dulce, característico del producto.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 8.0 % Máximo. Proteína: 6% Mínimo. Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Hongos y levadura: 300 ufc/g Máximo Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo E. Coli: Negativo. Salmonella: 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 Sólo 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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>		
<p>771,942 PIEZAS</p>	<p>GALLETAS DE GRANOLA 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Galleta integral elaborada con harina de trigo, cacahuate, almendra, coco además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. Fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote; información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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>\$0.980</p>	<p>\$756,503.160</p>

gpb

CA
27



	<p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción. Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 8% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Allatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 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.</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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>		
<p>707,614 PIEZAS</p>	<p>GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Galleta integral elaborada con harina de trigo, avena, pasta de cacahuete, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 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 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: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción. Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños,</p>	<p>\$0.950</p>	<p>\$672,233.300</p>



	<p>como rancio o viejo. Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos. 2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 8% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 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. 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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>		
<p>707,614 PIEZAS</p>	<p>BARRA INTEGRAL C/YOGURT Y ARÁNDANOS 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto elaborado con hojuela de avena laminada, avena extruida, arroz inflado, hojuelas de trigo, salvado de trigo y trozos arándano, miel de abeja, azúcar, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 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 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. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto. Sabor: Dulce, característico del producto. 2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12 % Máximo. Proteína: 6% Mínimo. Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo.</p>	<p>\$1.310</p>	<p>\$926,974.340</p>

JLB

P.A.

t



	<p>Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Hongos y levadura: 300 ufc/g Máximo Coliformes Totales: 10 UFC/g. Máximo E. Coli: Negativo. Salmonella: 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. 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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>		
<p>707,614 PIEZAS</p>	<p>GALLETAS DE CEBADA AVENA NUEZ Y ALMENDRA 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, cebada, avena con trozos de nuez y almendra, sabor a nuez además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción. Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos. 2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 8% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: S. Aureus: Negativo.</p>	<p>\$1.040</p>	<p>\$735,918.560</p>

Handwritten marks: a circle, a cross, and some scribbles.



	<p>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. 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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>		
<p>707,618 PIEZAS</p>	<p>BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto elaborado con harina integral de trigo, arándanos, además de otros ingredientes opcionales y aditivos, sometidos a un proceso de amasado o batido, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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: Característico del producto. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto. Sabor: Dulce, característico del producto. 2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Humedad: 8.0 % Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Hongos y levadura: 300 ufc/g Máximo Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo E. Coli: Negativo. Salmonella: 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</p>	<p>\$1,200</p>	<p>\$849,141.600</p>

	<p>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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>		
578,952 PIEZAS	<p>BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto que se obtiene de la mezcla de hojuelas de avena, coco, pasas, amaranto inflado, azúcares, miel de abeja, entre otros, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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: Característico del producto. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto. Sabor: Dulce, característico del producto. 2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Humedad: 12.0 % Máximo. Proteína: 9% Mínimo. Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Hongos y levadura: 300 ufc/g Máximo Coliformes Totales: 30 UFC/g Máximo 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. 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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>	\$1.130	\$654,215.760

578,952 PIEZAS	<p>GALLETAS DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Galleta integral elaborada con harina de trigo, avena, canela, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción. Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 8% Máximo. Proteína: 6% Mínimo. Grasa total: Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coiformes Totales: 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.</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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>	\$0.950	\$550,004.400
514,629 PIEZAS	<p>GALLETAS DE MAÍZ 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p>	\$1.020	\$524,921.580

	<p>Galleta integral elaborada con harina de maíz, trigo, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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 dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción. Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 8% Máximo. Proteína: 6% Mínimo. Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 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.</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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>		
<p>514,629 PIEZAS</p>	<p>BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto que se obtiene de la mezcla de arroz inflado, pasas, salvado de trigo, azúcares, miel de abeja, entre otros, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.</p>	<p>\$1.210</p>	<p>\$622,701.090</p>

Handwritten marks:
A large handwritten 'a' or 'o' shape.
A large handwritten 'CF' or similar mark.
A small handwritten mark at the bottom.



	<p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, Información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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 del producto. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto. Sabor: Dulce, característico del producto.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12.0 % Máximo. Proteína: 6% Mínimo. Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Hongos y levadura: 300 ufc/g Máximo Coliformes Totales: 30 UFC/g Máximo 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.</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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>		
<p>514,629 PIEZAS</p>	<p>BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto elaborado con harina integral de trigo, harina de avena, hojuela de avena, miel de abeja, azúcar, grasa vegetal, esencia de nuez etc. sometidos a un proceso de amasado o batido, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que</p>	<p>\$1.160</p>	<p>\$596,969.640</p>

	<p>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: Característico del producto. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto. Sabor: Dulce, característico del producto.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 8.0 % Máximo. Proteína: 6% Mínimo. Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Hongos y levadura: 300 ufc/g Máximo Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo E. Coli: Negativo. Salmonella: 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.</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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture, National Agricultural Library.</p>		
<p>514,629 PIEZAS</p>	<p>GALLETAS DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Galleta elaborada con harina integral de trigo, avena, vainilla, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta galleta deberá tener una mastigabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 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 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: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción. Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.</p>	<p>\$0.930</p>	<p>\$478,604.970</p>

	<p>Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 8% Máximo. Proteína: 6% Mínimo. Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 5,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 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. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico químicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). United States Department of Agriculture. National Agricultural Library. Información de referencia de productos comerciales.</p>		
<p>514,637 PIEZAS</p>	<p>BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto elaborado con avena, trigo, plátano, miel de abeja, azúcar, grasa vegetal se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar, Tamaño por porción de 30 g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 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 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. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto. Sabor: Dulce, característico del producto. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12 % Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías</p>	<p>\$1.360</p>	<p>\$699,906.320</p>

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]



	<p>Sodio: 180 mg Máximo por porción 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Hongos y levadura: 300 ufc/g Máximo Coliformes Totales: 10 UFC/g Máximo E. Coli: Negativo. Salmonella: 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. 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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>		
<p>257,309 PIEZAS</p>	<p>GALETA INTEGRAL AMARANTO CON NUEZ 30 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, amaranto, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción. Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos. 2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 8% Máximo. Proteína: 6% Mínimo. Grasa total: Máximo el 35% del total de las calorías Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías Sodio: 180 mg Máximo por porción 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: St. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo E. Coli: Negativo</p>	<p>\$1.010</p>	<p>\$259,882.090</p>

<p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio 0.1 mg/Kg Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto. 6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno). Información de referencia de productos comerciales. United States Department of Agriculture. National Agricultural Library.</p>		
TOTAL		\$9'453,734.310

PEDIDO 130075			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
803,220 PIEZAS	<p>ACEITE DE MAIZ 500 ml DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá 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: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico del producto exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo. Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo. Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo. Índice de yodo (Wijs): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo. Materia insaponificable: 1.0 % Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. Color (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Prueba fría a 273°K (0°C): 15 horas Mínimo. Horas (AOM) sin antioxidantes: 20.0 horas Mínimo. Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C) Mínimo. Índice de saponificación: 187.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo. Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo - 293°K (20.0°C) Máximo. Reacción de Baudouin y Villavecchia Fabris (presencia de aceite de ajonjolí): Negativo. Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo.</p>	\$12.890	\$10'353,505.800



	<p>Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo. Reacción de Renard y Evers (presencia de aceite de cacahuete): Negativo. Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo. Aceite mineral: Negativo. Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz. Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0,1 % Mínimo - 0,5 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8,0 % Mínimo - 12,0 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 0,2 % Mínimo - 1,2 % Máximo. Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2,0 % Mínimo - 4,0 % Máximo. Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21,0 % Mínimo - 45,0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34,0 % Mínimo - 62,0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecatrienoico) 2,0 % Máximo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1,5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0,1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0,1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0,1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. 5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0,03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0,01% Máximo. Galato de octilo: 0,01 % Máximo. Ácido tioldipropiónico y sus ésteres: 0,01 % Máximo. Butilato de hidroxianisol: 0,02 % Máximo. Butilato de hidroxitolueno: 0,02 % Máximo. Resina de guayaco: 0,01 % Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0,005% Máximo. Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-F-223-SCFI-2011. NMX-F-030-1985. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
<p>803,220 PIEZAS</p>	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g (Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un Proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada. 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 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. ESPECIFICACIONES 1.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estretamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13% Mínimo.</p>	<p>\$3.560</p>	<p>\$2'859,463.200</p>



<p>Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente. 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 gr. 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. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>		
TOTAL		\$13'212,969.00

PEDIDO 130079	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
54,000 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g (Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada. 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 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: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo.</p>	\$3.560	\$192,240.000

P.C.

26

15

	<p>Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente. 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 gr. 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. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>		
<p>18,000 PIEZAS</p>	<p>AZÚCAR ESTÁNDAR DE 500 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Azúcar estándar envasada en bolsa de polietileno, con un peso de 500 gramos. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 20 o 50 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar modo de conservación del alimento. 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: Marfil, variando el tono de claro a oscuro. Aspecto: Granulado uniforme. Olor: Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 0.06% Máximo. Cenizas (sulfatadas/conectividad): 0.25% Máximo. Dióxido de azufre: 20 ppm máximo Azúcares Reductores Directos: 0.10% Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 200 UFC/g Máximo. Salmonella (en 25 g): Ausente Hongos o Mohos: <10 UFC/g. Levaduras: <10 UFC/g. E. Coli: Negativo ó < 3 NMP/g. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.50 ppm Máximo. Arsénico: 1 ppm Máximo. Partículas metálicas: 10 ppm Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal. 6.- ADITIVOS Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud y los señalados en el Apéndice Normativo A de la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NMX-F-084-SCFI-2004.</p>	<p>\$5.650</p>	<p>\$101,700.000</p>

	NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.10 azúcar estándar)		
18,000 PIEZAS	<p>ACEITE DE MAÍZ 500 ml</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-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: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico del producto exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo. Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo. Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo. Índice de yodo (Wij's): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo. Materia insaponificable: 1.0 % Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. Color (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 15 horas Mínimo. Horas (AOM) sin antioxidantes: 20.0 horas Mínimo. Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C)Mínimo. Índice de saponificación: 187.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo. Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo - 293°K (20.0°C) Máximo. Reacción de Baudouin y Villavecchia Fabrís (presencia de aceite de ajonjolí): Negativo. Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo. Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo. Reacción de Renard y Evers (presencia de aceite de cacahuete): Negativo. Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo. Aceite mineral: Negativo. Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz. Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0.1 % Mínimo - 0.5 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.0 % Mínimo - 12.0 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 0.2 % Mínimo - 1.2 % Máximo. Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2.0 % Mínimo - 4.0 % Máximo. Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21.0 % Mínimo - 45.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 62.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecatrienoico) 2.0 % Máximo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Galato de octilo: 0.01 % Máximo. Ácido hidropropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo. Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo. Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo. Resina de guayaco: 0.01 % Máximo.</p>	\$12.890	\$232,020.000

Handwritten signature

Handwritten initials and marks

Handwritten marks



<p>Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo. Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-F-223-SCFI-2011. NMX-F-030-1985. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
	TOTAL	\$525,960.000

PEDIDO 130083		PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
CANTIDAD	DESCRIPCION		
4,000 PIEZAS	<p>ACEITE DE MAÍZ 500 ml DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá 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: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico del producto exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo. Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo. Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo. Índice de yodo (Wijs): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo. Materia insaponificable: 1.0 % Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. Color (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 15 horas Mínimo. Horas (AOM) sin antioxidantes: 20.0 horas Mínimo. Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C)Mínimo. Índice de saponificación: 187.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo. Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo - 293°K (20.0°C) Máximo. Reacción de Baudouin y Villavecchia Fabris (presencia de aceite de ajonjolí): Negativo. Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo. Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo. Reacción de Renard y Evers (presencia de aceite de cacahuete): Negativo. Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo. Aceite mineral: Negativo.</p> <p>Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz. Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0.1 % Mínimo - 0.5 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.0 % Mínimo - 12.0 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 0.2 % Mínimo - 1.2 % Máximo. Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2.0 % Mínimo - 4.0 % Máximo. Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21.0 % Mínimo - 45.0 % Máximo.</p>	\$12.890	\$51,560.000



	<p>Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 62.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecatrienoico) 2.0 % Máximo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. 5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Galato de octilo: 0.01 % Máximo. Ácido tiodipropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo. Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo. Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo. Resina de guayaco: 0.01 % Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo. Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico-químicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-F-223-SCFI-2011. NMX-F-030-1985. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
<p>8,000 PAQUETES</p>	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g (Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo. la pasta es sometida a un Proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada. 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 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: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.</p>	<p>\$3.560</p>	<p>\$28,480.000</p>

P
A
3

20

<p>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 gr. 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. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>		
	TOTAL	\$80,040.000

PEDIDO 130087			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<p>3,000 PIEZAS</p>	<p>ACEITE DE MAIZ 500 MI DESCRIPCION DEL PRODUCTO Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico del producto exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios. 2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo. Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo. Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo. Índice de yodo (Wjjs): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo. Materia insaponificable: 1.0 % Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. Color (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 15 horas Mínimo. Horas (AOM) sin antioxidantes: 20.0 horas Mínimo. Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C)Mínimo. Índice de saponificación: 187.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo. Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo - 293°K (20.0°C) Máximo. Reacción de Baudouin y Villavechia Fabris (presencia de aceite de algodón): Negativo. Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo. Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo. Reacción de Fenard y Evers (presencia de aceite de cacahuete): Negativo. Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo. Aceite mineral: Negativo. Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz.</p>	<p>\$12.890</p>	<p>\$38,670.000</p>

Handwritten marks and signatures on the left side of the page.



	<p>Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0.1 % Mínimo - 0.5 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.0 % Mínimo - 12.0 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 0.2 % Mínimo - 1.2 % Máximo. Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2.0 % Mínimo - 4.0 % Máximo. Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21.0 % Mínimo - 45.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 62.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecatrienoico) 2.0 % Máximo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Galato de octilo: 0.01 % Máximo. Ácido tiopropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo. Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo. Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo. Resina de guayaco: 0.01 % Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo. Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-F-223-SCFI-2011. NMX-F-030-1985. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
<p>9,000 PAQUETES</p>	<p>PASTA PARA SOPA (CON FIBRA 200 g) (Se deberá entregar cualquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un Proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada. 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 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: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Áureus: Ausente.</p>	<p>\$2,840</p>	<p>\$25,560.000</p>

JLB

9
10
11

	<p>Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente. 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 gr. 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. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>		
TOTAL			\$64,230.000

PEDIDO 130091			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<p>3,000 PIESAZ</p>	<p>ACEITE DE MAIZ 500 ml DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico del producto exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios. 2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo. Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo. Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo. Índice de yodo (Wij): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo. Materia insaponificable: 1.0 % Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. Color (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 15 horas Mínimo. Horas (AOM) sin antioxidantes: 20.0 horas Mínimo. Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C)Mínimo. Índice de saponificación: 187.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo. Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo - 293°K (20.0°C) Máximo. Reacción de Baudouin y Villavecchia Fabris (presencia de aceite de ajonjolí): Negativo. Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo. Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo.</p>	<p>\$12.890</p>	<p>\$38,670.000</p>

	<p>Reacción de Ranard y Evers (presencia de aceite de cacahuete): Negativo. Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo. Aceite mineral: Negativo. Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz. Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0.1 % Mínimo - 0.5 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.0 % Mínimo - 12.0 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 0.2 % Mínimo - 1.2 % Máximo. Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2.0 % Mínimo - 4.0 % Máximo. Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21.0 % Mínimo - 45.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 62.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecatrienoico) 2.0 % Máximo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. 5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Galato de octilo: 0.01 % Máximo. Ácido tiopropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo. Butilato de hidroxianisól: 0.02 % Máximo. Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo. Resina de guayaco: 0.01 % Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo. Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-F-223-SCFI-2011. NMX-F-030-1985. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
9,000	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g (Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un Proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada. 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 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: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13% Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo.</p>	\$2,840	\$25,560.000

P
OK
23

JG

7

<p>Fibra Dietética: 4% Mínimo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente. 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 polo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr. 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. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>		
TOTAL		\$64,230.000

PEDIDO 130097			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
113,220	<p>ACEITE DE MAIZ 500 MI DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá 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: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico del producto exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo. Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo. Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo. Índice de yodo (Wijs): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo. Materia insaponificable: 1.0 % Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. Color (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Prueba fría a 273°K (0°C): 15 horas Mínimo. Horas (AOM) sin antioxidantes: 20 0 horas Mínimo. Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C)Mínimo. Índice de saponificación: 197.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo. Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo -</p>	\$12.890	\$1'459,405.800



	<p>293°K (20.0°C) Máximo. Reacción de Baudouin y Villavecchia Fabris (presencia de aceite de ajonjolí): Negativo. Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo. Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo. Reacción de Renard y Evers (presencia de aceite de cacahuete): Negativo. Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo. Aceite mineral: Negativo. Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz. Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0.1 % Mínimo - 0.5 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.0 % Mínimo - 12.0 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 0.2 % Mínimo - 1.2 % Máximo. Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2.0 % Mínimo - 4.0 % Máximo. Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21.0 % Mínimo - 45.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 62.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecatrienoico) 2.0 % Máximo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. 5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Galato de octilo: 0.01 % Máximo. Ácido tioldipropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo. Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo. Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo. Resina de guayaco: 0.01 % Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo. Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-F-223-SCFI-2011. NMX-F-030-1985. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
<p>226,440 PAQUETES</p>	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g (Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un Proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada. 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 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: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o</p>	<p>\$3,560</p>	<p>\$806,126.400</p>



	<p>desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</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 gr. 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. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>		
		TOTAL	\$2'265,532.200

PEDIDO 130099			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
6,780 PIEZAS	<p>ACEITE DE MAÍZ 500 MI DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico del producto exento de olores extraños o rancias. Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancias.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo. Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo. Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo. Índice de yodo (Wijs): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo. Materia insaponificable: 1.0 % Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. Color (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Prueba fría a 273° K (0°C): 15 horas Mínimo.</p>	\$12.890	\$87,394.200

Handwritten marks:
 a
 J
 E



	<p>Horas (AOM) sin antioxidantes: 20.0 horas Mínimo. Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C)Mínimo. Índice de saponificación: 187.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo. Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo - 293°K (20.0°C) Máximo. Reacción de Baudouin y Villavecchia Fabris (presencia de aceite de ajonjolí): Negativo. Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo. Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo. Reacción de Renard y Evers (presencia de aceite de cacahuete): Negativo. Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo. Aceite mineral: Negativo. Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz. Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0.1 % Mínimo - 0.5 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.0 % Mínimo - 12.0 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 0.2 % Mínimo - 1.2 % Máximo. Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2.0 % Mínimo - 4.0 % Máximo. Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21.0 % Mínimo - 45.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 62.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecatrienoico) 2.0 % Máximo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. 5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Galato de octilo: 0.01 % Máximo. Ácido tiopropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo. Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo. Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo. Resina de guayaco: 0.01 % Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo. Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-F-223-SCFI-2011. NMX-F-030-1985. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
<p>20,340 PAQUETES</p>	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g (Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un Proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada. 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 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 7.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</p>	<p>\$3,560</p>	<p>\$72,410.400</p>

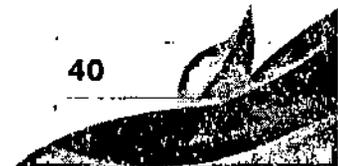
<p>Color: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1,25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</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 gr. 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. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>		
TOTAL		\$159,804.600

PEDIDO 130155			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1,800 PIEZAS	<p>ACEITE DE MAÍZ 500 ml DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botallas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá 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: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico del producto exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo. Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo. Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo. Índice de yodo (Wijs): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo. Materia insaponificable: 1.0 % Máximo.</p>	\$ 12.890	\$ 23,202.000

D

J

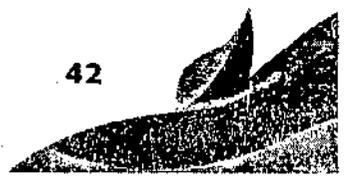
H



	<p>Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. Color (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 15 horas Mínimo. Horas (AOM) sin antioxidantes: 20.0 horas Mínimo. Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C)Mínimo. Índice de saponificación: 187.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo. Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo - 293°K (20.0°C) Máximo. Reacción de Baudouin y Villavecchia Fabris (presencia de aceite de ajonjolí): Negativo. Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo. Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo. Reacción de Renard y Evers (presencia de aceite de cacahuete): Negativo. Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo. Aceite mineral: Negativo. Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz. Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0.1 % Mínimo - 0.5 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.0 % Mínimo - 12.0 % Máximo. Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 0.2 % Mínimo - 1.2 % Máximo. Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2.0 % Mínimo - 4.0 % Máximo. Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21.0 % Mínimo - 45.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 62.0 % Máximo. Ácido linoleico (Ácido octadecatrienoico) 2.0 % Máximo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. 5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Galato de octilo: 0.01 % Máximo. Ácido tiopropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo. Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo. Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo. Resina de guayaco: 0.01 % Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo. Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en variedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-F-223-SCFI-2011. NMX-F-030-1985. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
<p>1,800 PIEZAS</p>	<p>AZÚCAR ESTÁNDAR DE 500 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Azúcar estándar envasada en bolsa de polietileno, con un peso de 500 gramos. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 20 o 50 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 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</p>	<p>\$ 5,650</p>	<p>\$ 10,170,000</p>

	<p>Color: Marfil, variando el tono de claro a oscuro. Aspecto: Granulado uniforme. Olor: Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 0.06% Máximo. Cenizas (sulfatadas/conectividad): 0.25% Máximo. Dióxido de azufre: 20 ppm máximo Azúcares Reductores Directos: 0.10% Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 200 UFC/g Máximo. Salmonella (en 25 g): Ausente Hongos o Mohos: <10 UFC/g. Levaduras: <10 UFC/g. E. Coli: Negativo ó < 3 NMP/g. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.50 ppm Máximo. Arsénico: 1 ppm Máximo. Partículas metálicas: 10 ppm Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal. 6.- ADITIVOS Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud y los señalados en el Apéndice Normativo A de la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NOMX-F-084-SCFI-2004. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.10 azúcar estándar)</p>		
<p>3,600 PIEZAS</p>	<p>CHICHARO CON ZANAHORIA TETRAPAK 190 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio) y azúcar. La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 48 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información 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 Consistencia: Tiena y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño. 2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo.</p>	<p>\$ 7.270</p>	<p>\$ 26,172.000</p>

Handwritten marks: a large circle, a cross, and some scribbles.



	<p>Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica 5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena. 6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>		
3,600 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA 200 g (Se deberá entregar cualesquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a varias operaciones fisicoquímicas entre las que se mencionan: cocción, extracción y corte. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g, empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 80 piezas. Podrá entregar cualquiera de las variedades que se describen. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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: Característico del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14 % Máximo. Proteína: 9 % Mínimo. Extracto Etéreo (grasa): 2% Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo. Levaduras: 20 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente. S. Aureus: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto. 6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 9.- REFERENCIAS NMX-F-023-NORMEX-2002.</p>	\$ 2,840	\$ 10,224.000

[Handwritten signature]

[Handwritten marks and signatures]



	<p>NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina de trigo con huevo para sopa)</p>		
1,800 PIEZAS	<p>GALLETA SALADA 137 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Galleta elaborada con harina de trigo, soya, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. 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: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción. Aspecto: Crujiente, uniforme, propia de la galleta salada. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Ligeramente salado, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños. 2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 5% Máximo. Proteína: 7% Mínimo. Grasa: 13% Máximo Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo. Fibra dietética: 1 % Mínimo por porción Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo. Sodio: 1000 ml por cada 100 gramos de galleta 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <10 UFC/g. 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. 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. NMX-F-006-1983. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (Punto 2.24 Galleta salada). Información de referencia de productos comerciales</p>	\$ 8.470	\$ 15,246.000
1,800 PIEZAS	<p>CAFE SOLUBLE DE 48 g DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Son los sólidos diluibles en agua obtenidos del extracto del café puro tostado, sin descafeinar o descafeinado. Alimento puro soluble con un contenido mínimo de sólidos de 95 % que de acuerdo a su aspecto físico o proceso de obtención se puede presentar en polvo, aglomerado, liofilizado entre otros. Empaque colectivo en charola de cartón corrugado, cubierta de plástico con</p>	\$21.650	\$38,970.000

Handwritten marks and signatures on the left side of the page.



	<p>24 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. 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 del producto. Consistencia: Característica del producto. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 5 % Máximo. PH (solución al 1%): 4.2-5.5 Cenizas en base hidratada: 11 % Máximo. Cafeína en base seca: 1.8 % Mínimo. Almidón: Negativo. Azúcares en base seca: 4.2 % Máximo</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Hongos y levadura: 100 ufc/g Máximo Coliformes Totales: 50 UFC/g Máximo E. Coli: Negativo. Salmonella: Negativo</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No deberá presentar ninguna materia extraña distinta al café soluble.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NMX-F-139-SCFI-2010.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-139-SCFI-2010. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>		
TOTAL			\$123,984.000

Handwritten signature

GRAN TOTAL	\$30'496,835.14
-------------------	------------------------

Se supervisará permanentemente las instalaciones de "EL PROVEEDOR" con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración de los productos alimentarios, 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 entregan los productos alimentarios y se empaquetan 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".

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.

TERCERA.- "EL PROVEEDOR" manifiesta que sus productos, *Aceite de maíz 500ml, Azúcar estándar 500g, Café soluble 48g, Chicharo con zanahoria tetrapak 190g, Chile guajillo (Mirasol) 100g, Galleta de animalito 500g, Galleta salada 137g, Pasta para sopa con fibra 200g, Pasta para sopa 200g, Barra de cereales integrales con frutas 30g, Galleta de granola 30g, Galleta de avena con cacahuete 30g, Barra integral con yogurt con arándanos 30g, Galleta de cebada avena, nuez y almendra 30g, Barra de trigo integral con arándanos 30g, Barra de avena con coco y amaranto 30g, Galleta de trigo con avena y canela 30g, Galleta de maíz 30g, Barra de arroz inflado con avena y pasas 30g, Barra de trigo con avena y nuez 30g, Galleta de trigo con avena y vainilla 30g, Barra tipo panecillo con plátano 30g, Galleta integral de amaranto sabor nuez 30g*, reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento, obligándose a suministrar a "DIF JALISCO" dichos productos alimentarios, 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.

El volumen de los productos alimentarios 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.

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

Así mismo, "DIF JALISCO" podrá realizar auditorias y revisiones concernientes a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos de "EL PROVEEDOR", con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-

SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios.

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

QUINTA.- "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 la planteé y la justifique "EL PROVEEDOR", será éste quien cubra los costos del rechequeo 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>Aceite de maíz 500ml</i>	1 pieza
<i>Azúcar estándar 500g</i>	1 pieza
<i>Café soluble 48g</i>	1 pieza
<i>Chícharo con zanahoria tetrapak 190g</i>	1 pieza
<i>Chile guajillo (Mirasol) 100g</i>	1 pieza
<i>Galleta de animalito 500g</i>	1 pieza
<i>Galleta salada 137g</i>	1 pieza
<i>Pasta para sopa con fibra 200g</i>	1 pieza
<i>Pasta para sopa 200g</i>	1 pieza
<i>Barra de cereales integrales con frutas 30g</i>	1 pieza
<i>Galleta de granola 30g</i>	1 pieza
<i>Galleta de avena con cacahuete 30g</i>	1 pieza
<i>Barra integral con yogurt con arándanos 30g</i>	1 pieza
<i>Galleta de cebada avena, nuez y almendra 30g</i>	1 pieza
<i>Barra de trigo integral con arándanos 30g</i>	1 pieza
<i>Barra de avena con coco y amaranto 30g</i>	1 pieza
<i>Galleta de trigo con avena y canela 30g</i>	1 pieza
<i>Galleta de maíz 30g</i>	1 pieza
<i>Barra de arroz inflado con avena y pasas 30g</i>	
<i>Barra de trigo con avena y nuez 30g</i>	1 pieza
<i>Galleta de trigo con avena y vainilla 30g</i>	1 pieza
<i>Barra tipo panecillo con plátano 30g</i>	1 pieza
<i>Galleta integral de amaranto sabor nuez 30g</i>	1 pieza

PRECIO

SEXTA.- Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el precio unitario de los alimentos 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 **\$30'496,835.14 (TREINTA MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS 14/100 M.N.).**

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

SÉPTIMA.- "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 para la realización del empaclado 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 *Aceite de maíz 500ml, Azúcar estándar 500g, Café soluble 48g, Chícharo con zanahoria tetrapak 190g, Chile guajillo (Mirasol) 100g, Galleta de animalito 500g, Galleta salada 137g, Pasta para sopa con fibra 200g, Pasta para sopa*

200g, Barra de cereales integrales con frutas 30g, Galleta de granola 30g, Galleta de avena con cacahuete 30g, Barra integral con yogurt con arándanos 30g, Galleta de cebada avena, nuez y almendra 30g, Barra de trigo integral con arándanos 30g, Barra de avena con coco y amaranto 30g, Galleta de trigo con avena y canela 30g, Galleta de maíz 30g, Barra de arroz inflado con avena y pasas 30g, Barra de trigo con avena y nuez 30g, Galleta de trigo con avena y vainilla 30g, Barra tipo panecillo con plátano 30g, Galleta integral de amaranto sabor nuez 30g, 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 y fechas señaladas en el Anexo 9, el cual se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo.

"EL PROVEEDOR" podrá entregar los productos alimentarios, 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 que conformarán las despensas y desayunos escolares, materia de la compraventa, serán a dos tintas, 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.

OCTAVA.- 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 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

NOVENA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades y en moneda nacional, a los 21 veintidós 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 sellada de recibido por la Dirección de Seguridad Alimentaria del Organismo Estatal. Se entienden por días hábiles los señalados en el calendario laboral de "DIF JALISCO".

VIGENCIA

DÉCIMA.- De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia de este contrato será de *doce meses* contados a partir de la firma del presente, y se haya realizado la entrega de los diversos productos alimentarios que conformarán las despensas y desayunos escolares, 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 PRIMERA a la VIGÉSIMA PRIMERA del presente contrato.

GARANTÍA

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

- A) Que "**EL PROVEEDOR**" no realice la entrega de los productos alimentarios contratados para su suministro acorde a lo establecido en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento jurídico, dentro de las fechas y en el domicilio estipulado en este contrato. Así mismo, que los empaques no cuenten con los requisitos, características y especificaciones estipuladas en este contrato.
- B) Que los productos alimentarios contratados para su suministro no reúnan las características y especificaciones que se indican y detallan en la cláusula SEGUNDA y los anexos correspondientes que forman parte integral del presente contrato y las cuales acepta reunir "**EL PROVEEDOR**".
- C) En caso de entregar los productos alimentarios, materia del presente contrato, con especificaciones o características distintas a las contratadas, siendo que el "**DIF JALISCO**" considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión del contrato y la aplicación de la garantía, aun cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen.
- D) Que "**EL PROVEEDOR**" no respete el precio ofertado para el suministro de alimentos indicado en la cláusula SEXTA de este contrato.
- E) Que "**EL PROVEEDOR**" varíe o modifique, en todo o en parte, las características de alguno o algunos de los productos alimentarios que se adquieren, ya sea en contenido, peso, integración, marca, calidad o tipo de producto ofertado.
- F) Que "**EL PROVEEDOR**" no entregue la garantía señalada en los términos y condiciones convenidos en la cláusula DÉCIMA PRIMERA del presente instrumento.
- G) Que "**EL PROVEEDOR**" se retrase en la entrega de los productos por tres días consecutivos, conforme al calendario señalado en el Anexo 9 que forma parte integral de este instrumento.
- H) Que "**EL PROVEEDOR**" no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula CUARTA del presente contrato.
- I) En caso de que "**EL PROVEEDOR**" se haya retrasado en la entrega de los productos alimentarios, materia del presente contrato, y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima que al efecto se establece en la cláusula DÉCIMA SEXTA de este instrumento.
- J) 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 que hayan sido suministrados 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 suministrado por "EL PROVEEDOR", aun cuando el incumplimiento sea de una parte de algún pedido. 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 TERCERA.- 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 estime 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 CUARTA.- 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 SEGUNDA, DÉCIMA TERCERA, DÉCIMA SEXTA y DÉCIMA SÉPTIMA 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 QUINTA.- "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 SEXTA.- Conviene las partes que en caso de que "EL PROVEEDOR" incumpla con alguna de las obligaciones a que se compromete en este contrato se hará acreedor a las siguientes penas convencionales:

A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL PROVEEDOR" en el suministro de cualquiera de sus productos alimentarios que conformarán las despensas y/o desayunos escolares, 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 alimentario 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 cualquier 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 por retrasos en el suministro de cualquiera de sus productos alimentarios que conformarán las despensas y/o desayunos escolares, 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 PRIMERA del presente contrato.

DÉCIMA SÉPTIMA.- Para la determinación de las penas convencionales, en caso de presentarse incumplimiento por parte de "EL PROVEEDOR", en la calidad de los productos y/o servicios 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.

DÉCIMA OCTAVA.- "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 TERCERA y DÉCIMA SÉPTIMA 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 Topacio número 7, de la colonia Las Pintitas, en El Salto, Jalisco; C.P. 45690.

JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA

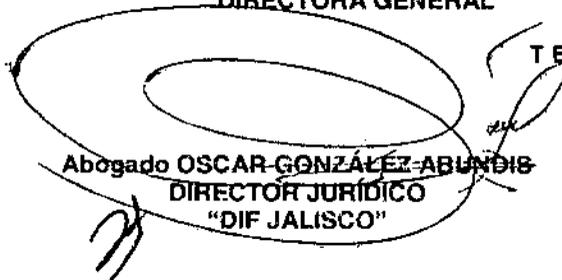
VIGÉSIMA CUARTA.- Las partes acuerdan que en caso de conflicto o controversia, respecto de la interpretación o cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento, agotarán, en primer término, los métodos alternativos de solución de conflictos, y, si no se llega a acuerdo alguno, se 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"

MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ
DIRECTORA GENERAL

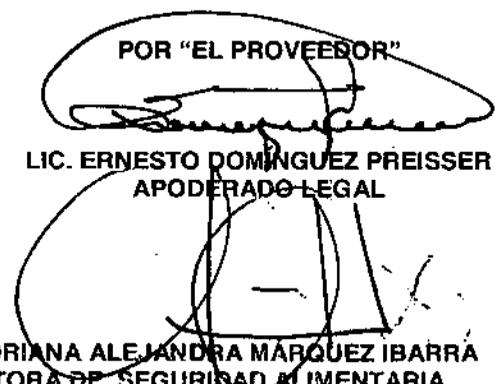

Abogado OSCAR GONZÁLEZ ABUNDIS
DIRECTOR JURÍDICO
"DIF JALISCO"

TESTIGOS

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

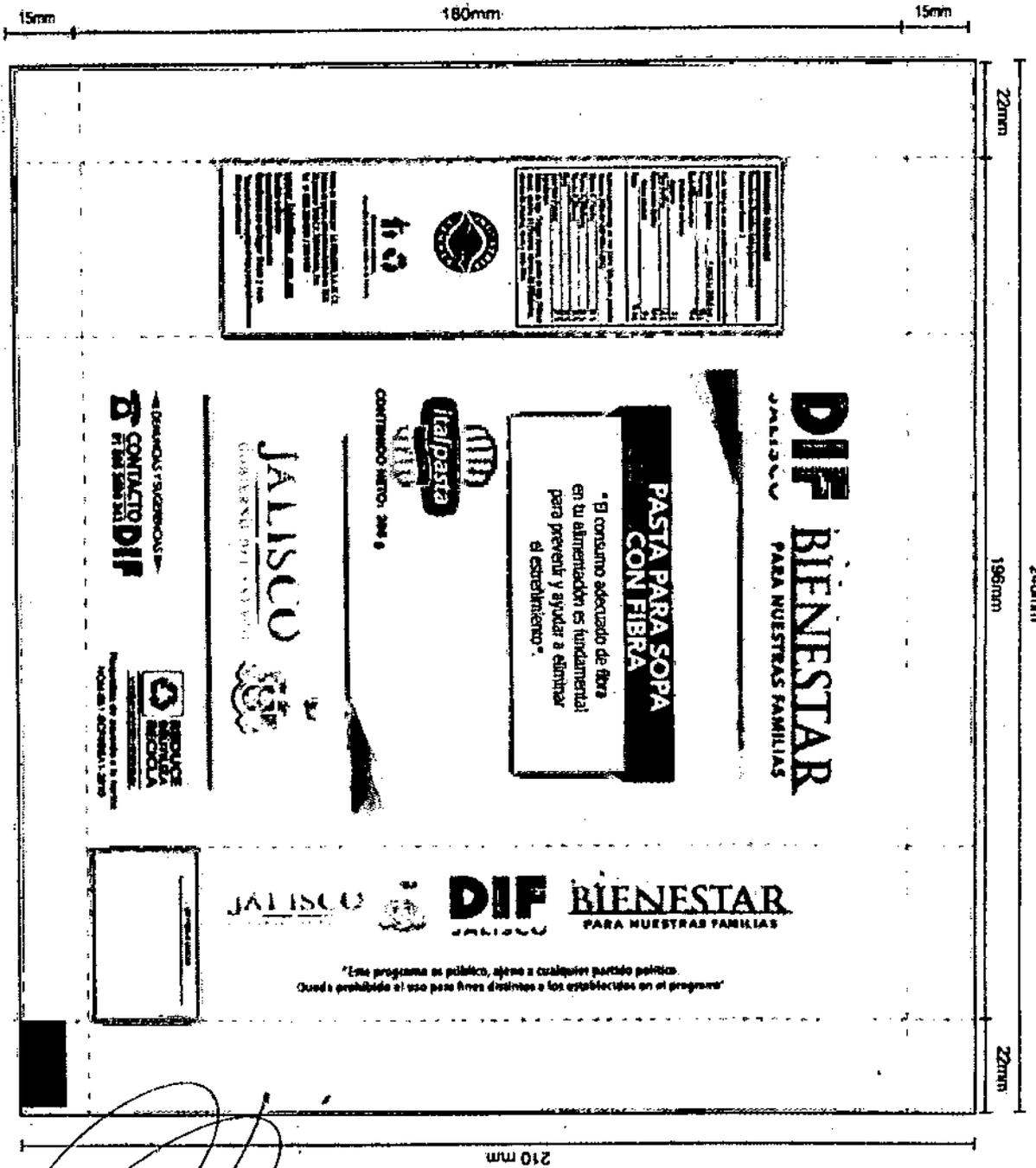
POR "EL PROVEEDOR"

LIC. ERNESTO DOMÍNGUEZ PREISSER
APODERADO LEGAL





ANEXO 8



Nombre del cliente INSTITUTO PANATECO CAMPAÑA DE ALICHO 2008		MEDIDA DE OCSA 20 x 210		MEDIDA DE DISEÑO		Formato Espesor / Grueso Ancho / Alto <input type="checkbox"/> Digital		Fecha de Entrega Fecha de Inicio Fecha de Finalización Fecha de Emisión Fecha de Validación		Usuario Nombre de Usuario Contraseña Estado Tipo de Usuario	
--	--	----------------------------	--	------------------	--	---	--	---	--	---	--

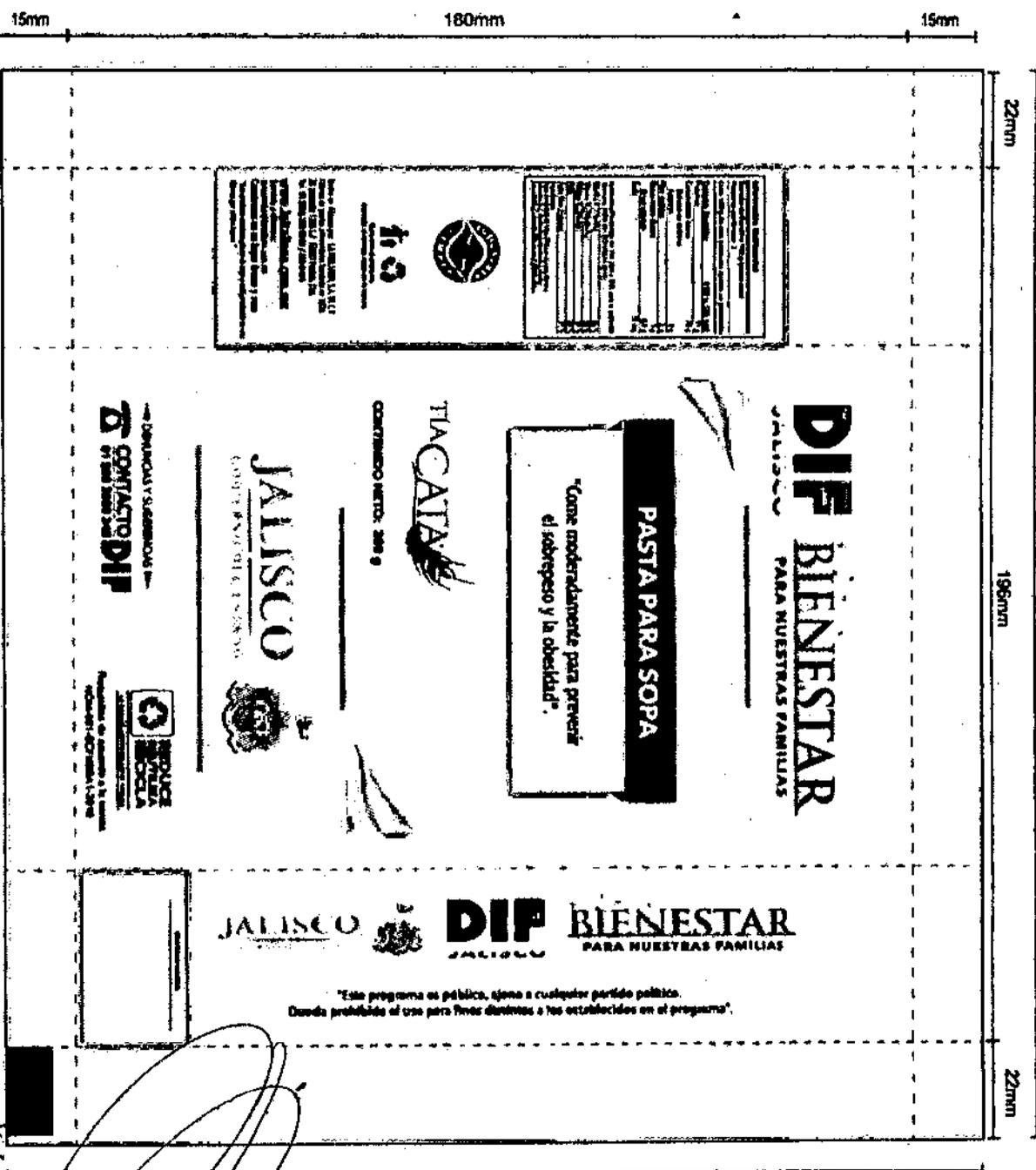
LOS COLORES MOSTRADOS SON SOLO UNA REFERENCIA, NO DEBEN USARSE COMO REGULA DE COLOR, LABOR DE ENTREGA SU
 MEDIDA MEDIANTE PANTÓN Y ALTERNAR EL TONOS DE LOS COLORES EN EL DISEÑO PARA SU USO. SE DEBE ENTREGAR EN SU FORMA ORIGINAL.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Large handwritten scribble]

[Handwritten signature]



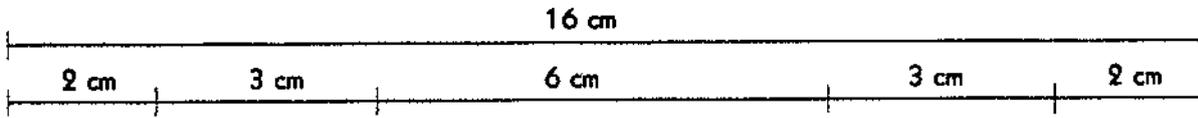
Medida de bolsita Medida de diseño

Número del Trabajo: _____
 Fecha para pasar copia: _____
 Del Alumno: _____

<input type="checkbox"/> Trazo <input type="checkbox"/> Texto <input type="checkbox"/> Línea <input type="checkbox"/> Color	<input type="checkbox"/> Escalar <input type="checkbox"/> Anular <input type="checkbox"/> Digital	<input type="checkbox"/> Escalar Gráfica <input type="checkbox"/> Escalar	<input type="checkbox"/> Poner a la izquierda <input type="checkbox"/> Poner a la derecha <input type="checkbox"/> Rotar <input type="checkbox"/> Rotar y mover <input type="checkbox"/> Rotar y mover <input type="checkbox"/> Rotar y mover <input type="checkbox"/> Rotar y mover	<input type="checkbox"/> Liberar <input type="checkbox"/> Liberar <input type="checkbox"/> Liberar <input type="checkbox"/> Liberar
--	---	--	--	--

LOS CONTENIDOS MOSTRADOS SON SOLO UNA REFERENCIA, NO PUEDEN TOMARSE COMO FUENTE DE COLOR, FONDO DE ESTAMPAS SU DISEÑO, INFORMACIÓN Y MEDIDAS DEFINITIVAMENTE VA QUE UNA VEZ AUTORIZADO, ESTE SE IMPRIMIRÁ TAL Y COMO FUE AUTORIZADO

Handwritten signatures and initials: *MP*, *ML/10/11*, *R*, and other scribbles.



2 cm
3 cm
6 cm
3 cm
2 cm

10 cm
1.4 cm
0.75 cm




BARRA INTEGRAL DE TRIGO CON ARÁNDANO

Información Nutricional
Porción de la porción: 10g
Porciones por envase: 3

Contenido energético 136 kcal (127/100g)

Carbohidratos

Almidón de cereales	20 g
Azuleno	1.4 g
Fibra dietética	1.8 g
Grasa total	4.5 g
Grasa saturada	1.0 g
Grasas monoinsaturadas	1.7 g
Grasas poliinsaturadas	0.8 g
Calcio	0 mg
Sodio	10 mg
Proteínas	2.0 g

Consultar en lugar físico y más.

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

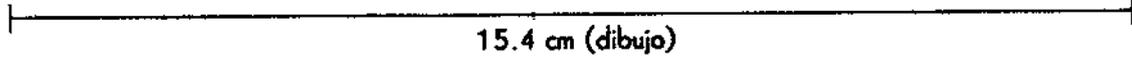
ELABORADO Y ENVASADO POR:
DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS S.A. DE C.V.
TORREO # 7 COL. LAS PINTAS
C/ABASO EL SALTO, CAL. MEXICO
TELEFONO 3695-13-70, 3695-13-72
3695-1373 Y TEL/FAX 01 (52) 3695-13-80
e-mail: contacto@superviva.com.mx

CONTENIDO NETO: 30 g

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIP
01 800 3099 341

JALISCO

REDUCE
RECYCLE
RECYCLE



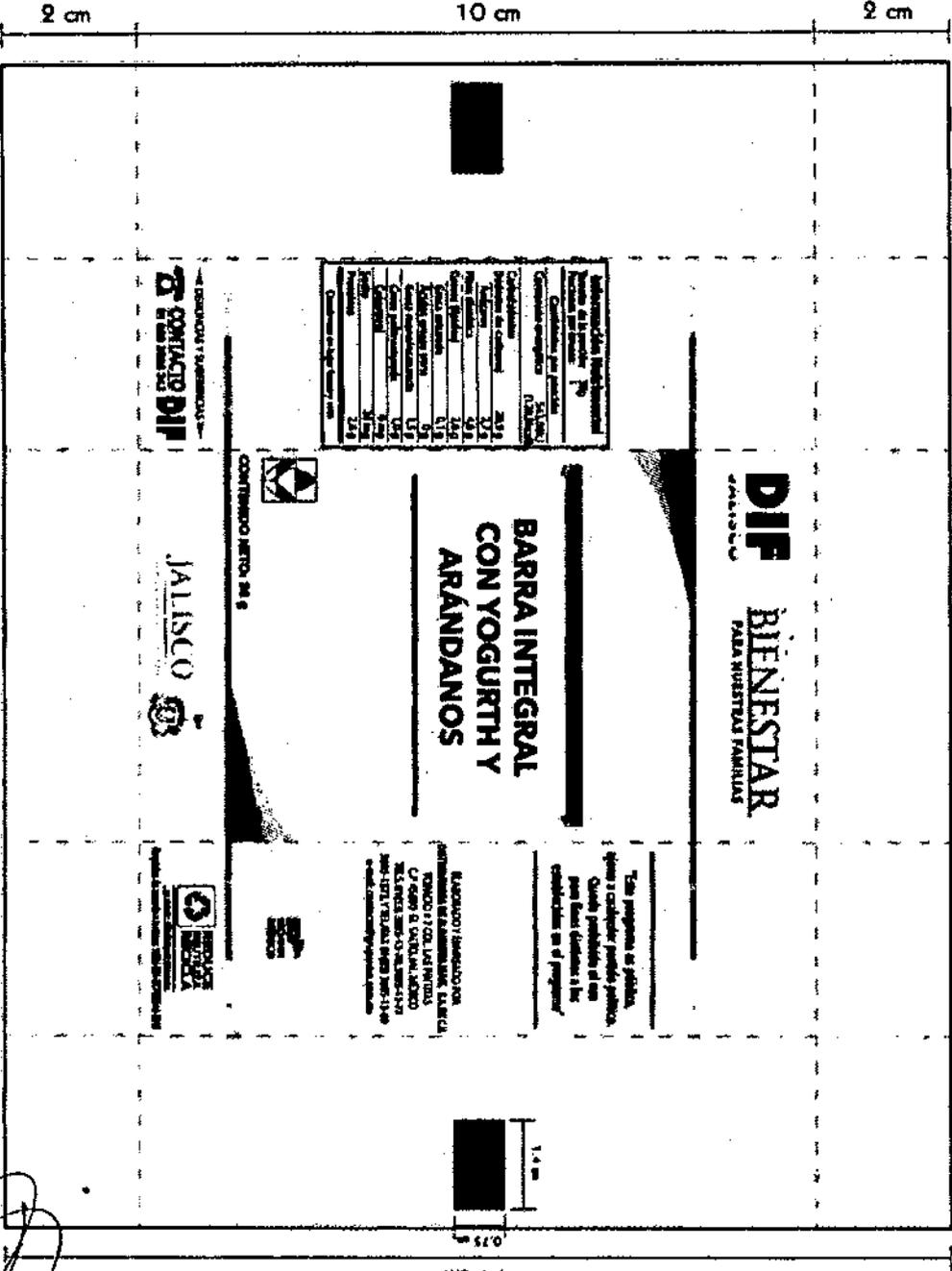
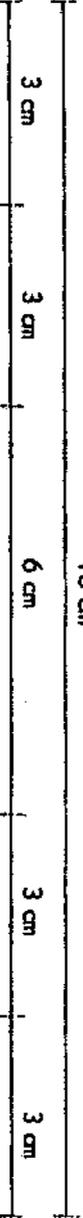
 Nombre Del Trabajo 49418 Barra Integral de trigo con arándano 30g DIP ALL	MEDIDA DE BOLSAS 0.3333333333333333 Tintas Físicas:	MEDIDA DE DISEÑO 1.1111111111111111	Redillo: _____ Espesor Grabado: _____ Analógico: <input type="checkbox"/> Digital: <input type="checkbox"/>	Fecha: 13/01/2014 Elaborado Por: Sandra Vivero Impresión: 1/0000			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">0.3333</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">1.1111</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">0.3333</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">0.3333</td> </tr> </table>	0.3333	1.1111	0.3333	0.3333		
0.3333	1.1111	0.3333	0.3333				

LOS COLORES MOSTRADOS SON SOLO CON UNA REFERENCIA, NO PUEDEN TOMARSE COMO PRUEBA DE COLOR. FAVOR DE REVISAR SU DISEÑO, INFORMACIÓN Y MEDIDAS DETENIDAMENTE YA QUE UNA VEZ AUTORIZADO, ESTE SE IMPRIMIRÁ TAL Y COMO FUE AUTORIZADO

17/10/14

2-

17/10/14



DIF BIENESTAR
PARISCO PARA BIENESTAR FAMILIAR

BARRA INTEGRAL CON YOGURTH Y ARANDANOS

Información Nutricional

Por 100 g de producto

Energía	205 kJ
Carbónhidratos	12.7 g
Proteínas	4.8 g
Grasas	1.4 g
Grasas saturadas	0.7 g
Grasas insaturadas	0.7 g
Grasas trans	0 g
Sal	0.1 g
Calcio	10 mg
Fibra	0.5 g
Ácido fólico	0.1 mg
Hierro	0.1 mg
Zinc	0.1 mg
Cobalto	0.1 mg
Cromo	0.1 mg
Cuprum	0.1 mg
Manganeso	0.1 mg
Níquel	0.1 mg
Selenio	0.1 mg
Sodio	0.1 mg
Vanadio	0.1 mg
Yodo	0.1 mg

INDUSTRIA Y LABORATORIOS CONTACTO DIF

JALISCO

INDUSTRIA Y LABORATORIOS CONTACTO DIF



ALUMNA DE ESCUELA **ALUMNO DE ESCUELA**

Nombre del alumno: _____

Apellido paterno: _____

Apellido materno: _____

Grado: _____

Sección: _____

Fecha: _____

Escuela: _____

Carácter: Regular Auxiliar Digital

Forma de pago: Efectivo Cheque Débito Crédito

Nombre del representante: _____

Apellido paterno: _____

Apellido materno: _____

Grado: _____

Sección: _____

Fecha: _____

Escuela: _____

LOS DATOS REGISTRADOS SON UNA ESTIMACIÓN, NO REPRESENTAN GARANTÍA COMO MEDIDA DE CONTROL, FAVOR DE ENTENDER SU SIGNIFICADO Y APLICAR SU MEDICACIÓN DE ACUERDO A LA INSTRUCCIÓN DEL PRODUCTO. ESTE PRODUCTO NO SE DEBE USAR COMO MEDICAMENTO.

Handwritten notes and signatures:

11/11/14

[Signature]

[Signature]

21cm



DIF BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS
JALISCO

**GALLETAS DE TRIGO
CON AVENA Y
CANELA**

Información Nutricional
Porción de la porción: 30g
Porciones por envase: 10

Cantidades por porción	
Calorías	500kcal
Carbónhidrato	117g/100g
Proteína	20g
Grasa saturada	3g
Grasa insaturada	1/4g
Grasa total	4.2g
Grasa trans	1.9g
Grasa monoinsaturada	0g
Grasa poliinsaturada	1.7g
Grasa total (incluyendo grasas trans)	3.6g
Sodio	18mg
Fibra	2.4g

*Contenido en lípidos y agua.

¡DÓNDE HAY SUJEROS
HAY CONTACTO DIF
EN LOS SERVICIOS



CONTENIDO NETO: 30 g



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

ELABORADO Y ENVASADO POR:
DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS MEXI, S.A. DE CV
TOMADO 17 CIE LAS PRIMITAS
C.P. GUANAJUATO, MEXICO
TEL. 52 (52) 477 13 70, 13 77
1465-1573, Y TELÉFAX 01521 1095-11-66
e-mail: ventas@propanoalimentos.com.mx



2cm

4.5cm

8cm

4.5cm

2cm

Medida de Bolsa **Medida de Envase**

311.1cm 311.1cm

Tipos de Bolsa: Bolsa Bolsa Bolsa Bolsa

Tipos de Envase: Bolsa Bolsa Bolsa Bolsa

Etiquetas: Etiqueta Etiqueta

Forma de Embalaje: Bolsa Bolsa Bolsa Bolsa

Forma de Embalaje: Bolsa Bolsa Bolsa Bolsa

LOS COLORES MOSTRADOS SON UNA REFERENCIA, NO PUEDEN TOMARSE COMO REFERENCIA DE COLORES, PUEDE DEBERSE A SU
BIENESTAR, INFORMACIÓN Y MEDIDAS DETALLADAMENTE QUE UNA VEZ AUTORIZADO, ESTE SE IMPLEMENTA TAL Y COMO FUE AUTORIZADO.

Handwritten signatures and scribbles at the bottom of the page.



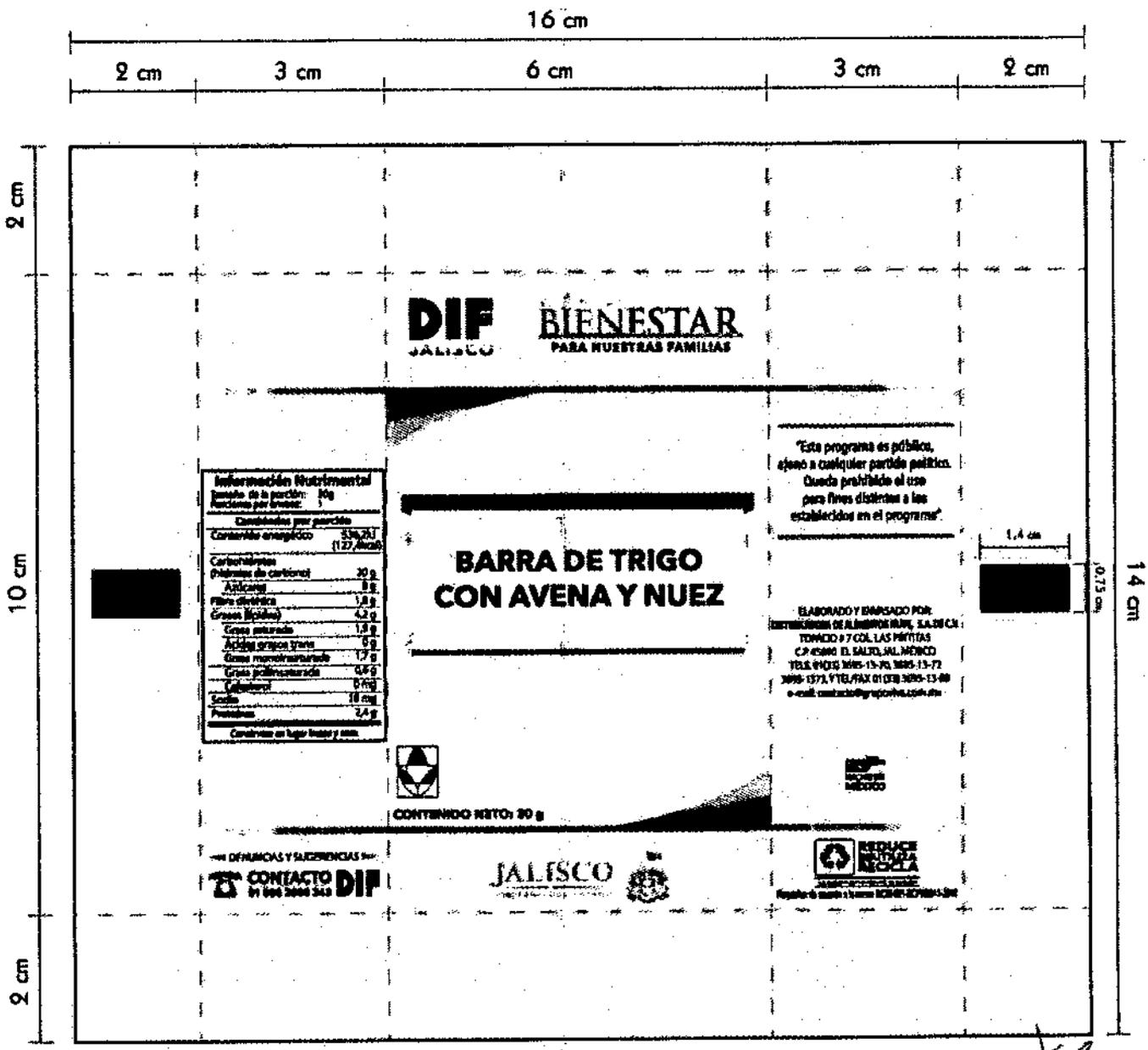
17.4 cm (dibujo)

	MEDIDA DE BOLSA 17.4 cm	MEDIDA DE DISEÑO 17.4 cm	Estilo: Espesor Grabado Analógico <input type="checkbox"/> Digital <input type="checkbox"/>	Fecha A Borrar 10/10/2014
	Nombre Del Trabajo: 48x28 Barra de arroz inflado con avena y pasas Vsp DIF Jalisco	Tipos Frmas: [] [] [] []	Tipos Frms: [] [] [] []	Fecha A Borrar 10/10/2014

LOS DISEÑOS MOSTRADOS EN ESTO SON UNA REFERENCIA, NO PUEDEN FORMARSE COMO PRUEBA DE COLOR, FAVOR DE REVISAR SU DISEÑO, INFORMACIÓN Y MEDIDAS DETENIDAMENTE YA QUE UNA VEZ AUTORIZADO, ESTE SE IMPRIME EN TAL Y COMO FUE AUTORIZADO

Handwritten signatures and dates:
 [Signature]
 17/10/14

Handwritten initials:
 [Signature]



15.4 cm (dibujo)

Medida de Bolsa	Medida de Diseño	Acabado		Fecha
		Espesor Grabado	Ángulo	
10.14 cm	12.80 cm			16/01/2014
Materia: PVC		Ángulo: <input type="checkbox"/>	Digital: <input type="checkbox"/>	Elaborado por: Sandy Vivas
Proceso: 100%				Impresión: 100%

LOS COLORES MOSTRADOS SON SOLO CON UNA REFERENCIA, NO PUEDEN TOMARSE COMO PRUEBA DE COLORES, FAVOR DE REVISAR SU DISEÑO, INFORMACIÓN Y MEDIDAS DETALADAMENTE YA QUE UNA VEZ AUTORIZADO, ESTE SE IMPRIMIRÁ TAL Y COMO FUE AUTORIZADO.

Handwritten marks: P- and a scribble.

Handwritten signature and scribbles.

Handwritten signature: SANDY VIVAS and date: 17/01/14.

21cm



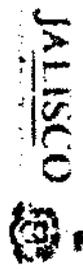
DIF BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

Información Nutricional
Tabla de la parte inferior por cada ración por servir

Carbohidratos	20 g
Proteínas	8 g
Grasas	14 g
Grasas saturadas	4 g
Grasas insaturadas	10 g
Grasas trans	0 g
Grasas monoinsaturadas	10 g
Grasas poliinsaturadas	0 g
Grasas omega 3	0 g
Grasas omega 6	0 g
Grasas omega 9	0 g
Grasas omega 11	0 g
Grasas omega 12	0 g
Grasas omega 13	0 g
Grasas omega 14	0 g
Grasas omega 15	0 g
Grasas omega 16	0 g
Grasas omega 17	0 g
Grasas omega 18	0 g
Grasas omega 19	0 g
Grasas omega 20	0 g
Grasas omega 21	0 g
Grasas omega 22	0 g
Grasas omega 23	0 g
Grasas omega 24	0 g
Grasas omega 25	0 g
Grasas omega 26	0 g
Grasas omega 27	0 g
Grasas omega 28	0 g
Grasas omega 29	0 g
Grasas omega 30	0 g
Grasas omega 31	0 g
Grasas omega 32	0 g
Grasas omega 33	0 g
Grasas omega 34	0 g
Grasas omega 35	0 g
Grasas omega 36	0 g
Grasas omega 37	0 g
Grasas omega 38	0 g
Grasas omega 39	0 g
Grasas omega 40	0 g
Grasas omega 41	0 g
Grasas omega 42	0 g
Grasas omega 43	0 g
Grasas omega 44	0 g
Grasas omega 45	0 g
Grasas omega 46	0 g
Grasas omega 47	0 g
Grasas omega 48	0 g
Grasas omega 49	0 g
Grasas omega 50	0 g

GALLETAS DE TRIGO CON AVENA Y 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.

ELABORADO Y ENVASADO POR:
DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS BAVEL, S.A. DE CV
TORREÓN 17 COA. LAS PINTAS
CP 46000 EL SALVADOR, MÉXICO
TEL: 01 (81) 260-11-00, 260-11-72
260-1171 Y 1718 FAX: 01 (81) 260-11-60
e-mail: contacto@baveldistribuidora.com



2cm

4.5cm

8cm

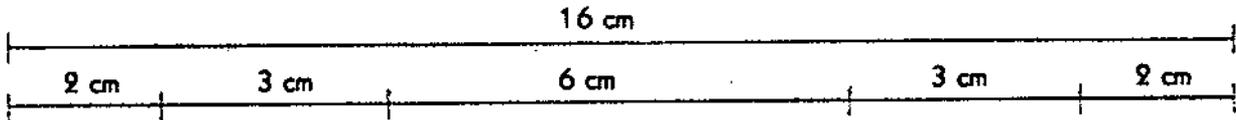
4.5cm

2cm

MEDIDA DE BOLSA		MEDIDA DE DISEÑO	
11.7 cm	11.7 cm	8 cm	8 cm
Forma		Forma	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Material		Material	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Color		Color	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grado de humedad		Grado de humedad	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grado de acidez		Grado de acidez	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grado de salinidad		Grado de salinidad	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grado de oxidación		Grado de oxidación	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grado de contaminación		Grado de contaminación	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grado de deterioro		Grado de deterioro	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grado de pérdida de peso		Grado de pérdida de peso	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grado de absorción de agua		Grado de absorción de agua	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grado de absorción de aceite		Grado de absorción de aceite	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grado de absorción de azúcar		Grado de absorción de azúcar	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grado de absorción de sal		Grado de absorción de sal	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LOS COLORES MOSTRADOS SON SOLO UNA REFERENCIA, NO DEBEN TOMARSE COMO REFERENCIA DE COLOR, FAVOR DE CONSULTAR SU DISEÑO, INFORMACIÓN Y MEDIDAS DETALLADAMENTE YA QUE UNA VEZ AUTORIZADO, ESTE SE LE ENTREGA TAL Y COMO FUE AUTORIZADO

Handwritten signatures and initials, including 'P-1710' and 'DIF'.



2 cm

10 cm

2 cm

DIF **BIENESTAR**
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO

CONTENIDO NETO: 20 g

Información Nutricional
Porción por porción: 10g

Contenido energético 134 kcal (277 kcal/100g)

Carbohidratos	28 g
Proteínas	1.5 g
Grasa saturada	0.5 g
Grasa monoinsaturada	0.7 g
Grasa poliinsaturada	0.1 g
Calcio	10 mg
Fibra	0.5 g

Contenido en agua, azúcar y sal

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

ELABORADO Y EMPACADO POR
SUPERMERCADOS DE ALIMENTOS MORELOS S.A. DE C.V.
TORREÓN # 7 COL. LAS PANTERAS
C.P. 45000 B. SAO JO. JAL. MÉXICO
TEL. 81 529 2665-13-70, 2665-13-77
2665-1373 Y TEL/FAX 01 52 9 2665-13-68
e-mail: contacto@supermex.com.mx

CONTACTO DIF
01 800 2669 343

JALISCO

REDUCE LA BOLSITA

15.4 cm (dibujo)

Nombre Del Trabajo: 0422 Barra tipo panecillo con plátano 20g DIF JAL	MEDIDA DE BOLSA 10 g	MEDIDA DE DISEÑO 15.4 cm	Redible <input type="checkbox"/> Espesor Grabado <input type="checkbox"/> Analogo <input type="checkbox"/> Digital <input type="checkbox"/>	Fecha A Enviar: 1 MAR 2014
	Tipos Trazos: <input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02 <input type="checkbox"/> 03 <input type="checkbox"/> 04	Fecha: 1 MAR 2014	Elaborado por: Sandra V.	Impresión: 100%

LOS COLORES MOSTRADOS AQUÍ SON UNA REFERENCIA, NO PUEDEN TOMARSE COMO PRUEBA DE COLORES, TAMPOCO DE REVISAR SU DISEÑO, INFORMACIÓN Y MEDIDAS DETENIDAMENTE YA QUE UNA VEZ AUTORIZADO, ESTE SE IMPRIMIRÁ TAL Y COMO FUE AUTORIZADO

(Handwritten marks and initials)

(Handwritten signature and initials)

(Handwritten signature and initials)

21cm

DIF BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

Información Nutricional

Medida de la porción: 30g
Porciones por envase: 10

Contenido por porción

Calorías	350
Carbohidratos	137g
Proteína	2.9g
Grasa total	1.9g
Grasa saturada	0.9g
Grasa monoinsaturada	1.0g
Grasa poliinsaturada	0.0g
Sodio	0.0g
Fibra	1.8g
Ácido fólico	2.9g

Contenido en 100g (base de datos)

GALLETAS INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ

CONTENIDO NETO: 50 g

JALISCO



REDUCE REUSA RECICLA

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

DISEÑADO Y GRAFICADO POR
DISTRIBUCION EN ALMOCERIAS, S.A. DE C.V.
TUPACCAZI 17 COL. LAS FLORES
CHASCO DE CALTEJAL, MEXICO
TEL: 0152 565 15 50 240-43 72
WWW.15247818181.COM MEX-15-60
e-mail: contacto@15247818181.com

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
EN 080 8000 7311

Medida de bolsa		Medida de diseño	
21.3 cm		31.2 cm	
Tallas Faltas:		Equipos Grupos:	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Atendidos:		Atendidos:	
100%		100%	
Atendidos:		Atendidos:	
100%		100%	

LOS COLORES MOSTRADOS SOLO SON UNA REFERENCIA, NO PUEDEN REPRODUCIRSE COMO FUEBIA DE COLORES, FAVOR DE ENVIAR SU DISEÑO, INFORMACION Y MEDIDAS DETENIDAMENTE YA QUE UNA VEZ AUTORIZADO, ESTE SE IMPRIMIRÁ TAL Y COMO FUE AUTORIZADO.

2cm

4.5cm

8cm

4.5cm

2cm

Handwritten signatures and scribbles

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

DIVAL ANUAL

PRODUCTO	PRESENTACION	PRIMERA ENTREGA (ENERO) DEL 07 DE ENERO AL 30 DE DICIEMBRE DE 2013	SEGUNDA ENTREGA (FEBRERO) DEL 23 DE DIC 2013 AL 10 DE ENERO DE 2014	TERCERA ENTREGA (MARZO) DEL 20 DE ENERO AL 07 DE FEBRERO DE 2014	CUARTA ENTREGA (ABRIL) DEL 10 DE FEBRERO AL 01 DE MARZO DE 2014	QUINTA ENTREGA (MAYO) DEL 21 DE MARZO AL 27 DE ABRIL DE 2014	SEXTA ENTREGA (JUNIO) DEL 24 DE ABRIL AL 13 DE MAYO 2014	SEPTIMA ENTREGA (JULIO) DEL 10 DE MAYO AL 01 DE JUNIO DE 2014	OCTAVA ENTREGA (AGOSTO) DEL 23 DE JUNIO AL 11 DE JULIO DE 2014	NOVENA ENTREGA (SEPTIEMBRE) DEL 11 DE JULIO AL 08 DE AGOSTO 2014	DECIMA ENTREGA (OCTUBRE) DEL 18 DE AGOSTO AL 05 DE SEPTIEMBRE DE 2014	ONCEAVA ENTREGA (NOVIEMBRE) DEL 22 DE SEPTIEMBRE AL 10 DE OCTUBRE DE 2014	DODECIMA ENTREGA (DICIEMBRE) DEL 10 DE OCTUBRE AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2014	TOTAL ANUAL
AGENTE DE MAIZ	500 gr	104,580	104,580	106,000	91,659	106,520	104,580	80,185	81,659	104,500	106,500	107,580	107,580	1,199,402
AYENA EN HOJUELAS	300 g	24,835	24,835	23,890	12,914	23,890	23,890	6	12,914	24,835	24,835	25,890	25,890	246,042
AYENA EN HOJUELAS	500 g	250	250	1,750	250	250	250	1,750	250	250	250	250	250	6,000
AYENA EN HOJUELAS	1 kg	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	102,122	1,270,404
ARROZ BLANCO	1 kg	104,530	104,530	100,000	91,659	106,520	104,530	80,185	91,659	104,500	106,500	107,580	107,580	1,199,102
ARROZ BLANCO	100 g	141,600	141,600	144,500	110,519	143,900	141,600	62,000	110,519	141,600	143,900	143,900	143,900	1,206,221
ARROZ ESTANOL	500 g	2,446	2,446	2,446	1,975	4,266	1,590	2,446	1,975	2,446	2,446	2,446	2,446	28,783
ARROZ ESTANOL	1 kg	4,892	4,892	4,892	3,950	8,532	3,180	4,892	3,950	4,892	4,892	4,892	4,892	57,566
CAFE SOLUBLE	48 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 TINGO INTEGRAL MOLINO FORTECIDO	200 g	66,035	66,035	66,035	66,035	66,035	66,035	66,035	66,035	66,035	66,035	66,035	66,035	800,210
CAFE DE TINGO INTEGRAL MOLINO FORTECIDO	250 g	1,750	1,750	3,250	1,750	3,500	1,750	2,250	1,750	1,750	1,750	1,750	1,750	23,800
CAFE DE TINGO INTEGRAL MOLINO	180 g	2,638	2,638	2,638	1,425	6,438	2,638	0	1,425	2,638	2,638	2,638	2,638	30,578
CAFE CON ZANAHORIA EN TETRA PAK	100 g	546	546	546	475	546	546	0	475	546	546	546	546	6,593
CAFE GRANULADO (TETRA PAK)	500 g	117,071	117,071	117,071	104,621	118,071	117,071	92,122	104,621	117,071	117,071	117,071	117,071	1,344,353
FRUJOL	1 kg	107,591	107,591	103,091	94,199	107,591	107,591	82,790	94,199	107,591	106,591	103,091	103,091	1,231,876
FRUJOL	500 g	546	546	546	475	546	546	0	475	546	546	546	546	6,593
GALLETAS SALADAS	137 g	20,210	20,210	20,210	15,288	20,210	20,210	3,819	15,288	20,210	20,210	20,210	20,210	246,402
GARBANILLO	500 g	20,210	20,210	20,210	15,288	20,210	20,210	3,819	15,288	20,210	20,210	20,210	20,210	246,402
HARINA DE MAIZ INDUSTRIALIZADA	1 kg	174,568	174,568	178,068	140,626	174,568	174,568	106,002	140,626	174,568	174,568	174,568	174,568	2,101,812
HARINA DE MAIZ INDUSTRIALIZADA	500 g	24,949	24,949	24,949	12,489	24,949	24,949	0	12,489	24,949	24,949	24,949	24,949	300,000
MAIZ MOLIDO	180 g	26,841	26,841	26,841	13,449	26,841	26,841	0	13,449	26,841	26,841	26,841	26,841	326,000
MAIZ MOLIDO	1 kg	128,267	128,267	128,267	115,346	128,267	128,267	103,872	115,346	128,267	128,267	128,267	128,267	1,581,500
MAIZ MOLIDO	1 kg	7,568	7,568	7,568	3,800	7,568	7,568	0	3,800	7,568	7,568	7,568	7,568	92,000

(Handwritten signature and initials)

(Handwritten initials)

