

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 *PRODUCTOS LA COLINA S.A. DE C.V.*, REPRESENTADO POR EL LNI. HÉCTOR YEZUANJ MURÚA GARCÍA, EN SU CARÁCTER DE APODERADO GENERAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL PROVEEDOR"; LOS CUALES ACUERDAN CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

**DECLARACIONES:**

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

- A) Que es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad al Código de Asistencia Social, al tenor del Decreto número 17002 del H. Congreso del Estado, publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Jalisco" con fecha 15 de enero de 1998.
- B) Que es una de las principales Instituciones de Asistencia Social en el Estado de Jalisco y que entre sus funciones se encuentran la de promover y prestar servicios de asistencia social, apoyar el desarrollo integral de la persona, de la familia y la comunidad, así como celebrar convenios, contratos y actos jurídicos que sean indispensables para el cumplimiento de sus objetivos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 fracciones I y II, y demás relativos y aplicables del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
- C) Que la que suscribe, *Mtra. Consuelo del Rosario González Jiménez*, en mi carácter de Directora General acorde al nombramiento otorgado por la Presidenta de la Junta de Gobierno del Organismo, *Mtra. Lorena Jassibe Arriaga Rosa*, previo acuerdo con el C. Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, *Mtro. Jorge Aristóteles Sandoval Díaz*, cuento con facultades suficientes para representar al Organismo Estatal y celebrar convenios, contratos y actos jurídicos, las cuales a la fecha no me han sido modificadas ni restringidas en alguno de sus términos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32, fracciones V y VI, y demás relativos y aplicables del ordenamiento legal en cita.
- D) Que para el cumplimiento de sus funciones y con el fin de dar seguimiento a sus programas asistenciales de ayuda alimentaria a la población vulnerable en el Estado, y en virtud de las solicitudes de compra números 94, 95, 96, 97, 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 130059, 130062, 130066, 130070, 130076, 130080, 130084, 130088, 130092, 130099, 130100 y 130156 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 como objeto la producción, selección, envasado, compra, venta, distribución, representación, procesado, comisión, importación, exportación, transportación y comercialización en general de toda clase de granos, semillas, cereales, alimentos balanceados, chiles, especias, frutas y productos del campo en general, así como sus derivados; entre otros.
- B) Que la sociedad se encuentra debida y legalmente constituida mediante escritura pública número 4,662 cuatro mil seiscientos sesenta y dos de fecha 10 diez de Enero de 2003, otorgada ante la fe del Lic. Luis Valdez Anguiano, Notario Público Titular de la Notaría número 46 de Guadalajara, Jalisco, documento que se encuentra registrada bajo folio mercantil número 17,035 de la Dirección del Registro Público de Comercio de Guadalajara, siendo su Registro Federal de Contribuyentes PCO-030110-PN8.
- C) Que el que suscribe, LNI. HÉCTOR YEZUANJ MURÚA GARCÍA, tengo el carácter de Apoderado general de la empresa PRODUCTOS LA COLINA, S.A. DE C.V., según consta en la escritura pública número 42,798 de fecha 14 de noviembre de 2013, pasada ante la fe del licenciado en derecho ]Diego Olivares Quiroz, Notario Público Titular de la Notaría número 119 de adscripción a Guadalajara, Jalisco, Subregión Centro Conurbada, por lo que cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, las cuales a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio el ubicado en la finca ubicada en la finca ubicada en Callejón de las Rosas número 280, de la Colonia Santa María Tequepexpan, en San Pedro Tlaquepaque, 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 *Maíz morado 1Kg, Frijol 500g, Frijol 1Kg, Garbanzo 500g, Lenteja chica 500g, Maíz blanco 1Kg, Lenteja chica 1Kg*, 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 130059	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
284,244 PIEZAS	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b> <b>Categoría Primera 500 g</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 500 g cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p>1.- <b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b> Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>2.- <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo. Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Aflines: 4% Máximo. Total de semillas defectuosas: 8% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.</p> <p>3.- <b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>4.- <b>MATERIA EXTRAÑA</b> El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- <b>VIDA DE ANAQUEL</b> El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus</p>	\$7.707	\$2'190,668.508

	<p>propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>		
284,244 PIEZAS	<p><b>LENTEJA CHICA 500 g</b> DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y /o 25 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Alfinos: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.</p> <p>3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>	\$6.647	\$1'889,369.868
		<b>TOTAL</b>	<b>\$4'080,038.376</b>

<b>PEDIDO</b> 130062			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
215,616	FRIJOL EN GRANO NACIONAL	\$7.707	\$1'661,752.512



<p>PIEZAS</p>	<p>Categoría Primera 500 g. <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 500 g cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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. <b>ESPECIFICACIONES</b> 1.- <b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b> Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños. 2.- <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo. Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afinos: 4% Máximo. Total de semillas defectuosas: 8% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal. 3.- <b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo. 4.- <b>MATERIA EXTRAÑA</b> El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5.- <b>VIDA DE ANAQUEL</b> 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. 6.- <b>PLAGA</b> Deberá estar libre de plaga viva. 7.- <b>REFERENCIAS</b> NMX-FF-038-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>		
<p>215,616 PIEZAS</p>	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b> Categoría Primera 1 Kg <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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. <b>ESPECIFICACIONES</b> 1.- <b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b> Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños. 2.- <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.</p>	<p>\$14.952</p>	<p>\$3'223,890.432</p>

	<p>Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Alines: 4% Máximo. Total de semillas defectuosas: 8% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal. <b>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo. <b>4.- MATERIA EXTRAÑA</b> El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. <b>5.- VIDA DE ANAQUEL</b> 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. <b>6.- PLAGA</b> Deberá estar libre de plaga viva. <b>7.- REFERENCIAS</b> NMX-FF-038-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>		
<p>215,616 PIEZAS</p>	<p><b>LENTEJA CHICA 500 g</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de ratia de 50 Kg y/o 25 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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. <b>ESPECIFICACIONES</b> <b>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b> Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños. <b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Alines: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo. <b>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. <b>4.- MATERIA EXTRAÑA</b> El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. <b>5.- VIDA DE ANAQUEL</b> 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.</p>	<p>\$6.647</p>	<p>\$1'433,199.552</p>

	<p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>		
<p>215,616 PIEZAS</p>	<p><b>GARBANZO 500 g</b> DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Grano seco entero perteneciente a las leguminosas de la especie <i>L. Cicerarietinum</i>, de forma redondeada, dos cotiledones de color amarillo ligeramente crema o beige uniforme, su superficie es rugoso, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho. El Garbanzo deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b> 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Blanco a ligeramente crema o beige uniforme. Sabor: Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños. Aspecto: Granular, seca, lisa, firme y poco brillante. Olor: Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor añejo, ácido o rancio fermentado, enmohecido ó putrefacción, sin presencia de sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14.0 % Máximo. Mal desarrollados: 2.0 % Máximo. Granos ampollados: 2.0 % Máximo. Alínes: 4.0 % Máximo. Granos dañados: 2.0 % Máximo. Variedades contrastantes: 2.0 % Máximo. Granos con defecto: 2.0 % Máximo. Granos partidos y/o quebrados: 2.5 % Máximo. Tiempo de cocción: 30 minutos Máximo.</p> <p>3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del garbanzo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. NMX-Y-219-1967. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995) Requerimiento DIF Jalisco. Información de referencia de productos comerciales.</p>	<p>\$8.673</p>	<p>\$1'913,163.768</p>

\$8'232,003.264

PEDIDO 130066			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
21,473 PIEZAS	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b>  <b>Categoría Primera 1 Kg</b>  <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                      Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b>                      1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES                      Color: Característico de la variedad del grano.                      Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.                      Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.                      Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.                      2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS                      Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.                      Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.                      Total de semillas dañadas: 4% Máximo.                      Contrastes: 2% Máximo.                      Afines: 4% Máximo.                      Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.                      Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.                      3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS                      Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.                      Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.                      4.- MATERIA EXTRAÑA                      El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como maleñas extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.                      5.- VIDA DE ANAQUEL                      El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico-químicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.                      6.- PLAGA                      Deberá estar libre de plaga viva.                      7.- REFERENCIAS                      NMX-FF-038-SCFI-2002.                      NOM-251-SSA1-2009.                      Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>	\$14.952	\$321,064.296
21,473 PIEZAS	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b>  <b>Categoría Primera 500 g</b>  <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                      Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 500 g cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas.</p>	\$7.707	\$165,492.411



	<p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p><b>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>          Color: Característico de la variedad del grano.          Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.          Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.          Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p><b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>          Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.          Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.          Total de semillas dañadas: 4% Máximo.          Contrastes: 2% Máximo.          Afines: 4% Máximo.          Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.          Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.</p> <p><b>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>          Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.          Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p><b>4.- MATERIA EXTRAÑA</b>          El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p><b>5.- VIDA DE ANAQUEL</b>          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.</p> <p><b>6.- PLAGA</b>          Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p><b>7.- REFERENCIAS</b>          NMX-FF-038-SCFI-2002.          NOM-251-SSA1-2009.          Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>		
<p>21,473 PIEZAS</p>	<p><b>LENTEJA CHICA 500 g</b>  <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>          Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y/o 25 Kg.          Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p><b>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>          Color: Característico de la variedad del grano.          Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.          Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños.          Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p><b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>          Humedad: 15% Máximo.          Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.          Total de grano dañado: 4% Máximo.          Contrastes: 2% Máximo.          Afines: 4% Máximo.          Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo.          Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.</p> <p><b>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>          Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.          Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p><b>4.- MATERIA EXTRAÑA</b></p>	<p>\$6.647</p>	<p>\$142,731.031</p>

*Handwritten signature*

*Handwritten signature and initials*



	<p>El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico-químicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>		
<p>21,473 PIEZAS</p>	<p><b>GARBANZO 500 g</b> DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Grano seco entero perteneciente a las leguminosas de la especie <i>L. Cicerarietinum</i>, de forma redondeada, dos cotiledones de color amarillo ligeramente crema o beige uniforme, su superficie es rugoso, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho. El Garbanzo deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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: Blanco a ligeramente crema o beige uniforme. Sabor: Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños. Aspecto: Granular, seca, lisa, firme y poco brillante. Olor: Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor añejo, ácido o rancio fermentado, enmohecido ó putrefacción, sin presencia de sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14.0 % Máximo. Mal desarrollados: 2.0 % Máximo. Granos ampollados: 2.0 % Máximo. Afinos: 4.0 % Máximo. Granos dañados: 2.0 % Máximo. Variedades contrastantes: 2.0 % Máximo. Granos con defecto: 2.0 % Máximo. Granos partidos y/o quebrados: 2.5 % Máximo. Tiempo de cocción: 30 minutos Máximo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del garbanzo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- 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.</p> <p>6.- PLAGA</p>	<p>\$8.873</p>	<p>\$190,529.929</p>

Deberá estar libre de plaga viva 7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. NMX-Y-219-1967. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995) Requerimiento DIF Jalisco. Información de referencia de productos comerciales.		
	<b>TOTAL</b>	<b>\$819,817.667</b>

<b>PEDIDO 130070</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
17,986 PIEZAS	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b>  <b>Categoría Primera 1 Kg</b>                      DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO                      Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b>                      1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES                      Color: Característico de la variedad del grano.                      Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.                      Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.                      Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS                      Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.                      Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.                      Total de semillas dañadas: 4% Máximo.                      Contrastes: 2% Máximo.                      Afines: 4% Máximo.                      Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.                      Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS                      Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.                      Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA                      El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- 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.</p> <p>6.- PLAGA                      Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS                      NMX-FF-038-SCFI-2002.                      NOM-251-SSA1-2009.                      Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>	\$14.952	\$268,926.672



8,993 PIEZAS	<p><b>LENTEJA CHICA 500 g</b> DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y/o 25 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b> 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afinos: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo. 3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>	\$6.647	\$59,776.471
8,993 PIEZAS	<p><b>GARBANZO 500 g</b> DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Grano seco entero perteneciente a las leguminosas de la especie <i>L. Cicerarietinum</i>, de forma redondeada, dos cotiledones de color amarillo ligeramente crema o beige uniforme, su superficie es rugoso, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho. El Garbanzo deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b> 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</p>	\$8.873	\$79,794.889

	<p>Color: Blanco a ligeramente crema o beige uniforme. Sabor: Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños. Aspecto: Granular, seca, lisa, firme y poco brillante. Olor: Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor añejo, ácido o rancio fermentado, enmohecido ó putrefacción, sin presencia de sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14.0 % Máximo. Mal desarrollados: 2.0 % Máximo. Granos ampollados: 2.0 % Máximo. Afinos: 4.0 % Máximo. Granos dañados: 2.0 % Máximo. Variedades contrastantes: 2.0 % Máximo. Granos con defecto: 2.0 % Máximo. Granos partidos y/o quebrados: 2.5 % Máximo. Tiempo de cocción: 30 minutos Máximo.</p> <p>3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del garbanzo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. NMX-Y-219-1967. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995) Requerimiento DIF Jalisco. Información de referencia de productos comerciales.</p>		
<p>71,944 KILOS</p>	<p><b>MAIZ MORADO 1 kg</b> DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Maíz morado, grano nacional, cosecha 2013, categoría 1era, empaçado en bolsas de 1 kg de polietileno transparente, en costales de ralla de 25 Kg y/o 50 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Morado Aspecto: Grano entero uniforme Textura: Lisa y firme Olor: Característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido y putrefacción. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14% Máximo Aflatoxinas: 20 µg/kg Impurezas: 2% Máximo Dañados por calor: 1.5% Máximo Suma de daños: 5% Máximo Grano quebrado: 3% Máximo</p>	<p>\$10.941</p>	<p>\$787,139.304</p>

<p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS El maíz, cuando se analice siguiendo métodos de muestreo y examen apropiados, no deberá presentar cantidades de microorganismos o sustancias generadas por ellos, que signifiquen un riesgo para la salud y debo estar exento de parásitos que signifiquen un peligro para la salud de conformidad con las normas correspondientes de la Secretaría de Salud.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo olotes u otras partes de la planta) y las partes de granos de maíz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro.</p> <p>6.- ADITIVOS No aplica.</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-FF-034/1-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Requerimiento DIF Jalisco.</p>		
	<b>TOTAL</b>	<b>\$1'195,637.336</b>

<b>PEDIDO 130076</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
803,220 PIEZAS	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b> <b>Categoría Primera 1 Kg</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, Información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo. Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Aflines: 4% Máximo. Total de semillas defectuosas: 8% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas</p>	\$14.952	\$12'009,745.440

	<p>como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>		
803,220 PIEZAS	<p><b>LENTEJA CHICA 500 g</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y/o 25 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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. <b>ESPECIFICACIONES</b> 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afinos: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampolados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo. 3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasan a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan-174-1989 (Rev. 1-1995)</p>	\$6.647	\$5'339,003.340
803,220 PIEZAS	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b> <b>Categoría Primera 500 g</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 500 g cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg.</p>	\$7.707	\$6'190,416.540

	<p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p><b>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b> Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p><b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo. Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afinas: 4% Máximo. Total de semillas defectuosas: 8% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.</p> <p><b>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p><b>4.- MATERIA EXTRAÑA</b> El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p><b>5.- VIDA DE ANAQUEL</b> 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.</p> <p><b>6.- PLAGA</b> Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p><b>7.- REFERENCIAS</b> NMX-FF-038-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>		
		<b>TOTAL</b>	<b>\$23'539,165.320</b>

<b>PEDIDO</b> <b>130080</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
36,000 PIEZAS	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b> <b>Categoría Primera 1 Kg</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p><b>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b> Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.</p>	\$14.952	\$538,272.000

	<p>Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p><b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>                  Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.                  Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.                  Total de semillas dañadas: 4% Máximo.                  Contrastes: 2% Máximo.                  Afines: 4% Máximo.                  Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.                  Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.</p> <p><b>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>                  Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.                  Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p><b>4.- MATERIA EXTRAÑA</b>                  El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p><b>5.- VIDA DE ANAQUEL</b>                  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><b>6.- PLAGA</b>                  Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p><b>7.- REFERENCIAS</b>                  NOM-FF-038-SCFI-2002.                  NOM-251-SSA1-2009.                  Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>		
<p>18,000 PIEZAS</p>	<p><b>LENTEJA CHICA 500 g</b>  <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                  Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y /o 25 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p><b>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>                  Color: Característico de la variedad del grano.                  Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.                  Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños.                  Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p><b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>                  Humedad: 15% Máximo.                  Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.                  Total de grano dañado: 4% Máximo.                  Contrastes: 2% Máximo.                  Afines: 4% Máximo.                  Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo.                  Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.</p> <p><b>3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>                  Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.                  Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p><b>4.- MATERIA EXTRAÑA</b>                  El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p><b>5.- VIDA DE ANAQUEL</b></p>	<p>\$6.647</p>	<p>\$119,646.000</p>

*Handwritten signature*

*Handwritten signature and initials*



	<p>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.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>		
18,000 PIEZAS	<p><b>GARBANZO 500 g</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b> Grano seco entero perteneciente a las leguminosas de la especie L. Cicerarietinum, de forma redondeada, dos cotilodones de color amarillo ligeramente crema o beige uniforme, su superficie es rugoso, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho. El Garbanzo deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFVSSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFVSSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Blanco a ligeramente crema o beige uniforme. Sabor: Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños. Aspecto: Granular, seca, lisa, firme y poco brillante. Olor: Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor añejo, ácido o rancio fermentado, enmohecido ó putrefacción, sin presencia de sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14.0 % Máximo. Mal desarrollados: 2.0 % Máximo. Granos ampollados: 2.0 % Máximo. Aflines: 4.0 % Máximo. Granos dañados: 2.0 % Máximo. Variedades contrastantes: 2.0 % Máximo. Granos con defecto: 2.0 % Máximo. Granos partidos y/o quebrados: 2.5 % Máximo. Tiempo de cocción: 30 minutos Máximo.</p> <p>3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del garbanzo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- 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.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. NMX-Y-219-1967. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.. (punto 2.20 frijol en grano nacional)</p>	\$8.873	\$159,714.000

	Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995) Requerimiento DIF Jalisco. Información de referencia de productos comerciales.		
18,000 PIEZAS	<p><b>MAIZ BLANCO 1 kg</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Maíz blanco, grano nacional, cosecha 2013, categoría 1era, empacado en bolsas de 1 kg de polietileno transparente, en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES</b> 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Blanco ligeramente crema Aspecto: Grano entero uniforme Textura: Lisa y firme Olor: Característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido y putrefacción. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 14% Máximo Aflatoxinas: 20 µg/kg Impurezas: 2% Máximo Dañados por calor: 1.5% Máximo Suma de daños: 5% Máximo Grano quebrado: 3% Máximo</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS El maíz, cuando se analice siguiendo métodos de muestreo y examen apropiados, no deberá presentar cantidades de microorganismos o sustancias generadas por ellos, que signifiquen un riesgo para la salud y debe estar exento de parásitos que signifiquen un peligro para la salud de conformidad con las normas correspondientes de la Secretaría de Salud.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo olores u otras partes de la planta) y las partes de granos de maíz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro.</p> <p>6.- ADITIVOS No aplica.</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-FF-034/1-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Requerimiento DIF Jalisco.</p>	\$8.148	\$146,664.000
18,000 PIEZAS	<p><b>FRÍJOL EN GRANO NACIONAL</b> <b>Categoría Primera 500 g</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 500 g cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES</b></p>	\$7.707	\$138,726.000

<p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES                  Color: Característico de la variedad del grano.                  Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.                  Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.                  Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.                  2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS                  Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.                  Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.                  Total de semillas dañadas: 4% Máximo.                  Contrastes: 2% Máximo.                  Afines: 4% Máximo.                  Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.                  Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.                  3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS                  Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.                  Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.                  4.- MATERIA EXTRAÑA                  El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.                  5.- VIDA DE ANAQUEL                  El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.                  6.- PLAGA                  Deberá estar libre de plaga viva.                  7.- REFERENCIAS                  NMX-FF-038-SCFI-2002.                  NOM-251-SSA1-2009.                  Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>		
	<b>TOTAL</b>	<b>\$1'103,022.000</b>

<b>PEDIDO 130084</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
	<p><b>4,000 PIEZAS</b></p> <p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b>                  Categoría Primera 1 Kg  <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                  Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012.                  El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg.                  Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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.  <b>ESPECIFICACIONES</b>                  1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES                  Color: Característico de la variedad del grano.                  Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.                  Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.                  Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.                  2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS                  Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.                  Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.                  Total de semillas dañadas: 4% Máximo.                  Contrastes: 2% Máximo.                  Afines: 4% Máximo.                  Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.</p>	<p>\$14.952</p>	<p>\$59,808.000</p>	



	<p>Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>		
4,000 PIEZAS	<p><b>LENTEJA CHICA 500 g</b> DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y/o 25 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afinos: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.</p> <p>3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM 251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002.</p>	\$6.647	\$26,588.000

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)		
	<b>TOTAL</b>	<b>\$86,396.000</b>

<b>PEDIDO 130088</b>			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
3,000 PIEZAS	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b> <b>Categoría Primera 1 Kg</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Frijoles variedades claras, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES</b> 1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños. 2.- CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo. Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Aflines: 4% Máximo. Total de semillas defectuosas: 8% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico-químicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>	\$14,952	\$44,856.000
3,000 PIEZAS	<p><b>LENTEJA CHICA 500 g</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y/o 25 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en</p>	\$6.647	\$19,941.000

	<p>el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Aflines: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.</p> <p>3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>		
<p>3,000 PIEZAS</p>	<p><b>GARBANZO 500 g</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b> Grano seco entero perteneciente a las leguminosas de la especie <i>L. Cicerarietinum</i>, de forma redondeada, dos cotiledones de color amarillo ligeramente crema o beige uniforme, su superficie es rugoso, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho. El Garbanzo deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Blanco a ligeramente crema o beige uniforme. Sabor: Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños. Aspecto: Granular, seca, lisa, firme y poco brillante. Olor: Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor añejo, rancio o rancio fermentado, enmohecido ó putrefacción, sin presencia de sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14.0 % Máximo.</p>	<p>\$8.873</p>	<p>\$26,619.000</p>

26

Handwritten signature and initials.



	<p>Mal desarrollados: 2.0 % Máximo.                  Granos ampollados: 2.0 % Máximo.                  Afines: 4.0 % Máximo.                  Granos dañados: 2.0 % Máximo.                  Variedades contrastantes: 2.0 % Máximo.                  Granos con defecto: 2.0 % Máximo.                  Granos partidos y/o quebrados: 2.5 % Máximo.                  Tiempo de cocción: 30 minutos Máximo.                  3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS                  Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.                  Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.                  4.- MATERIA EXTRAÑA                  El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del garbanzo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.                  5.- VIDA DE ANAQUEL                  El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.                  6.- PLAGA                  Deberá estar libre de plaga viva                  7.- REFERENCIAS                  NOM-251-SSA1-2009.                  NMX-FF-038-SSA1-2002.                  NMX-Y-219-1967.                  Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)                  Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)                  Requerimiento DIF Jalisco.                  Información de referencia de productos comerciales.</p>		
	<b>TOTAL</b>		<b>\$91,416.000</b>

PEDIDO 130092	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
3,000 PIEZAS	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b>                      Categoría Primera 1 Kg                      DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO                      Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012.                      El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg.                      Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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 de la variedad del grano.                      Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.                      Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.                      Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.                      2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS                      Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.                      Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.                      Total de semillas dañadas: 4% Máximo.                      Contrastes: 2% Máximo.                      Afines: 4% Máximo.                      Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.                      Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135</p>	\$14,952	\$44,856.000



	<p>minutos en olla normal.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- 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.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 (frijol en grano nacional)).</p>		
<p>3,000 PIEZAS</p>	<p><b>LENTEJA CHICA 500 g</b> DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y/o 25 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Alínes: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.</p> <p>3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico-químicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31)</p>	<p>\$6.647</p>	<p>\$19,941.000</p>



	lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)		
3,000 PIEZAS	<p><b>GARBANZO 500 g</b> DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Grano seco entero perteneciente a las leguminosas de la especie L. Cicerarietinum, de forma redondeada, dos cotiledones de color amarillo ligeramente crema o beige uniforme, su superficie es rugoso, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho. El Garbanzo deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES</b> 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Blanco a ligeramente crema o beige uniforme. Sabor: Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños. Aspecto: Granular, seca, lisa, firme y poco brillante. Olor: Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor afejo, ácido o rancio fermentado, enmohecido ó putrefacción, sin presencia de sabores extraños. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14.0 % Máximo. Mal desarrollados: 2.0 % Máximo. Granos ampollados: 2.0 % Máximo. Afinos: 4.0 % Máximo. Granos dañados: 2.0 % Máximo. Variedades contrastantes: 2.0 % Máximo. Granos con defecto: 2.0 % Máximo. Granos partidos y/o quebrados: 2.5 % Máximo. Tiempo de cocción: 30 minutos Máximo. 3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del garbanzo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva 7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. NMX-Y-219-1967. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995) Requerimiento DIF Jalisco. Información de referencia de productos comerciales.</p>	\$8.873	\$26,619.000
		<b>TOTAL</b>	<b>\$91,416.000</b>

PEDIDO 130096	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
113,220 PIEZAS	<p><b>LENTEJA CHICA 500 g</b> DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y/o 25 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b> 1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afinos: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo. 3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>	\$6.647	\$752,573.340
113,220 PIEZAS	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b> <b>Categoría Primera 1 Kg</b> DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Frijoles variados claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NCM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p>	\$14.952	\$1'692,865.440



<p><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p><b>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES</b>          Color: Característico de la variedad del grano.          Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.          Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.          Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p><b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>          Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.          Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.          Total de semillas dañadas: 4% Máximo.          Contrastes: 2% Máximo.          Alines: 4% Máximo.          Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.          Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.</p> <p><b>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>          Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.          Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p><b>4.- MATERIA EXTRAÑA</b>          El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p><b>5.- VIDA DE ANAQUEL</b>          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.</p> <p><b>6.- PLAGA</b>          Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p><b>7.- REFERENCIAS</b>          NMX-FF-038-SCFI-2002.          NOM-251-SSA1-2009.          Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>		
	<b>TOTAL</b>	<b>\$2'445,438.780</b>

PEDIDO 130100			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
6,780 PIEZAS	<p><b>GARBANZO 500 g</b></p> <p><b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>            Grano seco entero perteneciente a las leguminosas de la especie L. Cicerarietinum, de forma redondeada, dos cotiledones de color amarillo ligeramente crema o beige uniforme, su superficie es rugoso, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho.            El Garbanzo deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.            Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas.            Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p><b>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES</b>            Color: Blanco a ligeramente crema o beige uniforme.            Sabor: Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños.            Aspecto: Granular, seca, lisa, firme y poco brillante.            Olor: Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor añejo, ácido o rancio fermentado, enmohecido ó putrefacción, sin presencia de</p>	\$8.873	\$60,158.940



	<p>sabores extraños.  <b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>                  Humedad: 14.0 % Máximo.                  Mal desarrollados: 2.0 % Máximo.                  Granos ampollados: 2.0 % Máximo.                  Añinos: 4.0 % Máximo.                  Granos dañados: 2.0 % Máximo.                  Variedades contrastantes: 2.0 % Máximo.                  Granos con defecto: 2.0 % Máximo.                  Granos partidos y/o quebrados: 2.5 % Máximo.                  Tiempo de cocción: 30 minutos Máximo.  <b>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>                  Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.                  Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.  <b>4.- MATERIA EXTRAÑA</b>                  El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del garbanzo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.  <b>5.- VIDA DE ANAQUEL</b>                  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.  <b>6.- PLAGA</b>                  Deberá estar libre de plaga viva  <b>7.- REFERENCIAS</b>                  NOM-251-SSA1-2009.                  NMX-FF-038-SSA1-2002.                  NMX-Y-219-1967.                  Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)                  Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)                  Requerimiento DIF Jalisco.                  información de referencia de productos comerciales.</p>		
<p>6,780 PIEZAS</p>	<p><b>LENTEJA CHICA 500 g</b>  <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                  Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y/o 25 Kg.                  Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas.                  Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.  <b>ESPECIFICACIONES</b>  <b>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>                  Color: Característico de la variedad del grano.                  Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.                  Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños.                  Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.  <b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>                  Humedad: 15% Máximo.                  Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.                  Total de grano dañado: 4% Máximo.                  Contrastes: 2% Máximo.                  Añinos: 4% Máximo.                  Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo.                  Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.  <b>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>                  Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.                  Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.  <b>4.- MATERIA EXTRAÑA</b>                  El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña</p>	<p>\$6.647</p>	<p>\$45,066.660</p>

	<p>distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>		
13,560 PIEZAS	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b> <b>Categoría Primera 1 Kg</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b> 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo. Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afinos: 4% Máximo. Total de semillas defectuosas: 8% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>	\$14.952	\$202,749.120

6,780 PIEZAS	<p><b>MAIZ BLANCO 1 kg</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Maíz blanco, grano nacional, cosecha 2013, categoría 1era, empaçado en bolsas de 1 kg de polietileno transparente, en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES</b> 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Blanco ligeramente crema Aspecto: Grano entero uniforme Textura: Lisa y firme Olor: Característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido y putrefacción. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14% Máximo Aflatoxinas: 20 µg/kg Impurezas: 2% Máximo Dañados por calor: 1.5% Máximo Suma de daños: 5% Máximo Grano quebrado: 3% Máximo</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS El maíz, cuando se analice siguiendo métodos de muestreo y examen apropiados, no deberá presentar cantidades de microorganismos o sustancias generadas por ellos, que signifiquen un riesgo para la salud y debe estar exento de parásitos que signifiquen un peligro para la salud de conformidad con las normas correspondientes de la Secretaría de Salud.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo olores u otras partes de la planta) y las partes de granos de maíz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro.</p> <p>6.- ADITIVOS No aplica.</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-FF-034/1-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Requerimiento DIF Jalisco.</p>	\$8.148	\$55,243.440
<b>TOTAL</b>			<b>\$363,218.160</b>

<b>PEDIDO 130156</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
1,800 KILOS	<p><b>Lenteja Chica 1 Kg</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 1Kg. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del</p>	\$13.188	\$23,738.400

	<p>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><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p>1.- <b>CARACTERISTICAS SENSORIALES</b> Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>2.- <b>CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Alines: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampolados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.</p> <p>3.- <b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- <b>MATERIA EXTRAÑA</b> El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.</p> <p>5.- <b>VIDA DE ANAQUEL</b> El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- <b>PLAGA</b> Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- <b>REFERENCIAS</b> NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>		
<p>1,800 KILOS</p>	<p><b>FRIJOL EN GRANO NACIONAL</b> <b>Categoría Primera 500 g</b> <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 500 g cosecha 2012. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. 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><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p>1.- <b>CARACTERISTICAS SENSORIALES</b> Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>2.- <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo. Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de semillas dañadas: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Alines: 4% Máximo. Total de semillas defectuosas: 8% Máximo. Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.</p> <p>3.- <b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b></p>	<p>\$7.707</p>	<p>\$13,872.600</p>



<p>Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).</p>		
	<b>TOTAL</b>	<b>\$37,611.000</b>
	<b>GRAN TOTAL</b>	<b>\$42'085,179.90</b>

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 empaacan, 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, *Maíz morado 1Kg, Frijol 500g, Frijol 1Kg, Garbanzo 500g, Lenteja chica 500g, Maíz blanco 1Kg, Lenteja chica 1Kg*, 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 auditorías y revisiones concernientes a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos de **"EL PROVEEDOR"**, con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios.

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

DJ-CTO-90/14-2

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 re-chequeo que se autorice realizar al respecto.

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

Por lo anterior, "DIF JALISCO" se reserva el derecho a que en cualquier momento sin previo aviso y durante la vigencia del presente contrato, recabará las muestras de los productos alimentarios suministrados por "EL PROVEEDOR" y que conformarán las despensas y desayunos escolares, objeto de la compraventa que ofrece "EL PROVEEDOR". Igualmente dichos productos 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
Maíz morado 1Kg	1 pieza
Frijol 500g	1 pieza
Frijol 1Kg	1 pieza
Garbanzo 500g	1 pieza
Lenteja chica 500g	1 pieza
Maíz blanco 1Kg	1 pieza
Lenteja chica 1Kg	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 \$42'085,179.90 (CUARENTA Y DOS MILLONES OCHENTA Y CINCO MIL CIENTO SETENTA Y NUEVE PESOS 90/100 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 y se realizará el empaqueo de los mismos, será en el siguiente domicilio: en la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la colonia La Venta del Astillero, en el Municipio de Zapopan, Jalisco. El horario de recepción de los productos alimentarios a los proveedores será de 8:00 a 18:00 horas.

Por lo que ve a los productos *Maíz morado 1Kg, Frijol 500g, Frijol 1Kg, Garbanzo 500g, Lenteja chica 500g, Maíz blanco 1Kg, Lenteja chica 1Kg*, 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, chicharo 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 veintiún días hábiles después de que **"EL PROVEEDOR"** presente factura original y seis copias, así como copias de las remisiones de entrega en el lugar que corresponda, junto con copia de oficios de cambio si los hubiera y copia de Adendum de compra adicional, en su caso, para presentarlas ante el Departamento de Compras de **"DIF JALISCO"**, los días lunes y martes, de 9:00 a 14:00 horas; siendo que la factura original deberá ir 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 alimentarios 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 estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, "DIF JALISCO" procederá a notificar a "EL PROVEEDOR" el importe de la sanción que deberá cubrir a "DIF JALISCO", dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que "EL PROVEEDOR" haya realizado el pago, se considerará a "EL PROVEEDOR" en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

#### DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

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

A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL PROVEEDOR" en el suministro 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 Callejón de las Rosas número 280, de la Colonia Santa María Tequepexpan, en San Pedro Tlaquepaque, Jalisco; C.P. 45601.

**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”

POR “EL PROVEEDOR”

MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ  
DIRECTORA GENERAL

LNI. HÉCTOR YEZUAN J. MURÚA GARCÍA  
APODERADO GENERAL

TESTIGOS

Abogado OSCAR GONZÁLEZ ABUNDIS  
DIRECTOR JURÍDICO  
“DIF JALISCO”

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



15 cm 15 cm 4 cm 33 cm 15 cm 8 cm 15 cm 15 cm

<b>Clasificación</b>	<b>AGENCIA DE BOLSA</b>	<b>AGENCIA DE CORTEJO</b>	<b>Producto</b>	<b>Presentación</b>	<b>Marca</b>
Maíz morado	AG 21	AG 21	Maíz morado	1 kg	JAMISCO
<b>Observaciones</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Observaciones</b>

CON CODICES ASIGNADOS COMO SON: (DUA, ZEPHINA, NO PUEDE TOMARSE COMO MUESTRA DE COLOR, LACÓN DE SERVIR SU...)

*Handwritten notes and signatures:*  
 2 3 cm  
 24 cm (altura)  
 2 5  
 Neces: El color azul representa una transparencia ensada de impunita. En el producto final será transparente.  
 H/11/10/11  
 [Signatures]









**JALISCO**  
PROCESADO DE CALIDAD

**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**MAÍZ BLANCO**

Información Nutricional	
Porción 45 g (1.6 oz)	20 g
Porción por Paquete	20
Valores diarios recomendados	
% DV*	
Carbónhidrato	15.0%
Fibra	1.0%
Proteína	2.0%
Grasas totales	1.0%
Grasas saturadas	0.5%
Grasas trans	0.0%
Grasas monoinsaturadas	0.5%
Grasas poliinsaturadas	0.0%
Grasas omega-3	0.0%
Grasas omega-6	0.0%
Grasas omega-9	0.0%
Grasas omega-11	0.0%
Grasas omega-12	0.0%
Grasas omega-13	0.0%
Grasas omega-14	0.0%
Grasas omega-15	0.0%
Grasas omega-16	0.0%
Grasas omega-17	0.0%
Grasas omega-18	0.0%
Grasas omega-19	0.0%
Grasas omega-20	0.0%
Grasas omega-21	0.0%
Grasas omega-22	0.0%
Grasas omega-23	0.0%
Grasas omega-24	0.0%
Grasas omega-25	0.0%
Grasas omega-26	0.0%
Grasas omega-27	0.0%
Grasas omega-28	0.0%
Grasas omega-29	0.0%
Grasas omega-30	0.0%
Grasas omega-31	0.0%
Grasas omega-32	0.0%
Grasas omega-33	0.0%
Grasas omega-34	0.0%
Grasas omega-35	0.0%
Grasas omega-36	0.0%
Grasas omega-37	0.0%
Grasas omega-38	0.0%
Grasas omega-39	0.0%
Grasas omega-40	0.0%
Grasas omega-41	0.0%
Grasas omega-42	0.0%
Grasas omega-43	0.0%
Grasas omega-44	0.0%
Grasas omega-45	0.0%
Grasas omega-46	0.0%
Grasas omega-47	0.0%
Grasas omega-48	0.0%
Grasas omega-49	0.0%
Grasas omega-50	0.0%

**"Como diariamente diversos frutos y verduras de diferentes colores para protegerlos contra enfermedades".**

**Tarjetas Nutrición**  
Ingredientes:  
1 kg de Maíz Blanco  
1 l de Agua  
50 g de Cal (1 taza).  
Modo de preparación:  
Poner en remojo el maíz durante por lo menos 2 horas en agua fría y luego en agua caliente durante la noche y se cocina con agua fresca durante el día hasta ablandar el maíz. Después de la cocción se remoja la masa. Esto se repite hasta quedar suave.

**CONTENIDO NETO 1 kg**

**LA COLINA.**

Producto de México  
El presente producto y el logo están registrados en la India.

**ATENCIÓN POR:**  
Procesador La Colina, S.A. de C.V.  
Calle de Los Reyes No. 100  
Col. La Florida, Tlaxiaco, Jalisco.  
www.procesadorcolina.com

Este programa es público, abierto a cualquier persona física. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

► DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ◀

**CONTACTO**  
01 800 3000 343 **DIF**

**REDUCE REUTILIZA RECICLA**

LA INICIATIVA EMPRESARIAL PARA EL PLANETA



	Fecha: 17.01.14	PART. No.
	Problema: 17.01.14	MEDIDA:
	TELEFONO: (33) 31453101	FORMA: RECTANGULAR
	FAX: (33) 31453100	POSICION:
		ARTISTA: DAVID

*Handwritten signatures and notes:*  
 R  
 20/01/14  
 4" x 4"  
 101.6 mm x 101.6 mm  
 1E 2D 66D DIST: 95.28%

**FIRMA DE AUTORIZACION**  
 TODO DIST. DE ES PRODUCTO DE ONE STOP LABEL S.A. DE C.V. Y CUALQUIER USO NO AUTORIZADO SE CONSIDERA CON LAS AUTORIDADES CORRESPONDIENTES

**ONE STOP LABEL S.A. DE C.V.**  
 Av. Gobernador Cuñel No. 2770 Col. Fracc. Higuerillas  
 C.P. 44470 Tel. (33) 3145 3101 Fax. (33) 3145 3100 Guadalupe, Jal. MX

**ONE STOP LABEL CORPORATION**  
 1841 S. Baker Ave., Ontario, CA 91761  
 Phone: (909) 230-8350 - Fax: (909) 230-8300



BLANCO

Handwritten signatures and date: 17/01/14

JALISCO DIF BIENESTAR PARA NUESTRAS FAMILIAS

**LENTEJA CHICA**

"Si consume habitual ayuda a prevenir la aparición de anemia por deficiencia de hierro"

**CONTENIDO NETO 1 kg**

**LA COLINA**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Porción (1/2 taza)	25 g
Porción por envase	200 g
Calorías	350
Grasas Totales	10 g
Grasas Saturadas	2 g
Grasas Trans	0 g
Proteínas	25 g
Carbohidratos Totales	55 g
Fibra Alimentaria	10 g
Sodio	10 mg
Hierro	10 mg

**PREPARACIÓN:**

Se recomienda lavar bien la lenteja y cocinarla en agua abundante por 20 minutos.

**LENTEJAS CON CHEDDAR PASTILLA**

Ingredientes:

- 1 Lenteja seca
- 1 Diente de ajo
- 1 Coliflor cortada
- 200 g de queso cheddar
- 2 Hojas de albahaca fresca
- 2 Hojas de espinaca fresca
- 2 Carapaces de camarón de tamaño pequeño

Preparación:

Las lentejas se lavan y se cocinan en agua abundante por 20 minutos con el ajo. Al cocinar y al salir de agua se agregan los ingredientes restantes y se cocinan por 10 minutos más. Se agregan las lentejas cocidas, se agregan las hojas de espinaca y se agregan los camarones cocidos. Se sirve con el queso cheddar.

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

DENUNCIAS Y SUGERENCIAS CONTACTO DIF 01 800 3000 343



4" x 4" 101.6 mm x 101.6 mm 1E 2D 66D DIST: 95.28%

Fecha: 14.01.14  
 Prueba:   
 TELEFONO: (33) 31453101  
 FAX: (33) 31453108

PART. No.  
 MEDIDA:  
 FORMA: RECTANGULAR  
 POSICION:  
 ARTISTA: DAVID

FIRMA DE AUTORIZACION TOCO DISEÑO ES PROPIEDAD DE ONE STOP LABEL S.A. DE C.V. CUALQUIER USO NO AUTORIZADO DE COMPARA CON LAS AUTORIZACIONES CORRESPONDIENTES

ONE STOP LABEL S.A. DE C.V. Av. Gobernador Cuatrecasas No. 2778 Col. Fresco, Higuera... ONE STOP LABEL CORPORATION 1841 S. Bascom Ave., Orem, UT 84057

Handwritten mark

Large handwritten signature

Handwritten mark

101 ANUAL

PRODUCTO	PRESENTACION	PRIMERA ENTREGA (ENERO) DEL 02 DE ENERO AL 30 DE DICIEMBRE DE 2013	SEGUNDA ENTREGA (FEBRERO) DEL 01 DE ENERO AL 31 DE FEBRERO DE 2014	TERCERA ENTREGA (MARZO) DEL 01 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2014	CUARTA ENTREGA (ABRIL) DEL 01 DE ABRIL AL 31 DE ABRIL DE 2014	QUINTA ENTREGA (MAYO) DEL 01 DE MAYO AL 31 DE MAYO DE 2014	SEXTA ENTREGA (JUNIO) DEL 01 DE JUNIO AL 30 DE JUNIO DE 2014	SEPTIMA ENTREGA (JULIO) DEL 01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DE 2014	OCTAVA ENTREGA (AGOSTO) DEL 01 DE AGOSTO AL 31 DE AGOSTO DE 2014	NOVENA ENTREGA (SEPTIEMBRE) DEL 01 DE SEPTIEMBRE AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2014	DIEZMA ENTREGA (OCTUBRE) DEL 01 DE OCTUBRE AL 31 DE OCTUBRE DE 2014	ONCEAVA ENTREGA (NOVIEMBRE) DEL 01 DE NOVIEMBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2014	DODICIMA ENTREGA (DICIEMBRE) DEL 01 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DE 2014	TOTAL ANUAL
ACEITE DE MAIZ	500 ML	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	1,254,600
AVENA EN HOJUELAS	500 g	25,895	25,895	25,895	25,895	25,895	25,895	25,895	25,895	25,895	25,895	25,895	25,895	298,740
AVENA EN HOJUELAS	500 g	290	290	290	290	290	290	290	290	290	290	290	290	3,480
AVENA 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	1,229,466
ARROZ BLANCO	1 kg	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	104,580	1,254,600
ARROZ EN AGUA CALDA PREPARADA	100 g	141,880	141,880	141,880	141,880	141,880	141,880	141,880	141,880	141,880	141,880	141,880	141,880	1,702,560
ARROZ EN AGUA CALDA PREPARADA	500 g	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	29,352
CAFE SOLUBLE	40 g													1,600
CEREAL DE TRIGO INTEGRAL EMPACADO CON FIDEOS	500 g	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	120,000
CEREAL DE TRIGO INTEGRAL EMPACADO CON FIDEOS	500 g	62,922	62,922	62,922	62,922	62,922	62,922	62,922	62,922	62,922	62,922	62,922	62,922	754,824
CEREAL DE TRIGO INTEGRAL EMPACADO CON FIDEOS	500 g	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	15,000
CHEQUERO CON ZANAHORIA EN TUBO PAK	100 g	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	2,446	29,352
CHIL F. GUAYULE (EMPACADO)	100 g	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	11,352
FRUITS	500 g	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	117,071	1,404,852
FRUITS	1 kg	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	107,581	1,290,972
FRUITS	500 g	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	11,352
GALLETA DE AMARILLO	500 g	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	946	11,352
GALLETA DE SALADA	137 g													1,600
GAMBRAYO	500 g	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	28,210	338,520
MAIZINA DE MAIZ NATURAL	1 kg	171,589	171,589	171,589	171,589	171,589	171,589	171,589	171,589	171,589	171,589	171,589	171,589	2,059,068
MAIZINA PARA HOT CAGES	500 g	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	24,949	299,388
MAIZINA PARA HOT CAGES	150 g	28,341	28,341	28,341	28,341	28,341	28,341	28,341	28,341	28,341	28,341	28,341	28,341	340,092
MAIZINA DESHIDRATADO	1 kg													1,600
LEFTELIC CHICA	500 g	128,287	128,287	128,287	128,287	128,287	128,287	128,287	128,287	128,287	128,287	128,287	128,287	1,539,444
LEFTELIC CHICA	1 kg	7,568	7,568	7,568	7,568	7,568	7,568	7,568	7,568	7,568	7,568	7,568	7,568	90,816
MAIZ DORADO	1 kg													1,600

*[Handwritten signature and initials]*

