

CONTRATO DE SUMIESTRO 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 *GRUPO AGROINDUSTRIAL PROGRESO, S.A. DE C.V.*, REPRESENTADA POR EL L.A.E. ALEJANDRO VENTURI TAGLIOLI, EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL PROVEEDOR"; LOS CUALES ACUERDAN CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

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

- A) Que es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad al Código de Asistencia Social, al tenor del Decreto número 17002 del H. Congreso del Estado, publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Jalisco" con fecha 15 de enero de 1998.
- B) Que es una de las principales Instituciones de Asistencia Social en el Estado de Jalisco y que entre sus funciones se encuentran la de promover y prestar servicios de asistencia social, apoyar el desarrollo integral de la persona, de la familia y la comunidad, así como celebrar convenios, contratos y actos jurídicos que sean indispensables para el cumplimiento de sus objetivos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 fracciones I y II, y demás relativos y aplicables del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
- C) Que la que suscribe, *Mtra. Consuelo del Rosario González Jiménez*, en mi carácter de Directora General acorde al nombramiento otorgado por la Presidenta de la Junta de Gobierno del Organismo, *Mtra. Lorena Jassibe Arriaga Rosa*, previo acuerdo con el C. Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, *Mtro. Jorge Aristóteles Sandoval Díaz*, cuento con facultades suficientes para representar al Organismo Estatal y celebrar convenios, contratos y actos jurídicos, las cuales a la fecha no me han sido modificadas ni restringidas en alguno de sus términos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32, fracciones V y VI, y demás relativos y aplicables del ordenamiento legal en cita.
- D) Que para el cumplimiento de sus funciones y con el fin de dar seguimiento a sus programas asistenciales de ayuda alimentaria a la población vulnerable en el Estado, y en virtud de las solicitudes de compra números 95, 96, 97, 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

VI.



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 130063, 130067, 130071, 130077, 130081, 130085, 130089, 130093, 130095, 130101 y 130157 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 entre sus objetos comprar, vender, distribuir, importar, exportar, comisionar, consignar, maquilar, elaborar, fabricar y procesar para la presentación adecuada para su consumo y cualquier otra forma de comercializar y/o enajenar todo tipo de cereales, semillas y derivados de éstos.
- B) Que según consta en la escritura pública número 13,629 trece mil seiscientos veintinueve de fecha 07 de noviembre del 2007, otorgada ante la fe del Lic. Salvador García Rodríguez, Notario Público Titular número 32 de Guadalajara, Jalisco, se constituyó la sociedad denominada "GRUPO AGROINDUSTRIAL PROGRESO, S.A. DE C.V.", documento que fue inscrito en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio con fecha 30 de septiembre del 2008, bajo folio mercantil número 45053*1. Siendo su Registro Federal de Contribuyentes GAP-071113-HQ9.
- C) Que el que suscribe, *LAE. ALEJANDRO VENTURI TAGLIOLI*, tengo el carácter de apoderado legal, según consta en la escritura pública número 47,712 cuarenta y siete mil setecientos doce, de fecha 21 de junio del 2011, otorgada ante la fe del Lic. Antonio Basulto Ruiz, Notario Público titular de la Notaría Pública número 1 de Chapala, Jalisco, por lo que cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, las cuales a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio el ubicado en Carretera a Nogales No. 7475, en Rancho Contento, de Zapopan, Jalisco.

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

CLÁUSULAS

CONSENTIMIENTO

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

OBJETO

SEGUNDA.- Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir el producto *Arroz blanco 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 130063	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
215,616 PIEZAS	<p>ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto. Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Grano entero: 92% Mínimo. Grano quebrado: 8% Máximo. Total de granos de arroz pulido: 100% Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo. Total de grano defectuoso: (Pelay, mal pulido, cutícula roja, estroliados y yesoso: 12.1 % Máximo. Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania.</p> <p>5.- PLAGA. Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-035-SCFI-2005. NMX-FF-059-SCFI-2000. NMX-F-120-1996. CODEX STAN 198-1995. NOM-281-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional) Requerimiento DIF Jalisco.</p>	\$14.406	\$3,106,164.096
		TOTAL	\$3'106,164.096

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

PEDIDO 130067			
21,473 PIEZAS	ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato. ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto. Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Grano entero: 92% Mínimo. Grano quebrado: 8% Máximo. Total de granos de arroz pulido: 100% Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo. Total de grano defectuoso: (Palay, mal pulido, cutícula roja, estrellados y yesoso: 12.1 % Máximo. Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania. 5.- PLAGA. Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-FF-035-SCFI-2005. NMX-FF-059-SCFI-2000. NMX-F-120-1996. CODEX STAN 198-1995. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional) Requerimiento DIF Jalisco.	\$14.406	\$309,340.038
TOTAL			\$309,340.038

PEDIDO 130071			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
8,993 PIEZAS	ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en	\$14.406	\$129,553.158



<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-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto. Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Grano entero: 92% Mínimo. Grano quebrado: 8% Máximo. Total de granos de arroz pulido: 100% Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo. Total de grano defectuoso: (Palay, mal pulido, cutícula roja, estrellados y yesoso: 12.1 % Máximo. Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania.</p> <p>5.- PLAGA. Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-035-SCFI-2005. NMX-FF-059-SCFI-2000. NMX-F-120-1996. CODEX STAN 198-1995. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional) Requerimiento DIF Jalisco.</p>		
	TOTAL	\$129,553.158

Handwritten signature

PEDIDO 130077			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
803,220 PIEZAS	<p>ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCF/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto. Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño.</p>	\$14.406	\$11'571,187.320

Handwritten marks: V. C. and a signature



	<p>Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Grano entero: 92% Mínimo. Grano quebrado: 8% Máximo. Total de granos de arroz pulido: 100% Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo. Total de grano defectuoso: (Palay, mal pulido, cutícula roja, estrellados y yesoso: 12.1 % Máximo. Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania.</p> <p>5.- PLAGA. Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-035-SCFI-2005. NMX-FF-059-SCFI-2000. NMX-F-120-1996. CODEX STAN 198-1995. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional) Requerimiento DIF Jalisco.</p>		
	TOTAL		\$11'571,187.320

PEDIDO 130081			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
18,000 PIEZAS	<p>ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto. Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Grano entero: 92% Mínimo. Grano quebrado: 8% Máximo. Total de granos de arroz pulido: 100% Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo. Total de grano defectuoso: (Palay, mal pulido, cutícula roja, estrellados y yesoso, 12.1 % Máximo.</p>	\$14.406	\$259,308.000

VA.
12/04



<p>Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania. 5.- PLAGA. Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-FF-035-SCFI-2005. NMX-FF-059-SCFI-2000. NMX-F-120-1996. CODEX STAN 198-1995. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional) Requerimiento DIF Jalisco.</p>		
TOTAL		\$259,308.000

PEDIDO 130085			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
4,000 PIEZAS	<p>ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, Información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-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.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto. Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Grano entero: 92% Mínimo. Grano quebrado: 8% Máximo. Total de granos de arroz pulido: 100% Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo. Total de grano defectuoso: (Palay, mal pulido, cutícula roja, estrellados y yesoso: 12.1 % Máximo. Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania. 5.- PLAGA. Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto. 6.- VIDA DE ANAQUEL</p>	\$14.406	\$57,624.000

41.
G
21

[Handwritten signature]



<p>El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-035-SCFI-2005. NMX-FF-059-SCFI-2000. NMX-F-120-1996. CODEX STAN 198-1995. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional) Requerimiento DIF Jalisco.</p>		
	TOTAL	\$57,624.000

PEDIDO 130089			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
3,000 PIEZAS	<p>ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFVSSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFVSSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto. Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Grano entero: 92% Mínimo. Grano quebrado: 8% Máximo. Total de granos de arroz pulido: 100% Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo. Total de grano defectuoso: (Palay, mal pulido, cutícula roja, estrellados y yesoso: 12.1 % Máximo. Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania. 5.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-035-SCFI-2005. NMX-FF-059-SCFI-2000. NMX-F-120-1996. CODEX STAN 198-1995. NOM-251-SSA1-2009.</p>	\$14.406	\$43,218.000

V. J
24



Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional) Requerimiento DIF Jalisco.		
	TOTAL	\$43,218.000

PEDIDO 130093			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
3,000 PIEZAS	<p>ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg DESCRIPCION DEL PRODUCTO Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto. Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Grano entero: 92% Mínimo. Grano quebrado: 8% Máximo. Total de granos de arroz pulido: 100% Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo. Total de grano defectuoso: (Palay, mal pulido, cutícula roja, estrellados y yesoso: 12.1 % Máximo. Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania.</p> <p>5.- PLAGA. Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-035-SCFI-2005. NMX-FF-059-SCFI-2000. NMX-F-120-1996. CODEX STAN 198-1995. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional) Requerimiento DIF Jalisco.</p>	\$14.406	\$43,218.000
		TOTAL	\$43,218.000

[Handwritten signature]

[Handwritten marks]



PEDIDO 130095			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
113,220 PIEZAS	<p>ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a 2 tintas. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto. Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Grano entero: 92% Mínimo. Grano quebrado: 8% Máximo. Total de granos de arroz pulido: 100% Grano dañado por microorganismos, manchados o insectos: 2% Máximo. Total de grano defectuoso: (Palay, mal pulido, cutícula roja, estrellados y yososo: 12.1 % Máximo. Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania. 5.- PLAGA. Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-FF-035-SCFI-2005. NMX-FF-059-SCFI-2000. NMX-F-120-1996. CODEX STAN 198-1995. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional) Requerimiento DIF Jalisco.</p>	\$14.406	\$1'631,047.320
		TOTAL	\$1'631,047.320

JA.
CT
11/11

PEDIDO 130101			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
6,780 PIEZAS	<p>ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas.</p>	\$14.406	\$97,672.680



<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>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto. Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Grano entero: 92% Mínimo. Grano quebrado: 8% Máximo. Total de granos de arroz pulido: 100% Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo. Total de grano defectuoso: (Palay, mal pulido, cutícula roja, estrellados y yesoso: 12.1 % Máximo. Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania.</p> <p>5.- PLAGA. Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-035-SCFI-2005. NMX-FF-059-SCFI-2000. NMX-F-120-1996. CODEX STAN 198-1995. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional) Requerimiento DIF Jalisco.</p>		
	TOTAL	\$97,672.680

PEDIDO 130157			
CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1,800 PIEZAS	<p>ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-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 del producto.</p>	\$14.406	\$25,930.800

<p>Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto. Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Grano entero: 92% Mínimo. Grano quebrado: 8% Máximo. Total de granos de arroz pulido: 100% Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo. Total de grano defectuoso: (Palay, mal pulido, cutícula roja, estrellados y yesoso: 12.1 % Máximo. Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbanía. 5.- PLAGA. Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-FF-035-SCFI-2005. NMX-FF-059-SCFI-2000. NMX-F-120-1996. CODEX STAN 196-1995. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional) Requerimiento DIF Jalisco.</p>		
	TOTAL	\$25,930.800

GRAN TOTAL	\$17'274,263.41
-------------------	------------------------

Se supervisará permanentemente las instalaciones de "EL PROVEEDOR" con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración del producto, 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 y se empacan, hasta que se envían a los sistemas DIF municipales. En algunos casos esta supervisión se extenderá a la línea de proceso de los proveedores de "EL PROVEEDOR".

Los días de recepción del producto señalado 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

VA.
J
R



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 su producto *Arroz blanco 1Kg*, reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento, obligándose a suministrar a "DIF JALISCO" dichos productos, por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones estipuladas respecto de los mismos.

La responsabilidad de "EL PROVEEDOR" en cuanto a las propiedades, características y especificaciones solicitadas por el "DIF JALISCO" y que debe guardar el producto 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 del producto alimentario señalado 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 del producto que llegue a suministrar y que está enunciado en la cláusula SEGUNDA de este instrumento jurídico, así como podrá practicar sobre el mismo y de manera aleatoria, análisis de laboratorio como máximo 6 seis veces durante el periodo 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 el producto suministrado

por "EL PROVEEDOR" y que conformará las despensas y desayunos escolares, reúna las características y especificaciones solicitadas por "DIF JALISCO", aceptando expresamente, "EL PROVEEDOR", el resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C. y que sean asignados por "EL PROVEEDOR", quien aceptará los resultados emitidos; en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia del laboratorio de ensayo. Debiendo sufragar, "EL PROVEEDOR", los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado que haya elegido.

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

Si el producto ofrecido por "EL PROVEEDOR" no está 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 del producto suministrado por "EL PROVEEDOR" y que conformará 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 del producto a suministrar a "DIF JALISCO", y que conformará las despensas y desayunos escolares, objeto de la compraventa, las siguientes cantidades:

PRODUCTO	MUESTRAS
Arroz blanco 1Kg	1 pieza

PRECIO

VI.
SEXTA.- Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el precio unitario del alimento 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 \$17'274,263.41 (DIECISIETE MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y CUÁTR O MIL DOSCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS 41/100 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 se recibirá su producto alimentario y se realizará el empaclado del mismo, 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 a los proveedores será de 8:00 a 18:00 horas.

Por lo que ve al producto *Arroz blanco 1Kg*, materia de la compraventa, ambas partes establecen que la entrega del mismo 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 el producto alimentario, únicamente en lo correspondiente a la primera entrega, según el *Anexo 9*, en su empaque comercial o en empaques transparentes identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños señalados en el *Anexo 8*, que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo.

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

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque del producto que conformará 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 del producto alimentario, 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 del producto alimentario, "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 del producto 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 veintinueve 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 el producto objeto de la compraventa reúna 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.

VI.
D
Z

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 del producto alimentario contratado 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 el producto alimentario contratado para su suministro no reúna las características y especificaciones que se indican y detallan en la cláusula SEGUNDA y en los anexos correspondientes que forman parte integral del presente contrato y las cuales acepta reunir "EL PROVEEDOR".
- C) En caso de entregar su producto alimentario, 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 del alimento indicado en la cláusula SEXTA de este contrato.
- E) Que "EL PROVEEDOR" varíe o modifique, en todo o en parte, las características de su producto alimentario que se adquiere, ya sea en contenido, peso, integración, marca, calidad o tipo de producto ofertado.
- F) Que "EL PROVEEDOR" no entregue la garantía señalada en los términos y condiciones convenidos en la cláusula DÉCIMA PRIMERA del presente instrumento.
- G) Que "EL PROVEEDOR" se retrase en la entrega de los productos por tres días consecutivos, conforme al calendario señalado en el Anexo 9 que forma parte integral de este instrumento.
- H) Que "EL PROVEEDOR" no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula CUARTA del presente contrato.
- I) En caso de que "EL PROVEEDOR" se haya retrasado en la entrega de su producto alimentario, 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 el producto alimentario que haya sido suministrado 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 del producto alimentario no entregado 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 el producto alimentario 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 entenderá como no suministrado el producto alimentario en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sea aceptado por "DIF JALISCO", aplicándose las sanciones establecidas en este contrato.

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

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

PENAS CONVENCIONALES

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

A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL PROVEEDOR" en el suministro de su producto alimentario que conformará 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 entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega de los productos alimentarios, el día en que se reciban en el lugar convenido en el presente contrato.

B) En caso de que "EL VENDEDOR" entregue su producto alimentario con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:

1.- El 2% del costo de la totalidad del producto alimentario entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (Anexo 9), cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

2.- El 3% del costo de la totalidad del producto alimentario entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (Anexo 9), cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

3.- El 2% del costo total del producto alimentario entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (Anexo 9), cuando entregue tal producto en empaques o diseños no autorizados por "DIF JALISCO".

La sanción máxima por retrasos en el suministro de su producto alimentario que conformará 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:

- VA.
- 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 su producto alimentario señalado 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 su producto alimentario contratado, 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 el producto alimentario, 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 Carretera a Nogales No. 7475, en Rancho Contento, del Municipio de Zapopan, Jalisco; C.P. 45222.

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

LAE. ALEJANDRO VENTURI TAGLIOLI
APODERADO LEGAL

TESTIGOS

Abogado OSCAR GONZÁLEZ ABONDIS
DIRECTOR JURÍDICO
“DIF JALISCO”

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

30 cm

ANEXO 8
24 cm

Información Nutricional

Porción 141 gr (1/2 taza (80 gr))
50g Precursor
Porcentaje Por taza 28
Cantidad por porción
Carb. simple 117.0mg (24.0g)
Carb. complejo 117.0mg (24.0g)
Grasa Total 0.0g
Grasa Saturada 0.0g
Sodio 0 mg
Total de
Carbohidratos 36.9 13%
Fibra Dietética 0.0g
Proteínas 3.7g
Proteína 0% Precursor 5%
Tiósulfos 7% Azúcares 0%
Los valores de agua total, humedad, cenizas, fibra y fibra dietética son los valores de los productos por el fabricante.
Alimentos por porción:
Grain 1 + Condensate 1 + Water 1

ARROZ BLANCO

DIF BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

ARROZ BLANCO

"Considera consumir frutas y verduras diariamente, ya que contienen vitaminas y minerales, necesarios para una vida saludable".



Contenido Neto: 1 Kg

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



ARROZ BLANCO

Contenido Neto: 1 Kg

FORMA DE PREPARACION

ENJUAGUE EL ARROZ ANTES DE SU PREPARACION
Se debe lavar el arroz con agua fría para eliminar el exceso de almidón y el exceso de agua. Después de lavar, se debe enjuagar con agua fría para eliminar el exceso de almidón y el exceso de agua. Después de lavar, se debe enjuagar con agua fría para eliminar el exceso de almidón y el exceso de agua.

1 + 3 = 4 PORCIONES

CONTACTO DIF
01 800 3000 343



CONDENSES EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

DESPUES DE ABERTO MANEJARSE CERRADO

CONTIENE 1 CONDENSE POR CADA UNIDAD DE MEDIDA, EQUIVALENTE A 1/2 TAZA DE 80 GR. DE PRODUCTO. MANEJAR CERRADO. ZONA DE ALTA PRESION.

Este producto es apto para lactantes y niños menores de 2 años. Siempre leer el etiquetado de los productos.

Nota: El producto final es con fondo transparente el color azul es por técnica de pre-prensa

Clasificación: GUDMEX	Medida de Bolsa: 30.3 X 24 cm	Medida de Distrito: 30.3 X 24 cm	Medida: Equisar Cerrado	Forma de Envase: Bolsa de Polipropileno
Nombre del Fabricante: Dif Jalisco S de RL	Medida de Bolsa: 30.3 X 24 cm	Medida de Distrito: 30.3 X 24 cm	Medida: Equisar Cerrado	Forma de Envase: Bolsa de Polipropileno
Nombre del Fabricante: Dif Jalisco S de RL	Medida de Bolsa: 30.3 X 24 cm	Medida de Distrito: 30.3 X 24 cm	Medida: Equisar Cerrado	Forma de Envase: Bolsa de Polipropileno

LOS CODIGOS MOSTRADOS SON UNA REFERENCIA, NO PUEDEN TOMARSE COMO PRUEBA DE CONOCER, FAVOR DE REVISAR SU DISEÑO, INFORMACION Y MEDIDAS DETENIDAMENTE YA QUE UNA VEZ AUTORIZADA, ESTE SE IMPRIMIRÁ TAL Y COMO FUE AUTORIZADO.

Handwritten signatures and dates: 15/10/19, 17/10/19, and other illegible marks.

SIN TEXTO

