

DJ-CTO-SM-298/21-2

CONTRATO ANUAL DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTOR GENERAL, EL ING. JUAN CARLOS MARTÍN MANCILLA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ COMO "DIF JALISCO" Y, POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA "GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.", REPRESENTADA POR LA LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ, EN SU CARÁCTER DE APODERADA LEGAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL PROVEEDOR"; LOS CUALES ACUERDAN CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

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

- A) Que es un Organismo Público Descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propios, conforme al artículo 24 del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, renovado por Decreto número 27229 expedido por el H. Congreso del Estado de Jalisco, publicado en el periódico oficial "El Estado de Jalisco" de fecha 01 de febrero de 2019, denominado también como el Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia.
- 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; promover acciones para la integración social de los sujetos de asistencia social en el Estado; promover e impulsar el crecimiento físico y psíquico de la niñez y la adolescencia, así como su adecuada integración a la sociedad; operar establecimientos en beneficio de los sujetos de la asistencia social; así como celebrar convenios, contratos y actos jurídicos que sean indispensables para el cumplimiento de sus objetivos. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en los artículos 24, 25, 31 fracción III, 38 fracción VI, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco en vigor.
- C) Que el que suscribe, *Ing. Juan Carlos Martín Mancilla*, en mi carácter de Director General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco conforme a la designación hecha por el Lic. José Miguel Santos Zepeda en su carácter de presidente de la Junta de Gobierno del Organismo Estatal Asistencial, en acuerdo con el Ciudadano Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, el Ing. Enrique Alfaro Ramírez, quien actúa ante el Secretario General de Gobierno, Mtro. Enrique Ibarra Pedroza, a través del Nombramiento emitido el *1º primero de septiembre de 2019 dos mil diecinueve*, 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 38, fracción VI, y demás relativos y aplicables del ordenamiento legal en cita.
- D) Que para el cumplimiento de sus funciones y en virtud de las solicitudes de compras **CPAREQ-2021-03-00008**, **CPAREQ-2021-03-00057**, **CPAREQ-2021-03-00052**, **CPAREQ-2021-03-00055** y **CPAREQ-2021-03-00047**, presentadas por diversas Áreas requirentes por conducto y rectoría de la *Subdirección General de Seguridad Alimentaria* del "DIF JALISCO", se convocó a los proveedores interesados en participar de la **Licitación Pública Local LPL04/2021 Con Concurrencia de Comité-SA "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"** en el que participaron diversos licitantes, 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 la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco 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 los pedidos números **CPAOC-2021-03-00003**, **CPAOC-2021-03-00011**, **CPAOC-2021-03-00012**, **CPAOC-2021-03-00013** y **CPAOC-2021-03-00014**, expedidos por el Departamento de Compras de la Dirección de Recursos Materiales, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar el presente contrato.

DJ-CTO-SM-298/21-2

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

- A) Que la sociedad se encuentra debida y legalmente constituida según consta en la escritura pública número 12480 doce mil cuatrocientos ochenta, de fecha 03 tres de Febrero de 1997, mil novecientos noventa y siete, pasada ante la fe del Notario Público Suplente Adscrito y Asociado Número 01 uno de Zapopan, Lic. José Ismael Toledo López y que se encuentra registrada e inscrita en el Registro Público de Comercio, con fecha 14 de Febrero de 1997, bajo inscripción 79-80 tomo 629, libro primero del Registro Público de la Propiedad y de Comercio en ésta ciudad. Que su Registro Federal de Contribuyentes es: **GIV-970203-LS1**.
- B) Que tiene como actividad principal la producción, compra, venta, comisión mercantil, representación, distribución, transportación, almacenamiento, comercialización, maquila, importación y exportación de toda clase de productos alimenticios, semillas y granos; la fabricación de maquinaria y empaque de productos alimenticios, así como su importación y exportación, servicios de mantenimiento y maquila de los mismos.
- C) Que la que suscribe, *Lic. Sagrario Anahy Sánchez Valdez*, soy apoderada legal y cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, según consta en la escritura pública número 31,871 treinta y un mil ochocientos setenta y uno, de fecha 11 de noviembre del 2015, pasada ante la fe del Notario Público número 35 de Zapopan, Jalisco, Lic. Pablo González Vázquez. Las facultades otorgadas, a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la Colonia La Venta del Astillero, en Zapopan, Jalisco.
- E) Que tiene interés en celebrar este contrato, a efecto de proporcionar a "DIF JALISCO" el producto al que se hace referencia más adelante.

3.- Los contratantes señalan que es su deseo celebrar el presente contrato, de conformidad a lo previsto por el artículo 76 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como en el numeral 101 del Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

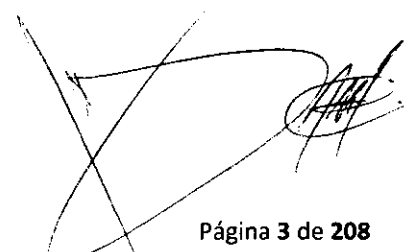
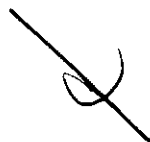
- **El nombre, denominación o razón social del ente público convocante.** Han quedado establecidos en el apartado 1.- de DECLARACIONES del presente contrato.
- **El nombre, denominación o razón social del Proveedor.** Han quedado establecidos en el apartado 2.- de DECLARACIONES de este contrato.
- **Domicilio del proveedor para recibir notificaciones.-** Se encuentra debidamente establecido en la cláusula VIGÉSIMA SEXTA, parte *in fine*, del presente.
- **La indicación del procedimiento conforme al cual se llevó a cabo la adjudicación del contrato.** Ha quedado establecido en el apartado 1.-, inciso D), de DECLARACIONES de este contrato.
- **Acreditación de la existencia y personalidad del licitante adjudicado.** Ha quedado establecido en el apartado 2.- de DECLARACIONES del presente.
- **La descripción pormenorizada de los bienes, arrendamientos o servicios objeto del contrato adjudicado al licitante.** Se encuentra detallada en la cláusula TERCERA de este contrato.
- **Indicación de la Dependencia o Entidad que será responsable de verificar que los bienes o servicios cumplan con las especificaciones pactadas.** Lo será el Organismo, a través de sus respectivas áreas requirentes.

DJ-CTO-SM-298/21-2

- El precio unitario y el importe total a pagar por los bienes, arrendamientos o servicios, o bien, la forma en que se determinará el importe total. Se encuentran precisados, tanto en la cláusula TERCERA como en la cláusula OCTAVA del presente.
- En el caso de arrendamiento, la indicación de si éste es con o sin opción a compra. No es el caso.
- Los porcentajes de los anticipos que, en su caso, se otorgarían, los cuales no podrán exceder del cincuenta por ciento del monto total del contrato. No se autorizó anticipo para este contrato.
- Porcentaje, número y fechas o plazo de las exhibiciones y amortización de los anticipos que se otorguen. No es el caso.
- Forma, términos y porcentaje para garantizar los anticipos y el cumplimiento del contrato. Lo concerniente a tal respecto, se encuentra precisado en la cláusula DÉCIMA CUARTA del presente, respecto de la garantía de cumplimiento del contrato.
- La fecha o plazo, lugar y condiciones de entrega. Se encuentran detallados en la cláusula NOVENA de este contrato.
- Vigencia del contrato. Se encuentra fijada en la cláusula DÉCIMA TERCERA del presente.
- Procedencia de los recursos para cubrir la presente adquisición. Recurso del Ramo 33 F.A.M. "00501".
- Moneda en que se cotizó y se efectuará el pago respectivo. Moneda nacional.
- Plazo y condiciones de pago del precio de los bienes, arrendamientos o servicios. Se encuentran detallados en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente.
- Las causales para la rescisión del contrato. Se encuentran detalladas en la cláusula DÉCIMA QUINTA de este contrato.
- Las previsiones relativas a los términos y condiciones a las que se sujetará la devolución y reposición de bienes por motivos de fallas de calidad o cumplimiento de especificaciones originalmente convenidas. Se encuentran consideradas en las cláusulas DÉCIMA SÉPTIMA y DÉCIMA OCTAVA del presente.
- Condiciones, términos y procedimiento para la aplicación de penas convencionales por atraso en la entrega de los bienes, arrendamientos o servicios, por causas imputables a los proveedores. Se encuentran considerados en las cláusulas DÉCIMA NOVENA y VIGÉSIMA de este contrato.
- La indicación de que en caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo del licitante o proveedor según sea el caso. Indicaciones que se encuentran contempladas en la cláusula VIGÉSIMA TERCERA del presente.
- Los procedimientos para resolución de controversias, en caso de que sean distintos al procedimiento de conciliación previsto en esta Ley. Indistintamente, se encuentran considerados en las cláusulas DÉCIMA SEXTA, VIGÉSIMA, VIGÉSIMA PRIMERA y VIGÉSIMA SÉPTIMA de este contrato.
- Los demás aspectos y requisitos previstos en la convocatoria a la licitación, así como los relativos al tipo de contrato de que se trate. Tales aspectos y dichos requisitos se encuentran considerados en todo el cuerpo del presente instrumento jurídico, celebrándose en el presente un Contrato de Suministro y Distribución de Alimentos.

4.-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.- "DIF JALISCO" manifiesta y "EL PROVEEDOR" se da por enterado y está conforme, que para la formalización del presente contrato implica que el Organismo está supeditado al pago de lo ofertado acorde a que se cuente con saldo disponible en relación con la autorización presupuestal para el Ejercicio 2021.

TERCERA.- Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir *las despensas y los desayunos escolares* que se señalan en el cuadro que se plasma a continuación, cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en los **ANEXOS del A al K**, conteniendo los productos alimentarios ahí señalados, respectivamente, con las características y especificaciones descritas en los **ANEXOS 1A al 1AE y 1AG**, los cuales se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, y conforme a las *Bases de Licitación Pública Local-Con Concurrencia de Comité-SA No. LPL04/2021 denominada "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"* y en el Acta de Junta Aclaratoria de dicha licitación pública local.

Dichos productos alimentarios se deberán entregar conforme a las cantidades, horarios, lugares y fechas señaladas en los correspondientes **Calendarios de Entregas**, en los domicilios ubicados en los 125 municipios del Estado de Jalisco, descritos en el **ANEXO 10** del presente contrato, que igualmente forman parte integral del mismo, y conforme a las *Bases de la Licitación Pública Local-Con Concurrencia de Comité-SA No. LPL04/2021 denominada "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"* y en el Acta de Junta Aclaratoria de dicha licitación pública local, en apego a la propuesta y cotización realizada por "EL PROVEEDOR" y en los términos siguientes:

Pedido		CPAOC-2021-03-00003				
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	3,000	PAQUETE	DESPENSA	<p>Paquetes alimentarios.</p> <p>Armados en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <p>Aceite de canola 500 ml 1 botella, Arroz blanco 1 kg 2 paquetes, Avena en hojuelas 1 Kg 1 paquete, Harina de maíz nixtamalizada 1 kg 2 paquetes, Lenteja chica 500 g 2 paquetes, Frijol 1 kg 2 paquetes, Atún aleta amarilla en agua 140 g 4 piezas, Nopal en Salmuera 500 g 1 paquete, Cereal de trigo inflado integral 250 g 2 paquetes, pechuga de pollo deshebrada 125 g 4 piezas, Mini galleta de trigo con avena y canela 500 g 1 paquete, Garbanzo seco 250 g 4 paquetes, Ensalada de Verduras 215 g 2 piezas.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <p>Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1- Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa</p>	\$544.28	\$1'632,840.00

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

				<p>Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el emparador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: Recurso Federal Ramo 33 F.A.M. "00501". NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entregar Apoyos Asistenciales a las Familias Jaliscienses en coordinación con la Red de Sistemas DIF Municipales" QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. Producto solicitado por el Departamento de Trabajo Social Operativo (6062) que corresponde a FAM RAMO 33 FONDO V (00501), del proyecto 010 – "Entregar Apoyos Asistenciales a las Familias Jaliscienses en coordinación con la Red de Sistemas DIF Municipales", (358A1) Act: ENTREGA DE APOYOS EN ESPECIE A FAMILIAS EN SITUACIÓN VULNERABLE ATENDIDA POR LA UNIDAD DE TRABAJO SOCIAL OPERATIVO, DE ESTA MANERA MEJORAR SU CALIDAD DE VIDA. LPL004/2021 ALIMENTOS PARA ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO FALLO 04 DE MARZO 2021 PERIODO DE ENTREGA 17 DE MARZO AL 31 DE DICIEMBRE 2021. DEPARTAMENTO DE TRABAJO SOCIAL OPERATIVO</p>						
				SUBTOTAL	\$1'632,840.00	
				i.V.A.	\$0.00	
				Hasta por el monto de	\$1'632,840.00	

Pedido CPAOC-2021-03-00011						
Partida	Cantidad	Unidad de Medida		Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	13,342,560	PAQUETE	DESPENSA	<p>Paquetes alimentarios. 13,342,560 Raciones DESAYUNO FRÍO Raciones de Desayunos Fríos, en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. Los productos son los siguientes: Mini galleta de trigo con avena y canela 30g 1,265,098. Mini galleta de trigo con avena y vainilla 30 g 1,194,382 Barra integral con arándanos 30 g 1,123,666 Mini galleta integral con amaranto y naranja 30 g 1,052,950 Mini galleta integral con amaranto y coco 30 g 1,123,666 Barra integral con trozos de manzana 30</p>	\$1.76	\$23'482,905.60

DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

				<p>g 1,265,098 Mini galleta de trigo con avena y cacahuete 30 g 1,265,098 Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra 30 g 1,123,666 Barra de trigo con avena y nuez 30 g 982,234 Mini galleta integral de maíz 30 g 982,234 Mini galleta de trigo con avena y pasas 30 g 982,234 Barra integral con plátano 30 g 982,234 Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. "Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el emparador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: Recurso Federal Ramo 33 F.A.M. "00501". NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad fría a Niños, Niñas y Adolescentes en planteles de educación básica ubicados en el Estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. Recurso del Fondo V, Ramo 33 2021, FFE/00501, Componente 35713, Proyecto 95 "Entrega de desayunos escolares modalidad fría a Niños, niñas y Adolescentes en planteles de educación básica ubicados en el Estado de Jalisco" Galleta para el Desayuno Escolar entrega de Marzo a Diciembre 2021, con retroactivo de Enero y Febrero, el cual debe de ser entregado conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. LPL/04/2021 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES , EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO FALLO 04 DE MARZO DEL 2021 PARA EL PERIODO DEL 26 DE MARZO AL 31 DE DICIEMBRE 2021. DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR</p>						
				SUBTOTAL	\$23'482,905.60	
				I.V.A.	\$0.00	
				Hasta por el monto de	\$23'482,905.60	

Pedido	CPAOC-2021-03-00012					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	143,820	PAQUETE	DESPENSA	Paquetes alimentarios. ANEXO F	\$151.28	\$21'757,089.60



DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

			<p>Despensas ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS Dotación a Niñas y Niños de 2 a 5 años 11 meses No escolarizados con 9 productos caja Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: Aceite de canola 500 ml. 1 botella Arroz blanco 500 g 1 paquete Atún aleta amarilla en agua 140 g 1 pieza Avena en hojuelas 300 g 1 paquete Frijol 500 g 1 paquete Harina integral para Hot cakes 500 g 1 paquete Lenteja chica 500 g 1 paquete Pasta con fibra para sopa 200 g 2 paquetes Pechuga de pollo deshebrada 125 g 1 paquete * El Programa incluye 8 Litros de Leche semidescremada ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente. Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. "Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclado. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento via oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p>	
--	--	--	--	--

DJ-CTO-SM-298/21-2

				<p>PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
2	632,808	PAQUETE	DESPENSA	<p>Paquetes alimentarios. ANEXO D Despensas ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS Dotación Adultos Mayores, Personas con Discapacidad, así como Personas en Condición de Carencia Alimentaria o Desnutrición con 10 productos caja. Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: Aceite de canola 500 ml. 1 botella Arroz blanco 500 g 1 paquete Atún aleta amarilla en agua 140 g 2 piezas Avena en hojuelas 300 g 1 paquete Frijol 1 kg. 1 paquete Harina de maíz nixtamalizada 1 kg. 1 paquete Lenteja chica 500 g 1 paquete Pasta con fibra para sopa 200 g 2 paquetes Pechuga de pollo deshebrada 125 g 1 paquete Garbanzo seco 250 g 1 paquete * El Programa incluye 8 Litros de Leche descremada ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente. Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. "Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo</p>	\$193.61	\$122'517,956.88

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

				<p>con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
3	19,788	PAQUETE	DESPENSA	<p>Paquetes alimentarios. ANEXO E Despensas ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS Dotación Adultos Mayores, Personas con Discapacidad, Niñas y Niños de 2 a 5 años 11 meses No escolarizados, así como Personas en Condición de Carencia Alimentaria o Desnutrición Dotación (Indígena) con 11 productos caja. Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: Aceite de canola 500 ml. 1 botella Arroz blanco 500 g 1 paquete Atún aleta amarilla en agua 140 g 2 piezas Avena en hojuelas 300 g 1 paquete Ensalada de Verduras 220 g 1 lata Frijol 1 kg. 1 paquete Harina de maíz nixtamalizada 1 kg. 2 paquetes Lenteja chica 500 g 1 paquete Pasta con fibra para sopa 200 g 3 paquetes Pechuga de pollo deshebrada 125 g 1 paquete Cereal de trigo inflado integral 250 g 1 paquete * El Programa incluye 8 Litros de Leche descremada ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente. Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. "Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclado. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.</p>	\$229.70	\$4'545,303.60

(Handwritten mark)

(Handwritten signature and scribbles)

DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

			<p>Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: Recurso Federal Ramo 33 F.A.M. "00501". NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria (PAP) en el Estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. RECURSO FONDO V, RAMO 33 2020, COMP. 357A2, FF 00501, PY 06"PROGRAMA PARA PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA (PAP)" (DESPENSAS), ENTREGA DE MARZO A DICIEMBRE DE 2021 RETROACTIVO ENERO Y FEBRERO PARA ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCA, NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES NO ESCOLARIZADOS, PERSONAS EN CONDICIONES DE CARENCIA ALIMENTICIA O DESNUTRICIÓN, ASÍ COMO EN ZONA INDÍGENA, DEBE DE SER ENTREGADO CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGA ADJUNTO. LPL/04/2021 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO FALLO 04 DE MARZO DEL 2021 PARA EL PERIODO DEL 26 DE MARZO AL 31 DE DICIEMBRE 2021. DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS</p>					
			SUBTOTAL	\$148'820,350.08	
			I.V.A.	\$0.00	
			Hasta por el monto de	\$148'820,350.08	

Pedido	CPAOC-2021-03-00013					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	269,582	PAQUETE	DESPENSA	<p>Paquetes alimentarios. Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE 121 MUNICIPIOS con 10 productos (Despensa Desayunos Calientes 121 Municipios) Despensas armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma. Los productos son los siguientes: *Aceite de canola 500 ml. 1 botella Arroz blanco 1 kg. 1 paquete Atún aleta amarilla en agua 140 g. 3 piezas Avena en hojuelas 300 g 2 paquetes. Frijol 1 kg. 1 paquete. *Harina de maíz nixtamalizada 1 kg. 3 paquetes Harina integral para Hot cakes 500 g 1 paquete, Lenteja chica 500 g 1 paquete Pasta con fibra para sopa 200 g 1 paquete Pechuga de pollo deshebrada 125 g 1 paquete El Programa incluye 25 Litros de Leche descremada ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente. * El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado. Serán</p>	\$265.78	\$71'649,503.96



DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

				<p>entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 121 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. "Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
2	16,140	PAQUETE	DESPENSA	<p>Paquetes alimentarios. Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA con 9 productos (Despensa Desayunos Calientes Zona Metropolitana) Despensas armadas en costal de polipropileno de 50 x 60 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma Los productos son los siguientes: Aceite de canola 500 ml. 1 botella Arroz blanco 1 kg. 1 paquete Atún aleta amarilla en agua 140 g 3 piezas Avena en hojuelas 300 g 2 paquetes Frijol 1 kg. 1 paquete Harina integral para Hot cakes 500 g 1 paquete Lenteja chica 500 g 1 paquete Pasta con fibra para sopa 200 g 1 paquete Pechuga de pollo deshebrada 125 g 1 paquete. El Programa incluye 25 Litros de Leche descremada ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente. * El aceite deberá entregarse por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009."Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los</p>	\$222.13	\$3'585,178.20

DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

				<p>paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
3	15,988	PAQUETE	DESPENSA	<p>Paquetes alimentarios. Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA con 13 productos (Desayunos Calientes Zona Norte) Despensas armadas en costal de polipropileno de 50 x 60cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma. Los productos son los siguientes: Aceite de canola 500 ml. 1 botella Arroz blanco 1 kg. 1 paquete Atún aleta amarilla en agua 140 g 3 piezas Avena en hojuelas 300 g 1 paquete Chile guajillo (mirasol) 100 g 1 paquete Ensalada de Verduras 220 g 3 piezas Frijol 1 kg 1 paquete Frijol 500 g 1 paquete Harina de maíz nixtamalizada 1 kg. 6 paquetes. Lenteja chica 500 g 1 paquete Pasta con fibra para sopa 200 g 2 paquetes Mini galleta de trigo con avena y canela 500 g 1 paquete Pechuga de pollo deshebrada 125 g 2 paquetes * El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado El Programa incluye 25 Litros de Leche descremada ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en la zona indígena del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009."Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por</p>	\$412.25	\$6'591,053.00

DJ-CTO-SM-298/21-2

				<p>ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: Recurso Federal Ramo 33 F.A.M. "00501". NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco" QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. Recurso del Fondo V, Ramo 33 2021, FFE/00501, Componente 35713, Proyecto 096 "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco" Despensa para el Desayuno Escolar entrega de Marzo a Diciembre 2021, con retroactivo de Enero y Febrero, el cual debe de ser entregado conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. LPL/04/2021 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO FALLO 04 DE MARZO DEL 2021 PARA EL PERIODO DEL 26 DE MARZO AL 31 DE DICIEMBRE 2021. DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR</p>						
				SUBTOTAL	\$81'825,735.16	
				I.V.A.	\$0.00	
				Hasta por el monto de	\$81'825,735.16	

Pedido	CPAOC-2021-03-00014				Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción			
1	76,008	PAQUETE	DESPENSA	<p>Paquetes alimentarios. Despensas Apoyo Alimentario DOTACIONES 1000 DÍAS DE VIDA MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA con 12 productos caja. Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: Aceite de canola 500 ml. 1 botella Arroz blanco 1 kg. 1 paquete Atún aleta amarilla en agua 140 g 1 pieza Avena en hojuelas 300 g 1 paquete Ensalada de Verdura 220 g 1 lata Frijol 1 kg. 1 paquete Harina de maíz nixtamalizada 1 kg. 1 paquete Lenteja chica 250 g 1 paquete Pasta con fibra para sopa 200 g 1 paquete Pechuga de pollo deshebrada 125 g 1 paquete Cereal de trigo inflado integral 250 g 1 paquete Complemento Alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de</p>	\$245.48	\$18'658,443.84

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

				<p>lactancia 500 g 1 paquete</p> <p>* El Programa incluye 8 Litros de Leche entera ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente.</p> <p>Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <p>Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>"Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos.</p> <p>Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.</p> <p>Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.</p> <p>Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador.</p> <p>Sistema PEP5 documentado y aplicado.</p> <p>Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.</p> <p>Registros de Armado diario.</p> <p>Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.</p> <p>Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.</p> <p>Empaques y pesos de los productos.</p> <p>Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.</p> <p>La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.</p> <p>Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
2	3,192	PAQUETE	DESPENSA	<p>Paquetes alimentarios.</p> <p>Despensas Apoyo Alimentario DOTACIONES 1000 DÍAS DE VIDA MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA Zona Indígena con 12 productos caja.</p> <p>Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los</p>	\$260.03	\$830,015.76

DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

			<p>logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: Aceite de canola 500 ml. 1 botella Arroz blanco 1 kg. 1 paquete Atún aleta amarilla en agua 140 g 1 pieza Avena en hojuelas 300 g 1 paquete Ensalada de verduras 220g 1 paquete Frijol 1 kg. 1 paquete Harina de maíz nixtamalizada 1 kg. 2 paquetes Lenteja chica 250 g 1 paquete Pasta con fibra para sopa 200 g 1 paquete Pechuga de pollo deshebrada 125 g 1 paquete Cereal de trigo inflado integral 250 g 1 paquete Complemento Alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia 500 g 1 paquete * El Programa incluye 8 Litros de Leche entera ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente. Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. "Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán</p>	
--	--	--	---	--

DJ-CTO-SM-298/21-2

				evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		
3	90,600	PAQUETE	DESPENSA	<p>Paquetes alimentarios. Despensas Apoyo Alimentario DOTACIONES 1000 DÍAS DE VIDA NIÑOS Y NIÑAS DE 1 A 2 AÑOS DE EDAD con 9 productos caja. Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: Arroz blanco 1 kg. 1 paquete Atún aleta amarilla en agua 140 g 1 pieza Avena en hojuelas 300 g 1 paquete Frijol 1 kg. 1 paquete Harina de maíz nixtamalizada 1 kg. 1 paquete Lenteja chica 250 g 1 paquete Pasta con fibra para sopa 200 g 1 paquete Pechuga de pollo deshebrada 125 g 1 paquete Cereal de trigo inflado integral 250 g 1 paquete * El Programa incluye 8 Litros de Leche entera ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente. Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El Proveedor será responsable de: Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. "Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto.</p>	\$162.64	\$14'735,184.00

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

DJ-CTO-SM-298/21-2

			<p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>	
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: Recurso Federal Ramo 33 F.A.M. "00501".</p> <p>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Asistencia social alimentaria en los primeros 1000 días de vida en el Estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. Recurso Fondo V, Ramo 33 2021, FFE/00501, Comp. 35714, Proy. 05 "Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida "Despensas" Anexo A, B, C, Marzo-Diciembre 2021, con retroactivo Enero y Febrero (76,008 Despensas para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, 3,192 Despensas Indígenas, para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, y 90,600 Despensas para niñas y niños de 12-24 meses de edad) debe de ser entregado conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. LPL/04/2021 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO FALLO 04 DE MARZO DEL 2021 PARA EL PERIODO DEL 26 DE MARZO AL 31 DE DICIEMBRE 2021.</p> <p>DEPARTAMENTO DE APOYO ALIMENTARIO A POBLACIÓN VULNERABLE</p>				
		SUBTOTAL	\$34'223,643.60	
		I.V.A.	\$0.00	
		Hasta por el monto de	\$34'223,643.60	
		GRAN TOTAL	\$289'985,474.44	

El volumen de los diversos alimentos y paquetes alimentarios contratados podrá sufrir variación de hasta un 15% quince por ciento, +/- más/menos, en función de las posibles modificaciones que, en su caso, llegara a tener el presupuesto asignado para la presente adquisición así como directrices a acatar por parte del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, previo aviso que el "DIF JALISCO" haga del conocimiento a "EL PROVEEDOR", con 30 treinta días de anticipación.

Se supervisarán permanentemente las instalaciones de "EL PROVEEDOR" con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración de los productos, así como de los servicios de embalaje de los diversos paquetes alimentarios que conformarán las despensas y desayunos escolares, se cumpla con los códigos de limpieza establecidos, siendo necesario que las plantas cumplan con la siguiente normatividad: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas no alcohólicas y alcohólicas, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene (S.S. 1999) Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios, Secretaría de Salud.

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

CUARTA.- "DIF JALISCO" manifiesta que es su deseo, así mismo y de forma complementaria, el contratar el servicio de embalaje y distribución de *despensas y desayunos escolares* en los términos descritos en la cláusula TERCERA del presente contrato, cuyos paquetes alimentarios se compondrán con los productos alimentarios conforme al **ANEXO 1**, los cuales se deberán integrar en las instalaciones de "EL PROVEEDOR" conforme a los **ANEXOS A-J**, junto con los alimentos cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en los **ANEXOS 1A al 1AE y 1AG**, cuyos anexos se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, de conformidad a las cantidades y características de empaque y embalaje señaladas en la cláusula

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

TERCERA del presente, y, posteriormente, deberán ser entregados por **"EL PROVEEDOR"** de conformidad a las cantidades, lugares y fechas señaladas en el **Calendario de Entregas**, en los domicilios ubicados en los 125 municipios del Estado de Jalisco, descritos en el **ANEXO 10** del presente contrato, que igualmente forman parte integral del mismo.

QUINTA.- "EL PROVEEDOR" manifiesta que sus alimentos, cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en los **ANEXOS 1A al 1AE y 1AG**, así como las despensas y desayunos escolares a embalar y distribuir conforme a los **ANEXOS A-J**, reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula TERCERA del presente instrumento y en los anexos correspondientes, obligándose a suministrar a **"DIF JALISCO"** dichos productos, por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones estipuladas respecto de los mismos.

La responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"** en cuanto a las propiedades, características y especificaciones solicitadas por el **"DIF JALISCO"** y que deben guardar los productos alimentarios señalados en la cláusula TERCERA del presente, subsistirá por un periodo de 30 treinta días naturales posteriores a su entrega, de acuerdo al respectivo **Calendario de Entregas**. Siendo que **"DIF JALISCO"** podrá hacer la devolución de las despensas y/o desayunos escolares o de los productos alimentarios que las integran, cuando no se ajusten a lo estipulado en el presente contrato y **"EL PROVEEDOR"** se obliga a aceptarlos para cambiarlos por aquéllos que aguarden calidad alimentaria, así como en el supuesto que se detecten diversos vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

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

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

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

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

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** negara el acceso a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

En caso de que el servicio de suministro de alimentos, embalado y distribución de despensas y desayunos escolares ofrecido por **"EL PROVEEDOR"** no esté cumpliendo con las normas establecidas y/o características solicitadas, será potestad de **"DIF JALISCO"** el rescindir el presente contrato sin ninguna responsabilidad para éste, conforme al procedimiento establecido en la cláusula DECIMA SEXTA del presente contrato.

"EL PROVEEDOR" se compromete a notificar mensualmente al **"DIF JALISCO"**, el número de lote de los diversos productos alimentarios a suministrar a los distintos organismos municipales y microrregiones del Estado, así como su caducidad, municipio, programa, mes al que corresponde la entrega y tipo de alimento y paquete alimentario.

SÉPTIMA.- "DIF JALISCO" podrá llevar a cabo pruebas selectivas de los lotes de los productos alimentarios que llegue a suministrar **"EL PROVEEDOR"**, y que están contenidos en los **ANEXOS 1A al 1AE y 1AG** que forman parte integral de este instrumento jurídico, para lo cual, se deberá adicionar a la entrega de productos alimentarios, las cantidades señaladas en el **ANEXO OE3** que se adjunta a este contrato formando parte integral del mismo como si a la letra se transcribiese al

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

presente instrumento jurídico, así como podrá practicar análisis de laboratorio a los productos entregados por **"EL PROVEEDOR"**, dos veces durante la vigencia del presente contrato con relación a los períodos de sus entregas, para su respectivo análisis de calidad, higiene y contenido en su elaboración, para constatar que los respectivos productos alimentarios, materia de la contratación, reúnan las características y especificaciones solicitadas por **"DIF JALISCO"**, aceptando expresamente, **"EL PROVEEDOR"**, el resultado que arrojen dichos y respectivos 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. En el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia de cada laboratorio de ensayo, acorde a la normativa oficial y certificada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C. Debiendo sufragar, **"EL PROVEEDOR"**, los costos, así como realizar el pago correspondiente directamente ante el laboratorio acreditado que sea asignado, en un plazo no mayor a 10 días hábiles después de haber sido notificado.

En caso de existir duda sobre algún parámetro reportado por el laboratorio, y que tal duda la plantee y la justifique **"EL PROVEEDOR"**, será éste quien cubra los costos para hacer un nuevo análisis que se autorice realizar al respecto, debiendo estar presente personal autorizado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria del Organismo ante el laboratorio que practicará el re-chequeo, para constatar que se haga la toma de las muestras respectivas y con ello certificar que cuentan con los sellos de seguridad y que están debidamente firmados por los representantes que ahí estuvieron presentes, y con ello validar cualquier informe de laboratorio que se llegue a exhibir como informe de pruebas. Por ende, **"DIF JALISCO"**, a través de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras, por una sola ocasión para cada respectivo muestreo de los dos requeridos, 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 lo conducente.

Por lo anterior, **"DIF JALISCO"** se reserva el derecho a que en cualquier momento y durante la vigencia del presente contrato, recabará las muestras pertinentes de los productos alimentarios materia de la compra y suministro que ofrece **"EL PROVEEDOR"**. Igualmente, los productos alimentarios estarán sujetos a supervisión permanente en las instalaciones de **"EL PROVEEDOR"**.

Respecto de las pruebas selectivas, las partes acuerdan que el proceso para su ejecución será de la siguiente manera:

1. **"DIF JALISCO"** le avisará a **"EL PROVEEDOR"** con, por lo menos, una hora de anticipación, que llevará a cabo el muestreo a que haya lugar en sus instalaciones, para que **"EL PROVEEDOR"** envíe un representante para que dé fe del proceso respectivo.
2. El laboratorio será quien tome las muestras que serán analizadas, para que éstas sean trasladadas por el propio laboratorio en las condiciones adecuadas.
3. Adicionalmente, se tomarán dos muestras más que quedarán bajo resguardo y responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"**, y la otra muestra en poder del **"DIF JALISCO"**; muestras que deberán contar con sellos de seguridad debidamente firmados por los representantes presentes en el respectivo muestreo.

Sobre los productos muestreados conforme al **ANEXO OE3**, se realizarán únicamente a los insumos alimentarios del mes en curso de entrega en torno a las dos veces en que se mandarán analizar ante laboratorio acreditado, durante la vigencia del presente contrato.

PRECIO

OCTAVA.- Manifiesta **"EL PROVEEDOR"** que el precio unitario, tanto de los paquetes alimentarios como de los servicios de embalaje y distribución de despensas y desayunos escolares, es el señalado en la cláusula TERCERA 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 **\$289'985,474.44 (Doscientos ochenta y nueve millones novecientos ochenta y cinco mil cuatrocientos setenta y cuatro pesos 44/100 M.N.)**.



Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

NOVENA.- "DIF JALISCO" se manifiesta conforme con el precio que "EL PROVEEDOR" ofrece, y ambas partes establecen que las instalaciones en donde se recibirán los productos alimentarios y realizará el empacado de los mismos, será en el domicilio ubicado en la calle Ejido número 300, de la colonia La Venta del Astillero, en el Municipio de Zapopan, Jalisco.

Así mismo, las partes establecen que la entrega de los paquetes alimentarios a los que se hace referencia en la cláusula TERCERA del presente instrumento, *deberá de ser conforme a las cantidades, lugares y fechas señaladas en el Calendario de Entregas del presente contrato y/o conforme a las necesidades operativas del Organismo Estatal o los Organismos Municipales*, en las instalaciones de los Sistemas DIF Municipales del Estado de Jalisco, cuyos domicilios obran en el directorio contenido en el **ANEXO 10**, que se adjuntan al presente contrato, formando parte integral del mismo.

"EL PROVEEDOR" podrá entregar las despensas y desayunos escolares, únicamente en lo correspondiente a los meses, de enero a mayo de 2021, según **Calendarios de Entregas**, en su empaque comercial y/o empaque transparente, identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes junto con el tipo de empaque para cada respectivo paquete alimentario, deberán apegarse a los diseños del **ANEXO 8**, que se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiese al presente instrumento jurídico.

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque de cada uno de los productos alimentarios, materia de adquisición y debido suministro acorde al presente contrato, será a selección a color, en tanto que las bolsas, costales y cajas que servirán para conformar las despensas y desayunos escolares, serán a cuatro tintas los corrugados y los costales a seis tintas máximo, en apego y sujeción al **ANEXO 8** antes referido, y en apego al Listado de empaques según el producto, en los términos detallados en el **ANEXO OE2**, con el etiquetado frontal de cada insumo alimentario que advierta "Presentación Institucional". Considerando que es de aplicarse, en su momento, la *normativa relativa a los nuevos postulados de etiquetado en alimentos y bebidas previstos en la Ley General de Salud*.

"EL PROVEEDOR" deberá entregar la prueba de color de todos sus empaques a la Subdirección General de Seguridad Alimentaria de "DIF JALISCO" para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes; pudiendo, "EL PROVEEDOR", incluir la marca o logotipo de la empresa que elabora cada tipo de alimento contratado para su debido suministro.

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.

DÉCIMA.- Cuando por necesidad de "DIF JALISCO" se requiera dejar de surtir las despensas y desayunos escolares referidos en el presente contrato, en forma total o parcial a alguno de los municipios señalados en el **Calendario de Entregas**, la Subdirección General de Seguridad Alimentaria del "DIF JALISCO" informará de ello a "EL PROVEEDOR", a la brevedad posible, debiendo de entregar dichos productos alimentarios en el almacén general de "DIF JALISCO", ubicado en Avenida Alcalde No. 1220, Colonia Miraflores, en esta ciudad, terminándole su responsabilidad de haber entregado determinado paquete o paquetes alimentarios, en tiempo y forma.

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

Los **Calendarios de Entregas**, podrán tener variación hasta el cierre del levantamiento del Padrón de Beneficiarios respectivo, *pudiendo existir cambio en las cantidades y variedades de alimentos y paquetes alimentarios hasta en un 15% quince por ciento*.

DJ-CTO-SM-298/21-2

En caso de existir modificaciones en los **Calendarios de Entregas** por cambios entre municipios, se le informará con tiempo a **"EL PROVEEDOR"**.

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

"DIF JALISCO" podrá convocar a reunión al 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 alguno o algunos de los diversos alimentos y/o paquetes alimentarios materia de la respectiva solicitud de prórroga.

FORMA DE PAGO

DÉCIMA SEGUNDA.- Las partes establecen que la forma de pago será en moneda nacional y en parcialidades, dentro de los *21 veintiún días hábiles* posteriores a que **"EL PROVEEDOR"** haya presentado satisfactoriamente en cada una de las Direcciones de Área del **"DIF JALISCO"**, que sean responsables de cada respectivo programa alimentario, las representaciones impresas de las facturas originales de cada programa, para su revisión y validación correspondiente, los días lunes y martes de cada semana, de 09:00 a 14:00 horas.

Se entienden por días hábiles, los señalados en el calendario laboral del **"DIF JALISCO"**. De ser el caso, de acuerdo con los artículos 76 y 77 de la Ley del Presupuesto, Contabilidad y Gasto Público del Estado de Jalisco, los pagos que se tengan que efectuar con cargo a ejercicios presupuestales futuros, estarán sujetos a la aprobación del presupuesto correspondiente.

VIGENCIA

DÉCIMA TERCERA.- De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia de este contrato será hasta el término del presente *Ejercicio 2021 dos mil veintiuno*, respetándose en todo momento la fecha y condiciones de entrega estipulados en la cláusula *NOVENA* que antecede, con independencia de su extensión de temporalidad por trámites administrativos necesarios para dar por concluidos los fines propios de la presente contratación, previendo que se hayan cumplido todas y cada una de las obligaciones contraídas en este instrumento jurídico y sin perjuicio de lo dispuesto en sus cláusulas, de la *DÉCIMA CUARTA* a la *VIGÉSIMA QUINTA*.

GARANTÍA

DÉCIMA CUARTA.- 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 compra y suministro, 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, es decir, valiosa por el monto a garantizar de \$28'998,547.44 (*Veintiocho millones novecientos noventa y ocho mil quinientos cuarenta y siete pesos 44/100 M.N.*), en los términos establecidos en las *Bases de la Licitación Pública Local-Con Concurrencia de Comité-SA No. LPL04/2021 denominada "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"*; 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 la misma.

DJ-CTO-SM-298/21-2

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, podrá ser causa de rescisión del presente contrato.

CAUSALES DE RESCISIÓN

DÉCIMA QUINTA.- 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 cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas, tanto en los respectivos pedidos como en el presente contrato.
- B) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado a **"EL PROVEEDOR"** para la entrega de los productos y se hubiese agotado la pena convencional máxima estipulada.
- C) En caso de que **"EL PROVEEDOR"** entregue bienes y/o servicios 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"** varíe o modifique, en todo o en parte, las características de algunos alimentos y/o paquetes alimentarios y/o servicios de distribución ofertados, ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de bien ofertado.
- E) Que **"EL PROVEEDOR"** no entregue la garantía de cumplimiento de contrato en los términos y condiciones estipulados en la cláusula DECIMA CUARTA del presente.
- F) Que **"EL PROVEEDOR"** no suministre los diversos alimentos y/o paquetes alimentarios contratados a través del presente instrumento jurídico, con las especificaciones y características que se detallan en la cláusula TERCERA del presente contrato y descritas en los **ANEXOS 1A al 1AE y 1AG**, así como conforme a los **ANEXOS A-J** que forman parte integral de este contrato, o no realice el servicio de distribución con las características y especificaciones señaladas en la propia cláusula TERCERA de este contrato.
- G) Que **"EL PROVEEDOR"** se retrase en la entrega de algún(os) alimentos y/o paquetes alimentarios por tres días consecutivos, conforme a los diversos **Calendarios de Entregas** que se adjuntan al presente formando parte integral de este contrato.
- H) Que **"EL PROVEEDOR"** no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula SEXTA de este contrato.
- I) 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 alimentos y/o paquetes alimentarios y/o los servicios que hayan sido proporcionados con las características y especificaciones requeridas en el presente contrato hasta la fecha de rescisión del mismo, sin perjuicio de las sanciones que resultaren a cargo de **"EL PROVEEDOR"**. Además, **"EL PROVEEDOR"** deberá reintegrar los anticipos de pagos parciales verificados e intereses correspondientes, conforme a una tasa igual a la aplicada para prórroga en el pago de créditos fiscales, según lo establecido en la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco, así como en el Código Fiscal del Estado de Jalisco.

"DIF JALISCO" podrá rescindir el contrato en forma total o parcial, siendo que, además, podrá cancelar el total del pedido que se encuentre pendiente de ser entregado por **"EL PROVEEDOR"**, aun cuando el incumplimiento sea de una parte de alguna partida.

En caso de rescisión, la sanción que deberá cubrir **"EL PROVEEDOR"** será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los paquetes alimentarios no proporcionados finalmente en virtud de la rescisión.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

DÉCIMA SEXTA.- 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 o no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada a **"EL PROVEEDOR"** dentro de dicho plazo.
- C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificada a **"EL PROVEEDOR"**, el **"DIF JALISCO"** procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará a **"EL PROVEEDOR"**, para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estime convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, **"DIF JALISCO"** procederá a notificar a **"EL PROVEEDOR"** el importe de la sanción que deberá cubrir a **"DIF JALISCO"**, dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que **"EL PROVEEDOR"** haya realizado el pago, se considerará a **"EL PROVEEDOR"** en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

DÉCIMA SÉPTIMA.- 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 QUINTA, DÉCIMA SEXTA, DÉCIMA NOVENA, VIGÉSIMA y VIGÉSIMA PRIMERA del presente instrumento.

Se entenderán como no suministradas las despensas y desayunos escolares contratados a través del presente instrumento jurídico, en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por **"DIF JALISCO"**, aplicándose las sanciones establecidas en este contrato.

DÉCIMA OCTAVA.- **"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 NOVENA.- 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 a lo estipulado 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 alguno o algunos de los diversos alimentos y/o paquetes alimentarios, se aplicará a partir del primer día hábil de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el presente contrato, el 1% uno por ciento del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes.

DJ-CTO-SM-298/21-2

- B) Cuando a **"EL PROVEEDOR"** se le notifique de algún faltante o producto en mal estado, tendrá un plazo no mayor a 5 cinco días hábiles de que le fue notificado tal irregularidad detectada, para atender cada respectiva inconformidad, y acordar fecha para realizar la sustitución o la entrega faltante a la mayor brevedad posible; de lo contrario, se aplicará una sanción del 1% uno por ciento del importe total del producto entregado de forma extemporánea durante el mes al que corresponda.
- C) Para determinar el plazo de incumplimiento, se tomará como fecha de la entrega de los productos alimentarios correspondientes, el día en que se reciban los mismos, en el lugar así convenido en el presente contrato.
- D) En caso de que **"EL PROVEEDOR"** entregue cualquier alimento y/o paquete alimentario con especificaciones o características distintas a las establecidas en las *Bases de la Licitación Pública Local-Con Concurrencia de Comité-SA No. LPLO4/2021 denominada "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"* y, por ende, convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:
- 1.- El 2% del costo de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa y/o desayunos escolares en atención al **ANEXO 7** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, cuando incumpla en características sensoriales y físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
 - 2.- El 3% del costo de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa y/o desayunos escolares en atención al **ANEXO 7** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, cuando incumpla en las características microbiológicas y toxicológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
 - 3.- El 2% del costo de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa y/o desayunos escolares en atención al **ANEXO 7** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, cuando se entreguen los mismos en empaques, envases o diseños no autorizados por **"DIF JALISCO"**.

La sanción máxima, tanto por retrasos en la entrega de paquetes alimentarios, o bajo diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad de cada alimento que forme parte de determinado paquete alimentarios, 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 85 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios*.

La Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Jalisco y/o el **"DIF JALISCO"** podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que se deban cubrir a **"EL PROVEEDOR"** 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 CUARTA del presente contrato.

VIGÉSIMA.- Para la determinación de las penas convencionales, en caso de presentarse incumplimiento por parte de **"EL PROVEEDOR"**, en la calidad de los productos alimentarios y/o servicios a proporcionar, 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.

DJ-CTO-SM-298/21-2

- C) Cuando se determine por el "DIF JALISCO", la procedencia de la pena convencional, se otorgará a "EL PROVEEDOR" un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que realice el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará a "EL PROVEEDOR" en mora para todos los efectos legales correspondientes.

VIGÉSIMA PRIMERA.- "EL PROVEEDOR" reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 24, 25, fracciones I, II, IV, V y VI, 31 fracción III y 38 fracciones VI, VII, VIII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco aplicable, así como por lo dispuesto en los artículos 76, fracciones XIII y XV, 85 y 118, fracción IV, de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como en los diversos artículos 1, 3, 92, 95, 101, fracción VIII, y 107 del Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, que el "DIF 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 SEXTA y VIGÉSIMA del presente contrato, así 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 SEGUNDA.- "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 TERCERA.- "EL PROVEEDOR" asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar los productos alimentarios señalados en la cláusula TERCERA del presente contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

RELACIONES LABORALES

VIGÉSIMA CUARTA.- "EL PROVEEDOR" en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los bienes y 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 QUINTA.- "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 SEXTA.- 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.



DJ-CTO-SM-298/21-2

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

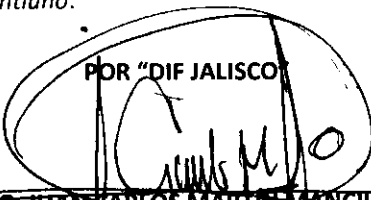
"DIF JALISCO" en la finca marcada con el número 1220 de la Avenida Alcalde, en la colonia Miraflores, de Guadalajara, Jalisco; C.P. 44270.

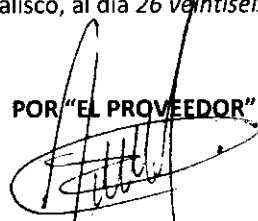
"EL PROVEEDOR" en la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la Colonia La Venta del Astillero, en Zapopan, Jalisco; C.P. 45221.

JURISDICCION Y COMPETENCIA

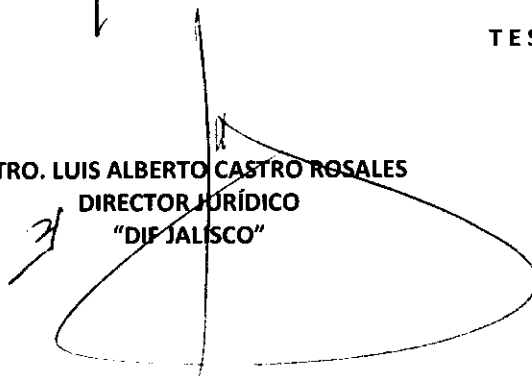
VIGÉSIMA SÉPTIMA.- Las partes acuerdan que en caso de conflicto o controversia, respecto de la interpretación o cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento, agotarán, en primer término, los métodos alternativos de solución de conflictos, y, si no se llega a acuerdo alguno, se someterán a los tribunales competentes y a la legislación aplicable en la Zona Metropolitana de Guadalajara, 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.

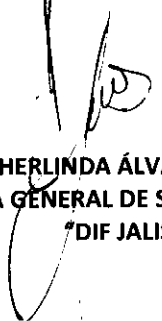
Leído que fue el presente contrato, lo firman las partes que en él intervienen obligándose a cada uno de sus términos en unión de los testigos que comparecen y dan fe, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día 26 *veintiséis de marzo de 2021* dos mil veintiuno.

POR "DIF JALISCO"

ING. JUAN CARLOS MARTÍN MANCILLA
DIRECTOR GENERAL

POR "EL PROVEEDOR"

LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ
APODERADA GENERAL

TESTIGOS

MTRO. LUIS ALBERTO CASTRO ROSALES
DIRECTOR JURÍDICO
"DIF JALISCO"


LIC. HERLINDA ÁLVAREZ ARREOLA
SUBDIRECTORA GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
"DIF JALISCO"




DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1

 Especificaciones Técnicas de Calidad Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria				
 MARZO A DICIEMBRE DEL 2021				
Especificaciones				
PARTID A	DIRECCIÓN DE ÁREA	PROGRAMA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Departamento de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable/Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 días de vida	76,008 Despensas Mujeres en embarazo y en periodo de lactancia con 12 productos	ANEXO A
2		Departamento de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable/Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 días de vida	3,192 Despensas Mujeres en embarazo y en periodo de lactancia (Zona Indígena) con 12 productos	ANEXO B
3		Departamento de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable/Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 días de vida	90,600 Despensas 12 a 24 meses de edad con 9 productos	ANEXO C
4		Departamento de Estrategias Alimentarias/Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria	632,808 Despensas Adultos Mayores, Personas con Discapacidad y Personas en Condición de Carencia Alimentaria o Desnutrición con 10 productos	ANEXO D
5		Departamento de Estrategias Alimentarias/Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria	19,788 Despensas Personas en Condición de Carencia Alimentaria o Desnutrición (Indígena) con 11 productos	ANEXO E
6		Departamento de Estrategias Alimentarias/Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria	143,820 Despensas Niñas y Niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados con 9 productos	ANEXO F
7		Departamento de Nutrición Escolar/Desayuno Frío	13,342,560 Raciones con 12 variedades	ANEXO G
8		Departamento de Nutrición Escolar/Desayuno Caliente 121 Municipios	269,582 Despensas con 10 Productos	ANEXO H
9		Departamento de Nutrición Escolar/Desayuno Caliente Zona Metropolitana	16,140 Despensas con 9 Productos	ANEXO I
10		Departamento de Nutrición Escolar/Desayuno Caliente Zona Indígena	15,988 Despensas con 13 Productos	ANEXO J
11	SUBDIRECCIÓN GENERAL DE OPERACIÓN	Trabajo Social	3,000 Despensas con 13 Productos	ANEXO K

NOTA: LAS CANTIDADES DE DESPENSAS DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS PODRÁN TENER UNA VARIACIÓN DEL 5 AL 10 % APROXIMADAMENTE DEBIDO A QUELAS ÁREAS SE ENCUENTRAN EN ETAPA DE VALIDACIÓN DE LOS PADRONES, TANTO DE INCREMENTO O DISMINUCIÓN. DICHAS CANTIDADES SE NOTIFICARÁN AL TERMINO DEL PROCESO DE LA VALIDACIÓN, AL PROVEEDOR ADJUDICADO.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2



Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



ANEXO A

DOTACIONES 1000 DÍAS DE VIDA MUJERES
EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA

76,008 Despesas Apoyo Alimentario con 12 productos caja
Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Arroz blanco	1 kg.	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza
Avena en hojuelas	300 g	1 paquete
Ensalada de Verdura	215 g	1 lata
Frijol	1 kg.	1 paquete
Harina de maiz nixtamalizada	1 kg.	1 paquete
Lenteja chica	250 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete
Cereal de trigo inflado integral	250 g	1 paquete
Complemento Alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	500 g	1 paquete

* El Programa incluye 8 Litros de Leche entera ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente.

Nota: Dentro de la despesa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2



Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



ANEXO B
DOTACIONES 1000 DÍAS DE VIDA MUJERES
EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA

3,192 Despensas Apoyo Alimentario Zona Indígena con 12 productos caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Arroz blanco	1 kg.	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza
Avena en hojuelas	300 g	1 paquete
Ensalada de verduras	215 g	1 paquete
Frijol	1 kg.	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	2 paquete
Lenteja chica	250 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete
Cereal de trigo inflado integral	250 g	1 paquete
Complemento Alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	500 g	1 paquete

* El Programa incluye 8 Litros de Leche entera ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente.

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, manobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2



Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



ANEXO C

**DOTACIONES 1000 DÍAS DE VIDA NIÑOS Y
NIÑAS DE 1 A 2 AÑOS DE EDAD**

90,600 Despensas Apoyo Alimentario con 9 productos caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 17.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de comugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Arroz blanco	1 kg.	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza
Avena en hojuelas	300 g	1 paquete
Frijol	1 kg.	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	1 paquete
Lenteja chica	250 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete
Cereal de trigo inflado integral	250 g	1 paquete

* El Programa incluye 8 Litros de Leche entera ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente.
Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaecedor.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

	Especificaciones Técnicas de Calidad																															
	Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria																															
	ANEXO D																															
632,808	ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS	Dotación Adultos Mayores, Personas con Discapacidad, así como Personas en Condición de Carencia Alimentaria o Desnutrición con 10 productos caja																														
<p>Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Aceite de canola</td><td>500 ml.</td><td>1 botella</td></tr> <tr><td>Arroz blanco</td><td>500 g</td><td>1 paquete</td></tr> <tr><td>Atún aleta amarilla en agua</td><td>140 g</td><td>2 pieza</td></tr> <tr><td>Avena en hojuelas</td><td>300 g</td><td>1 paquete</td></tr> <tr><td>Frijol</td><td>1 kg.</td><td>1 paquete</td></tr> <tr><td>Harina de maíz nixtamalizada</td><td>1 kg.</td><td>1 paquete</td></tr> <tr><td>Lenteja chica</td><td>500 g</td><td>1 paquete</td></tr> <tr><td>Pasta con fibra para sopa</td><td>200 g</td><td>2 paquete</td></tr> <tr><td>Pechuga de pollo deshebrada</td><td>125 g</td><td>1 paquete</td></tr> <tr><td>Garbanzo seco</td><td>250 g</td><td>1 paquete</td></tr> </table> <p>* El Programa incluye 8 Litros de Leche descremada ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad</p> <p>Nota: Dentro de la despesa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El Proveedor será responsable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: <ul style="list-style-type: none"> Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: <ul style="list-style-type: none"> Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. <p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demento a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento via oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>			Aceite de canola	500 ml.	1 botella	Arroz blanco	500 g	1 paquete	Atún aleta amarilla en agua	140 g	2 pieza	Avena en hojuelas	300 g	1 paquete	Frijol	1 kg.	1 paquete	Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	1 paquete	Lenteja chica	500 g	1 paquete	Pasta con fibra para sopa	200 g	2 paquete	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete	Garbanzo seco	250 g	1 paquete
Aceite de canola	500 ml.	1 botella																														
Arroz blanco	500 g	1 paquete																														
Atún aleta amarilla en agua	140 g	2 pieza																														
Avena en hojuelas	300 g	1 paquete																														
Frijol	1 kg.	1 paquete																														
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	1 paquete																														
Lenteja chica	500 g	1 paquete																														
Pasta con fibra para sopa	200 g	2 paquete																														
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete																														
Garbanzo seco	250 g	1 paquete																														



DJ-CTO-SM-298/21-2



Especificaciones Técnicas de Calidad

Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



ANEXO E

19,788 Despensas

ESTRATEGIAS
ALIMENTARIAS

Dotación Adultos Mayores, Personas con Discapacidad,
Niñas y Niños de 2 a 5 años 11 meses No escolarizados,
así como Personas en Condición de Carencia
Alimentaria o Desnutrición Dotación (Indígena) con 11
productos caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Arroz blanco	500 g	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	2 pieza
Avena en hojuelas	300 g	1 paquete
Ensalada de Verduras	215 g	1 lata
Frijol	1 kg.	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	2 paquete
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	3 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete
Cereal de trigo inflado integral	250 g	1 paquete

* El Programa incluye 8 Litros de Leche descremada ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad

Nota: Dentro de la despensa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciado documental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2



Especificaciones Técnicas de Calidad

Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



ANEXO F

143,820 Despesas **ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS** Dotación a Niñas y Niños de 2 a 5 años 11 meses No escolarizados con 9 productos caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Arroz blanco	500 g	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza
Avena en hojuelas	300 g	1 paquete
Frijol	500 g	1 paquete
Harina para Hot cake	500 g	1 paquete
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	2 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete

* El Programa incluye 8 Litros de Leche semidescremada ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente.

Nota: Dentro de la despesa se colocara un material de orientación alimentaria que tiene un peso aproximado de 5 g en base al listado que se le proporcionara al proveedor adjudicado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.



DJ-CTO-SM-298/21-2



Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



ANEXO G

13,342,560

Raciones

DESAYUNO FRÍO

Raciones de Desayunos Fríos, en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

Los productos son los siguientes:

Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	1,265,098
Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	1,194,382
Barra integral con arándanos	30 g	1,123,666
Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	1,052,950
Mini galleta integral con amaranto y coco	30 g	1,123,666
Barra integral con trozos de manzana	30 g	1,265,098
Mini galleta de trigo con avena y cacahuete	30 g	1,265,098
Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra	30 g	1,123,666
Barra de trigo con avena y nuez	30 g	982,234
Mini galleta integral de maíz	30 g	982,234
Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	982,234
Barra integral con plátano	30 g	982,234

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega fecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciado documental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2



Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



ANEXO H

269,582 Despensas

DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE 121 MUNICIPIOS

con 10 productos

(Despensa Desayunos Calientes 121 Municipios)

Despensas armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma.

Los productos son los siguientes:

*Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Aroz blanco	1 kg.	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	3 pieza
Avena en hojuelas	300 g	2 paquete
Frijol	1 kg.	1 paquete
*Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	3 paquete
Harina para Hot cake	500 g	1 paquete
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete

El Programa incluye 25 Litros de Leche descremada ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente.

* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 121 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciadocumental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Handwritten mark resembling a stylized '4' or 'X'.

Handwritten signature and scribbles.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2



Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



ANEXO I

16,140 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA

con 9 productos

(Despensa Desayunos Calientes Zona Metropolitana)

Despensas armadas en costal de polipropileno de 50 x 60 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Aroz blanco	1 kg.	1 paquete
Añun aleta amarilla en agua	140 g	3 piezas
Avena en hojuelas	300 g	2 paquete
Frijol	1 kg.	1 paquete
Harina para Hot cake	500 g	1 paquete
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete

El Programa incluye 25 Litros de Leche descremada ultrapasteurizada de 1 L, verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente.

* El aceite debera entregarse por separado

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio fisico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demento a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento via oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciado documental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2



Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria



ANEXO J

15,988 Despensas

DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA

con 13 productos

(Desayunos Calientes Zona Norte)

Despensas armadas en costal de polipropileno de 50 x 60cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml.	1 botella
Arroz blanco	1 kg.	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	3 piezas
Avena en hojuelas	300 g	1 paquete
Chile guajillo (mirasol)	100 g	1 paquete
Ensalada de Verduras	220 g	3 piezas
Frijol	1 kg	1 paquete
Frijol	500 g	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg.	6 paquetes
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	2 paquetes
Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	2 paquetes

* El aceite y la harina de maíz nixtamalizada, deberán entregarse por separado

El Programa incluye 25 Litros de Leche descremada ultrapasteurizada de 1 L., verifique que el Sistema DIF Municipal le entregue la cantidad correspondiente.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en la zona indígena del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Báscora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidenciados documental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.



DJ-CTO-SM-298/21-2

	Especificaciones Técnicas de Calidad Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria		
3,000	Despensas	Trabajo Social	ANEXO K DESPENSA TRABAJO SOCIAL
			con 13 productos
			en caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de canola	500 ml	1 botella
Arroz blanco	1 kg	2 paquetes
Avena en hojuelas	1 Kg	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizada	1 kg	2 paquetes
Lenteja chica	500 g	2 paquetes
Frijol	1 kg	2 paquetes
Atún aleta amarilla en agua	140 g	4 piezas
Nopal empaçados	500 g	1 paquete
Cereal de trigo inflado integral	250 g	2 paquetes
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	4 piezas
Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	1 paquete
Garbanzo seco	250 g	4 paquetes
Ensalada de Verduras	220 g	2 piezas

Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El Proveedor será responsable de:
Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaçado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreadibilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:
Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.
Empaques y pesos de los productos.
Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demento a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:
PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1A
ACEITE DE CANOLA 500 mL

Descripción y composición:

El aceite comestible puro de canola, es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión mecánica y/ o por extracción por solventes, de las semillas de las especies *Brassica Napus* y *Brassica Campestris* y que contenga menos del 2% de ácido erúico (ácido 13 docosenóico $C_{22}H_{42}O_2$) y/o de sus variedades biotecnológicas que sean aptas para el consumo humano.

El aceite crudo puede ser el resultado de la extracción de una mezcla de diferentes variedades de semillas.

Características Sensoriales:

Color	Característico del producto, amarillo, transparente.
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños o rancios.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños o rancios.
Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° K (20°C).
Al momento del envasado	Se debe asegurar que el envase no haya sido violado.

Características Físicoquímicas:

Contenido neto	500 mL (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 % Máximo
Humedad y materia volátil	0.05 % Máximo
Índice de peróxido	1.0 meq/kg Máximo
Impurezas insolubles	0.02 % Máximo
Ácidos grasos trans	3.5 % Máximo

Características Toxicológicas:

Tocoferoles	0.03 % Máximo
Galato de propilo (GP)	0.01 % Máximo
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02 % Máximo
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01 % Máximo
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02 % Máximo
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales permitidos)	0.02 % Máximo
Palmitato de ascorbilo	0.02 % Máximo
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005 % Máximo

Hierro	1.5 mg/Kg Máximo
Cobre	0.1 mg/Kg Máximo
Plomo	0.1 mg/Kg Máximo
Arsénico	0.1 mg/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.
 NMX-F-475-SCFI-2017.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Envasado en botella PET de 500 mL.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**

De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.

- a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
 - b. Contenido energético (Kcal).
 - c. Proteínas (g).
 - d. Grasas totales (g)
 - e. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
 - f. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
 - g. Fibra dietética (g).
 - h. Sodio (mg).
 - i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
 19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
 20. El diseño del empaque será a selección de color.
 21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

MX-F-475-SCFI-2017	Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones
MX-F-808-SCFI-2018	Alimentos - Aceite Vegetal Comestible - Especificaciones
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX-STAN-210-1999	Norma del Codex para aceites vegetales especificados.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1B
ARROZ BLANCO 500 g

Descripción y composición:

Arroz pulido grano perteneciente a la familia de las gramíneas, género *Oryza*, especie *Oryza sativa* a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula que constituyen el salvado del grano de arroz así obtenido es de color blanco, pulido.

El Arroz Blanco, deberá de ser Nacional de cosecha reciente, con grado de calidad súper extra.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, color blanco.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Aspecto/Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.

Características Físicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	10 % Mínimo – 14 % Máximo
Tamaño del grano	6.60 mm a 7.49 mm
Tipo de grano	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
Variedades	
Contrastantes	0.50 % Máximo
Afines	2.0 % Máximo
Total	2.5 % Máximo
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	1 % Máximo
Manchados por calor	1 % Máximo
Total	2 % Máximo
Granos defectuosos	
Palay	0.005 % Máximo
Mal pulidos	2.000 % Máximo
Cutícula roja	1.000 % Máximo
Estrellados	7.500 % Máximo
Granos yesosos	4.000 % Máximo
Total	14.505 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg Máximo

Impurezas y materia extraña: Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Envasado en bolsa de polietileno de 500 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 50 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**

De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.

- a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- j. Contenido energético (Kcal).
- k. Proteínas (g).
- l. Grasas totales (g)
- m. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
- n. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- o. Fibra dietética (g).
- p. Sodio (mg).
- q. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- b. Información en español.
- c. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- d. El diseño del empaque será a selección de color.
- e. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.



DJ-CTO-SM-298/21-2

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NMX-FF-035-SCFI-2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano cereales- arroz pulido - (<i>Oryza sativa</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Cereales - arroz palay (<i>Oryza Sativa</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba
NMX-F-120-1966	Arroz Pulido. POLISHED RICE.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX STAN 198-1995	Norma del Codex para el Arroz.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1C
ARROZ BLANCO 1 Kg

Descripción y composición:

Arroz pulido grano perteneciente a la familia de las gramíneas, género *Oryza*, especie *Oryza sativa* a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula que constituyen el salvado del grano de arroz así obtenido es de color blanco, pulido.

El Arroz Blanco, deberá de ser Nacional de cosecha reciente, con grado de calidad súper extra.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, color blanco.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Aspecto/Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.

Características Físicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	1 Kg (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	10 % Mínimo – 14 % Máximo
Tamaño del grano	6.60 mm a 7.49 mm
Tipo de grano	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
Varietades	
Contrastantes	0.50 % Máximo
Afines	2.0 % Máximo
Total	2.5 % Máximo
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	1 % Máximo
Manchados por calor	1 % Máximo
Total	2 % Máximo
Granos defectuosos	
Palay	0.005 % Máximo
Mal pulidos	2.000 % Máximo
Cutícula roja	1.000 % Máximo
Estrellados	7.500 % Máximo
Granos yesosos	4.000 % Máximo
Total	14.505 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Impurezas y materia extraña: Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Envasado en bolsa de polietileno de 1 Kg.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 25 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NMX-FF-035-SCFI-2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano cereales- arroz pulido - (<i>Oryza sativa</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Cereales - arroz palay (<i>Oryza Sativa</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba
NMX-F-120-1966	Arroz Pulido. POLISHED RICE.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX STAN 198-1995	Norma del Codex para el Arroz.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1D
ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA 140 g

Descripción y composición:

Producto elaborado a partir de lomo de atún, procedente de la especie *Thunnus albacares* (Atún aleta amarilla), en hojuelas, inmerso en un caldo llamado medio de cobertura con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodada. Envasado herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación. Este producto podrá ser nacional.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Textura	Deberá de ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida.
Sabor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Apariencia/Aspecto	Deberá ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida. De acuerdo a la NOM-235-SE-2020 y NOM-084-SCFI-1994.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	140 g De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Masa drenada	100 g Mínimo
Proteína	18 % Mínimo
Carbohidratos	3 % Máximo
Grasas	1.5 % Máximo
Sodio	350 mg/100 g Máximo
Autenticidad de Atún	Características propias del atún

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Cadmio	0.5 mg/Kg Máximo
Metil mercurio	1.0 mg/Kg Máximo
Plomo	1.0 mg/Kg Máximo
Histamina	100 mg/Kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo

*Solo para enlatados

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Plaga: Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Presentación de 140 g contenido neto y con masa drenada de 100 g. El envase debe quedar herméticamente en lata y sometido a un proceso térmico que asegure la esterilidad comercial, para garantizar la vida útil del producto.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 120 latas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-084-SCFI-1994	Información Comercial - especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.
NOM-235-SE-2020	Atún y bonita preenvasados Denominación -Especificaciones - Información comercial y métodos de prueba.
NOM-008-SCFI-2002	Sistema general de unidades de medida
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-242-SSA1-2009	Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-220-SCFI-2011	Productos de la pesca – Productos alimenticios para consumo humano – Atunes y pescados similares enlatados en aceite - Especificaciones
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1E
AVENA EN HOJUELAS 300 g

Descripción y composición:

La avena en hojuelas es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie *Avena sativa* y *Avena bizantina*. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características Sensoriales:

Características	Especificación
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Apariencia/Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas.
Olor	A avena tostada, exenta de olores anormales.
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.
Textura	Firmes y secas al tacto.

Características Microbiológicas:

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Hongos y Levaduras	100 UFC/g Máximo
Coliformes totales	10 UFC/g Máximo
Coliformes fecales	Negativo
<i>Salmonella spp</i> en 25 g	Negativo en 25 g

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	300 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	12 % Máximo
Proteína	10 % Mínimo
Cenizas	2 % Máximo
Extracto etéreo	5 % Mínimo
Fibra cruda	2.5 % Máximo
Fibra dietética	6 % Mínimo
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g Máximo
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto.

Plaga: Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.



DJ-CTO-SM-298/21-2

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

Presentación de 300 g envasada en bolsa de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1F
AVENA EN HOJUELAS 1Kg

Descripción y composición:

La avena en hojuelas es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie *Avena sativa* y *Avena bizantina*. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características Sensoriales:

Características	Especificación
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Apariencia/Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas.
Olor	A avena tostada, exenta de olores anormales.
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.
Textura	Firmes y secas al tacto.

Características Microbiológicas:

Especificación	Límite
Bacterias mesófilas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Hongos y Levaduras	100 UFC/g Máximo
Coliformes totales	10 UFC/g Máximo
Coliformes fecales	Negativo
<i>Salmonella spp</i> en 25 g	Negativo en 25 g

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	1 Kg (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	12 % Máximo
Proteína	10 % Mínimo
Cenizas	2 % Máximo
Extracto etéreo	5 % Mínimo
Fibra cruda	2.5 % Máximo
Fibra dietética	6 % Mínimo
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g Máximo
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto.

Plaga: Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

Presentación de 1 Kg envasada en bolsa de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 25 paquetes.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

DJ-CTO-SM-298/21-2

- 29. El diseño del empaque será a selección de color.
- 30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos - Determinación de Fibra Cruda en Alimentos - Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1G
CHILE GUAJILLO O MIRASOL 100 g

Descripción y composición:

Es un fruto que por lo general es largo, con punta aguda; su cuerpo es cilíndrico, liso y con leves ondulaciones. Tiene de dos a tres lóculos; su posición es colgante, aun cuando existen algunas variantes cuyos frutos son erectos. Este tipo de chile es medianamente picante y su producción comercial es en su mayor parte secado en forma natural en la planta. También se le conoce como mirasol. Debe ser de Clase I.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Rojizo (ligero tono naranja) a rojo oscuro (marrón).
Olor	Fuerte característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido o putrefacción.
Sabor	Característico de picor moderado, ligeramente a cítrico. No debe presentar sabor quemado ó tostado.
Aspecto, consistencia y textura	Ligeramente flexible, suaves y lisos. Enteros, sanos, grandes y medianos de color rojo intenso u oscuros uniforme, no presentar decoloración, lisos, sin manchas, quemaduras, raspaduras, ni perforaciones y cutícula brillante. Estar sin humedad exterior anormal, libre de pudrición o descomposición, libre de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético-fisiológico, libre de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminantes de roedores.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesófilos aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Mohos y Levaduras	1,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	1,000 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Características	Límite
Contenido neto	100 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	15 % Máximo
Longitud	10 cm Mínimo
Tolerancia de defectos	
Manchas, decoloraciones, quemaduras, raspaduras, cicatrices, deformidades	5 % Máximo
Productos con pudriciones y hongos	1 % Máximo
Daño por plagas	0.5 % Máximo
Plagas vivas	0 %
Contaminantes por roedores, pájaros u otros animales, incluyendo plumas pelos o excretas	0 %
Restos de ramas y frutos rotos	7 % Máximo
Chiles secos enteros pertenecientes a tipos comerciales distintos a los indicados	10 % Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.3 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

DJ-CTO-SM-298/21-2

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: Es todo aquel material o sustancia diferente al que constituye el fruto y el pedúnculo, que comprende tallos, tierra, arena, piedras, basura, alambres, cuerdas, semillas extrañas, polvo y hojas, así como fragmentos de insectos.

Plaga: Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Presentación en bolsa múltiple de polietileno gofrado con 100 g.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo será en bultos con 30 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutricional.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).

DJ-CTO-SM-298/21-2

24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NMX-FF-107/1-SCFI-2014	Productos Alimenticios – Chiles secos enteros – Parte 1 – Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
CODEX STAN 307-2011	Codex para el Chile.
CODEX STAN 193-1995	Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

ANEXO 1H
ENSALADA DE VERDURAS 220 g

Descripción y composición:

Se entiende por ensalada de verduras al producto obtenido a partir de vegetales sanos, frescos, limpios, y enteros, las cuales se lavan, pelan y cortan, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se le adiciona un líquido de cobertura (salmuera), para finalmente envasarse herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación, lo que permite eliminar la mayoría de los microorganismos. Pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio) y azúcar. **No debe tener papa.**

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de cada verdura y con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las verduras, exento de olores extraños.
Sabor	A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños.
Textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	220 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	130 g Mínimo
Sodio	350 mg/100 g Máximo
pH	5.5 - 6.5
Sólidos solubles	12.0 % Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	1.0 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo
Arsénico	1.0 mg/kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo

*Solo para enlatados

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

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

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2

La presentación en empaque lata de 220 g con una masa drenada de 130 g.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutricional.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50	"Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. www.revistadelconsumidor.gob.mx
NMX-F-033-1982	Alimentos para humanos - Puré de tomate envasado.
NMX-F-414-1982	Alimentos para humanos-Champiñones envasados
NMX-F-417-1982	Productos alimenticios para uso humano - Granos enteros de elote envasados
NMX-F-423-1982	Productos alimenticios para uso humano - Espárragos envasados
NMX-F-028-1981	Alimentos para humanos - Chicharos envasados.
NMX-F-419-1982	Productos alimenticios para uso humano - Ejotes envasados
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto - Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

DJ-CTO-SM-298/21-2

**ANEXO 1
FRIJOL 500 g**

Descripción y composición:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2016. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* Linneo, son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje.

Son hierbas rastreras y trepadoras con folíolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre (ejotes, del náhuatl *exotl*), preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Deberá ser de cosecha reciente, nacional, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales:

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características Físicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Varietades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo
Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 500 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



[Handwritten signature]
Página 64 de 208
DJ-CTO-SM-298/21-2

DJ-CTO-SM-298/21-2

25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1J
FRIJOL 1 Kg

Descripción y composición:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2016. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* Linneo, son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje.

Son hierbas rastreras y trepadoras con folíolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre (ejotes, del náhuatl exotl), preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Deberá ser de cosecha reciente, nacional, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales:

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características Físicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	1 Kg (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo
Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 1 Kg.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)

DJ-CTO-SM-298/21-2

22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
 Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1K
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg

Descripción y composición:

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado (Zea-Mays) sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de Hidróxido de Calcio (Ca), u otro material alcalino, lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. - 60 U.S.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	50,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	100 UFC/g Máximo
Hongos	1,000 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	1 Kg (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	12.5 % Máximo
Proteína en base seca	7 % Mínimo
Proteína en base húmeda	6 % Mínimo
Cenizas en base seca	3.5 % Máximo
Cenizas en base húmeda	3 % Máximo
Extracto etéreo en base seca	3 % Mínimo
Extracto etéreo en base húmeda	2.5 % Mínimo
Fibra dietética Total en base seca	6 % Mínimo
Fibra dietética Total en base húmeda	5 % Mínimo
Sodio	350 mg/100 g Máximo

La Harina de maíz nixtamalizada debe ser restituida con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina (Vitamina B1)	5 mg/Kg Mínimo	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (Vitamina B2)	3 mg/Kg Mínimo	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35 mg/Kg Mínimo	Nicotinamida

La Harina de maíz nixtamalizada debe ser adicionada con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo	Ácido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40 mg/Kg Mínimo	Óxido de zinc

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	0.3 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	12 microgramos /Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. NOM-247-SSA1-2008.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, 46 cm de largo y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).

DJ-CTO-SM-298/21-2

25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-187-SSA1/SCFI-2002	Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.
NMX-F-046-SCFI-2018	Harina de maíz nixtamalizado.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1L
HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES 500 g

Descripción y composición:

La harina integral preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, leche en polvo, azúcar, sal, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, lista para preparar solo agregando leche.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Blanco o ligeramente amarillo, característico.
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño.
Sabor	Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.
Aspecto/Apariencia	Polvo fino, uniforme característico del producto

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Hongos	300 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g
Salmonella (en 25 g)	Negativo con huevo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	15 % Máximo
Proteína	9.5 % Mínimo
Extracto etéreo	4 % Máximo
Fibra dietética	6 % Mínimo

La Harina integral para preparar hot cakes debe ser adicionada con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo	Ácido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40 mg/Kg Mínimo	Óxido de zinc

La Harina integral para preparar hot cakes debe ser restituida con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina (Vitamina B1)	5 mg/Kg Mínimo	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (Vitamina B2)	3 mg/kg Mínimo	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35 mg/Kg Mínimo	Nicotinamida

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. NOM-247-SSA1-2008.

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

DJ-CTO-SM-298/21-2

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 500 g.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en bolsa de polipropileno transparente con 25 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NMX-F-007-1982	Alimento para Humanos. Harina de Trigo
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1M
LENTEJA CHICA 250 g

Descripción y composición:

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las *Papilionáceas* o *Fabaceae* y crecen en vainas que contienen una o dos semillas, pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídos de la vaina, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña. Éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.

Deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia. Sin colores extraños. De pardo a verde claro o verde amarillento.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características Físicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	250 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo
Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

DJ-CTO-SM-298/21-2

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 250 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)

DJ-CTO-SM-298/21-2

22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

Normatividad Aplicable:

MX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1N
LENTEJA CHICA 500 g

Descripción y composición:

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las *Papilionáceas* o *Fabaceae* y crecen en vainas que contienen una o dos semillas, pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídos de la vaina, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña. Éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.

Deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia. Sin colores extraños. De pardo a verde claro o verde amarillento.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características Físicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Varietades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo
Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 500 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).

DJ-CTO-SM-298/21-2

24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1Ñ
PASTA CON FIBRA PARA SOPA 200 g

Descripción y composición:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola o harinas, cualquiera de estas procedente en su totalidad de trigos duros con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, a la que se le ha agregado salvado, salvadillo o acemite, sémolas integrales, semolinas integrales o harinas de trigos duros integrales, la pasta es sometida a un proceso de moldeado laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación, cocción y corte. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos). Adicionada con hierro y ácido fólico.

Se deberá entregar variedades diferentes para preparar sopa aguada.

Características Sensoriales

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

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Hongos	200 UFC/g Máximo
Levaduras	150 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<10 UFC/g
E. Coli	Ausente

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	200 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	13 % Máximo
Proteína	13 % Mínimo
Cenizas	1.6 % Máximo
Fibra dietética	6 % Mínimo
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo

La pasta con fibra para sopa debe ser adicionada con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.



DJ-CTO-SM-298/21-2

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Envasado en bolsa de polipropileno transparente, en presentación de 200 g.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 50 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos - Pasta - Características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados- contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

(Handwritten mark)

(Handwritten signature and stamp)



DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 10
GARBANZO SECO 250 g

Descripción y composición:

Los garbanzos secos corresponden a las semillas de la planta *Cicer arietinum L.*, pueden ser de color crema, amarillas, marrón, negras o verdes de forma redonda o angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior.

El garbanzo contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra. Preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Deberá ser de cosecha reciente, nacional, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales:

Características	Especificación
Color	Característico del grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características Físicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	250 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo
Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 250 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).



DJ-CTO-SM-298/21-2

23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) -Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
De La Cruz-Medidna, J., Del Angel-Coronel, O. (2014) Operaciones postcosecha en garbanzo. Instituto Tecnológico de Veracruz, Disponible en: http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/inpho/compendium/docs/Post_Harvest_Compendium_GARBANZO-2011-es-sm.pdf	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1P
MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 500 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena, canela, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g en paquetes de 500 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 30 paquetes de 500 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1Q
PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA 125 g

Descripción y composición:

Es un producto elaborado de la pechuga de pollo la cual debe ser cocida y posteriormente deshebrada. Es empacado en bolsas tipo pouch retorteables y sometido a un proceso térmico con lo cual se logra su inocuidad y estabilidad a temperatura ambiente, sin conservadores.

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico a la carne de pollo cocida, amarillo claro.
Olor	Característica a la carne cocida, sin olores agrios o putrefactos o presencia de aromas a descomposición.
Sabor	Debe ser agradable y característico a carne de pollo.
Apariencia/Aspecto	Carne deshebrada, cocida, firme sin deshacerse.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	125 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	115 g Mínimo
Autenticidad de pollo	Características propias del pollo
Cenizas	1.5 g/100g Máximo
Grasa Total	4.5 g/100g Máximo
Proteína	23 g/100g Mínimo
Sodio	350 mg/100 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	1 mg/kg Máximo
Estaño	50 mg/kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

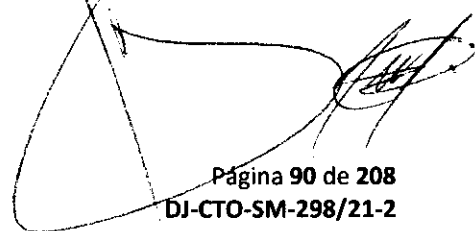
Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021**


 Página 90 de 208
 DJ-CTO-SM-298/21-2

DJ-CTO-SM-298/21-2

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Presentación de 125 g contenido neto y con masa drenada de 115 g. El envase debe quedar herméticamente en Pouch (envase flexible retortable) sellado y sometido a un proceso térmico que asegure la esterilidad comercial, para garantizar la vida útil del producto.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 100 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.

[Handwritten signature and scribbles]

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NMX-FF-128-SCFI-2016	Productos avícolas carne de pollo de engorda en canal y en piezas clasificación.
NOM-213-SSA1-2018	Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-194-SSA1-2004	Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1R
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL 250 g.

Descripción y composición:

Los cereales integrales son productos elaborados a partir granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: mezcla trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros. Los granos pueden ser sometidos a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conservando sus principales componentes anatómicos (salvado, endospermo y germen) y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original.

El cereal de trigo inflado integral es una mezcla de trigo integral, salvado de trigo, fibra insoluble de maíz, vainilla, azúcar y sal yodada. Posteriormente se hornea para darle la consistencia deseada.

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, café claro, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce y a vainilla, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia/Aspecto	Apariencia uniforme, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	250 g De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	5 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Azúcares	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 10 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	350 mg/100 g Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.4 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Materia extraña: El producto no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 250 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS- GALLETAS
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 15

COMPLEMENTO ALIMENTICIO PARA MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA 500 g

Descripción y composición:

Producto elaborado a base de concentrado de proteína de leche, leche descremada en polvo, inulina de agave, citrato de calcio, Omega 3 de origen marino (aceite de pescado (DHA), ácido graso (ARA)), extracto de vainilla, vitaminas y minerales Vitamina A (equivalente Retinol), B1 (Tiamina), B2 (Riboflavina), B3 (Niacina), B6 (Piridoxina), B9 (Folacina), B12 (Cobalamina), Colina, Ácido Pantoténico, Vitamina C (Ácido Ascórbico), Vitamina D (Colecalciferol), Vitamina E (Tocoferol), Vitamina K1, Biotina, Calcio, Cloruro, Cobre, Yodo, Hierro, Magnesio, Fósforo, Potasio, Zinc; que se presentan con la finalidad de complementar la ingesta de tales nutrientes en la dieta normal.

Características Sensoriales

Color	Característico del producto.
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños o rancios.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños o rancios.
Apariencia	Polvo amorfo de color uniforme.

Características Microbiológicas

Mesofilicos aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos (Mohos) y Levaduras	<50 UFC/g
Salmonella	Ausente
Escherichia coli	Negativo
Staphylococcus aureus	Negativo

Características Físicoquímicas

Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Kcal totales	200 kcal/50 g Máximo
Proteínas	6 g/50 g Mínimo
Grasas totales	6 g/50 g Máximo
Grasas saturadas	10 % de las kcal totales del insumo/50 g Máximo *
Ácidos grasos trans	0.1 g/50 g Máximo
Azúcares	10 % de las kcal totales del insumo/50 g Máximo *
Fibra dietética	2 g/50 g Mínimo
Sodio	350 mg/100 g de producto Máximo

* Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente, por porción o ración de 50 g

Vitamina A (equivalente Retinol)	400,000 UI/50g a 770,000 UI/50 g
B1 (Tiamina)	0.20 mg/50 g a 1.4 mg/50 g
B2 (Riboflavina)	0.20 mg/50 g a 1.4 mg/50 g
B3 (Niacina)	1.00 mg/50 g a 18.00 mg/50 g
B6 (Piridoxina)	0.2 mg/50 g a 1.9 mg/50 g
B9 (Folacina)	100 µg/50 g a 600 µg/50 g
B12 (Cobalamina)	1.00 µg/50 g a 3.00 µg/50 g
Colina	10 µg/50 g a 20 µg/50 g
Ácido Pantoténico	2.00 mg/50 g a 6.00 mg/50 g
Vitamina C (Ácido Ascórbico)	40 mg/50 g a 100 mg/50 g
Vitamina D (Colecalciferol)	100 UI/50 g a 600 UI/50 g
Vitamina E (Tocoferol)	5 mg/50 g a 20 mg/50 g

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Vitamina K1	20 µg/50 g a 90 µg/50 g
Biotina	5 µg/50 g a 10 µg/50 g
Calcio	200 mg/50 g a 500 mg/50 g
Cloruro	15 mg/50 g a 70 mg/50 g
Cobre	0.1 mg/50 g a 2.0 mg/50 g
Yodo	100 µg/50 g a 250 µg/50 g
Hierro	5 mg/50 g a 15 mg/50 g
Magnesio	20 mg/50 g a 50 mg/50 g
Fósforo	20 mg/50 g a 200 mg/50 g
Potasio	200 mg/50 g a 500 mg/50 g
Zinc	3 mg/50 g a 10 mg/50 g

Características Toxicológicas

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

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Presentación en bolsa múltiple de polietileno de 500 g.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 50 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.

DJ-CTO-SM-298/21-2

18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
 Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. www.fao.org
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas no Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	
NUTRICIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA. Libro. Tercera Edición. Judith E. Brown. Ph.D., M.P.H., R.D. University of Minnesota. Editorial Mc Graw Hill.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1T
MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena, canela, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.



DJ-CTO-SM-298/21-2

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

DJ-CTO-SM-298/21-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

ANEXO 1U
MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena, vainilla, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.3 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto
Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

DJ-CTO-SM-298/21-2

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:



DJ-CTO-SM-298/21-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1V
MINI GALLETA INTEGRAL CON AMARANTO Y NARANJA 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, amaranto, extracto de naranja, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.4 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos- Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados- contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	



DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1W
MINI GALLETA INTEGRAL CON AMARANTO Y COCO 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, amaranto, coco, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.5 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1X
MINI GALLETA INTEGRAL CON AVENA Y CACAHUATE 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena y cacahuate, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.6 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.



DJ-CTO-SM-298/21-2

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
Página 112 de 208
DJ-CTO-SM-298/21-2

DJ-CTO-SM-298/21-2

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004,	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.	Secretaría de Salud.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1Y

MINI GALLETA DE TRIGO CON CEBADA, AVENA NUEZ Y ALMENDRA 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, cebada, avena, nuez y almendra, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.7 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1Z
MINI GALLETA INTEGRAL DE MAÍZ 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo y maíz, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.8 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

DJ-CTO-SM-298/21-2

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1AA
MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y PASAS 30 g.

Descripción y composición:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena, pasas, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma de cuadro con letras del abecedario realizado en cada galleta, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.9 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Aditivos:
 Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1A8
BARRA INTEGRAL CON ARÁNDANOS 30 g.

Descripción y composición:

Barra integral elaborada con harina integral de trigo, arándanos, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma rectangular, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.10 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004,	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.	Secretaría de Salud.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad.	Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios.	Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1AC
BARRA INTEGRAL CON TROZOS DE MANZANA 30 g.

Descripción y composición:

Barra integral elaborada con harina integral de trigo, trozos de manzana, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma rectangular, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.11 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1AD
BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ 30 g.

Descripción y composición:

Barra integral elaborada con harina integral de trigo, avena, nuez, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma rectangular, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.12 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realizado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	



DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 1AE
BARRA INTEGRAL CON PLÁTANO 30 g.

Descripción y composición:

Barra integral elaborada con harina integral de trigo, plátano, grasas, agua, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado en forma rectangular, para darle la forma establecida, posterior un tratamiento térmico, la cual deberá tener una textura suave pero firme, para una masticabilidad adecuada.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, y textura	Aspecto fresco. Tamaño uniforme y suave propia del producto.
Consistencia	Firme, semicrujiente

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g Máximo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Sodio	105mg/30 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.13 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El tamaño de la porción de la mini galleta con letra del abecedario realzado, debe de ser de 2 g en paquetes de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes de 30 g.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

DJ-CTO-SM-298/21-2

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS – GALLETAS
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

**ANEXO 1AG
 NOPALES ENVASADOS 500 g**

Descripción y composición:

Se entiende por nopales envasados, al producto obtenido a partir de las paletas carnosas erizadas de espinas que representan las hojas de la planta de la familia de las cactáceas *Opuntia ficus* indica las cuales deben estar sanas, limpias y sin espinas, envasadas en recipientes sanitarios de cierre hermético y sometidas a proceso térmico antes y después de cerrado para asegurar su conservación.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Verde característico.
Olor	Característico y libre de olores extraños.
Sabor	Característico y libre de sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tierna y que no estén excesivamente duros.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	300 g Mínimo
Acidez	0.5 % - 2.5 %
pH	3.0 - 5.0
Sodio	350 mg/100 g Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	1.0 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo
Arsénico	1.0 mg/kg Máximo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar libre de: fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.
Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.
 El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021

[Handwritten signatures and marks]

DJ-CTO-SM-298/21-2

La presentación en bolsa Pouch retorteable, tipo almohada transparente con tres sellos de fábrica de 500 g con una masa drenada de 300 g.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 30 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
18. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
19. Contenido energético (Kcal).
20. Proteínas (g).
21. Grasas totales (g)
22. Especificando grasa saturada (g). Grasas trans (mg).
23. Hidratos de carbono disponibles (g)
Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
24. Fibra dietética (g).
25. Sodio (mg).
26. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
27. Información en español.
28. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
29. El diseño del empaque será a selección de color.
30. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

NMX-F-451-1983	Alimentos para Humanos. Nopales envasados.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2



ANEXO OE 2
Listado de Empaques según el producto



1	Aceite de canola	500 mL	1A	Etiqueta
2	Arroz blanco	500 g	1B	Bobina
3	Arroz blanco	1 Kg	1C	Bobina
4	Atún aleta amarilla en agua	140 g	1D	Etiqueta
5	Avena en hojuelas	300 g	1E	Bobina
6	Avena en hojuelas	1 Kg	1F	Etiqueta
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g	1G	Bobina
8	Ensalada de verduras	220 g	1H	Etiqueta
9	Frijol	500 g	1I	Bobina
10	Frijol	1 Kg	1J	Bobina
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	1K	Bobina
12	Harina integral para hot cakes	500 g	1L	Bobina
13	Lenteja chica	250 g	1M	Bobina
14	Lenteja chica	500 g	1N	Bobina
15	Pasta con fibra para sopa	200 g	1Ñ	Bobina
16	Garbanzo seco	250 g	1O	Bobina
17	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	1P	Bobina
18	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1Q	Etiqueta
19	Cereal de trigo inflado integral	250 g	1R	Bobina
20	Complemento alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	500 g	1S	Bobina
21	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	1T	Bobina
22	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	1U	Bobina
23	Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	1V	Bobina
24	Mini galleta integral con amaranto y coco	30 g	1W	Bobina
25	Mini galleta de trigo con avena y cacahuete	30 g	1X	Bobina
26	Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra	30 g	1Y	Bobina
27	Mini galleta integral de maíz	30 g	1Z	Bobina
28	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	1AA	Bobina
29	Barra integral con arándanos	30 g	1AB	Bobina
30	Barra integral con trozos de manzana	30 g	1AC	Bobina
31	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	1AD	Bobina
32	Barra integral con plátano	30 g	1AE	Bobina
33	Nopal envasados	500 g	1AG	Bobina

NOTA: En el caso de los productos que llevan etiqueta, la etiqueta deberá ser elaborada con material de difícil desprendimiento.

DJ-CTO-SM-298/21-2



ANEXO OE 3
MUESTREOS Y CANTIDAD DE PRODUCTO ADICIONAL A LA ENTREGA MENSUAL
PARA MUESTREO POR LOTE



1	Acate de canola	500 mL	2	12
2	Arroz blanco	500 g	2	12
3	Arroz blanco	1 Kg	2	12
4	Atún aleta amarilla en agua	140 g	2	24
5	Avena en hojuelas	300 g	2	12
6	Avena en hojuelas	1 Kg	2	12
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g	2	12
8	Ensalada de verduras	220 g	2	24
9	Frijol	500 g	2	12
10	Frijol	1 Kg	2	12
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	2	12
12	Harina integral para hot cakes	500 g	2	12
13	Lenteja chica	250 g	2	12
14	Lenteja chica	500 g	2	12
15	Pasta con fibra para sopa	200 g	2	12
16	Garbanzo seco	250 g	2	10
17	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	2	24
18	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	2	12
19	Cereal de trigo inflado integral	250 g	2	12
20	Complemento alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	500 g	2	12
21	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	2	110
22	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	2	110
23	Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	2	110
24	Mini galleta integral con amaranto y coco	30 g	2	110
25	Mini galleta de trigo con avena y cacahuete	30 g	2	110
26	Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra	30 g	2	110
27	Mini galleta integral de maíz	30 g	2	110
28	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	2	110
29	Barra integral con arándanos	30 g	2	110
30	Barra integral con trozos de manzana	30 g	2	110
31	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	2	110
32	Barra integral con plátano	30 g	2	110
33	Nopal emvasados	500 g	2	12

Nota: Los Laboratorios de ensayo que realicen los muestreos, deberán estar acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación Asociación Civil (EMA), y el proveedor deberá entregar los nombres de los laboratorios de ensayo a donde se enviarán dichos análisis, el Proveedor deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos, de los laboratorios. Para el proceso de Licitación EL PARTICIPANTE deberá entregar, con carácter de obligatorio, los resultados de análisis de los productos, con una fecha de expedición no mayor a un mes, con los que participará, realizándolos en el laboratorio de ensayo que cuente con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación Asociación Civil (EMA). EL PARTICIPANTE, deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos. Dicho análisis deberá apegarse a los requerimientos solicitados por el SISTEMA DIF JALISCO en el anexo OE3 de las presentes bases, cualquier resultado de inferior o inconcluso será consideración de descalificación. La omisión de este documento será causal de descalificación.

Nota: Solo se realizara un rechequeo en el primer muestreo para que el proveedor realice las acciones correctivas en su proceso. Por lo que al realizar el segundo muestreo el producto debiera cumplir con la calidad solicitada. El Proveedor deberá sufragar los gastos correspondientes a los análisis de los productos de los laboratorios.

No se realizaran análisis de muestras compuestas y serán análisis por cada lote entregado por mes.

DJ-CTO-SM-298/21-2

Calendario de Entregas

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, DESPENSAS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021



Fecha de Elaboración: 23/02/2021

CLAVE MPD.	MUNICIPIOS	REPRESENTANTES	TOTAL GENERAL 2021	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO				
				FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS			
019	Bolaños	465	885.00	26 al 31 de marzo del 2021	70.00	26 al 31 de marzo del 2021	84.00	26 al 31 de marzo del 2021	84.00	12-abril-2021	65.00			
031	Chimaltitán	490	931.00		74.00		88.00		88.00	12-abril-2021	69.00			
025	Colotlán	2,200	4,180.00		390.00		396.00		396.00	12-abril-2021	308.00			
041	Huejucar	670	1,273.00		100.00		121.00		121.00	12-abril-2021	94.00			
042	Huejuquilla el Alto	895	1,700.00		134.00		161.00		161.00	12-abril-2021	125.00			
061	Mezquic mezquic-amoles	835	1,586.00		125.00		150.00		150.00	12-abril-2021	117.00			
		60	115.00		9.00		11.00		11.00	12-abril-2021	8.00			
076	San Martín de Bolaños	80	149.00		12.00		14.00		14.00	12-abril-2021	11.00			
081	Santa María de los Angeles	580	1,101.00		87.00		104.00		104.00	12-abril-2021	81.00			
104	Totatiche	350	666.00		53.00		63.00		63.00	12-abril-2021	49.00			
115	Villa Guerrero	510	970.00		76.00		92.00		92.00	12-abril-2021	72.00			
	Total Región 1	7,136	13,556.00		1,070.00		1,294.00		1,294.00		995.00			
035	Encarnación de Díaz	1,470	2,793.00	26 al 31 de marzo del 2021	220.00	26 al 31 de marzo del 2021	265.00	26 al 31 de marzo del 2021	265.00	13-abril-2021	206.00			
053	Lagos de Moreno	2,430	4,617.00		365.00		437.00		437.00	13-abril-2021	340.00			
064	Ojuelos	500	950.00		75.00		90.00		90.00	13-abril-2021	70.00			
072	San Diego de Alejandria	395	750.00		59.00		71.00		71.00	13-abril-2021	55.00			
073	San Juan de los Lagos	1,650	3,136.00		248.00		297.00		297.00	13-abril-2021	231.00			
091	Teocaltiche	1,555	2,954.00		233.00		280.00		280.00	13-abril-2021	218.00			
109	Unión de San Antonio	1,200	2,280.00		180.00		216.00		216.00	13-abril-2021	168.00			
116	Villa Hidalgo	330	627.00		50.00		59.00		59.00	13-abril-2021	46.00			
	Total Región 2	9,530	18,407.00				1,430.00			1,715.00		1,334.00		1,060.00
001	Acatit	660	1,254.00		26 al 31 de marzo del 2021		99.00		26 al 31 de marzo del 2021	119.00	26 al 31 de marzo del 2021	119.00	14-abril-2021	93.00
008	Arandas	1,565	2,973.00				234.00			282.00		282.00	14-abril-2021	219.00
117	Cañadas de Obregón	150	284.00	23.00		27.00	27.00	14-abril-2021		21.00				
046	Jalostotitán	720	1,369.00	106.00		130.00	130.00	14-abril-2021		101.00				
048	Jesús María	1,425	2,708.00	214.00		256.00	256.00	14-abril-2021		200.00				
060	Mexitacán	475	903.00	71.00		86.00	86.00	14-abril-2021		67.00				
125	San Ignacio Cerro Gordo	450	856.00	68.00		81.00	81.00	14-abril-2021		63.00				
074	San Julián	1,130	2,147.00	170.00		203.00	203.00	14-abril-2021		158.00				
078	San Miguel el alto	1,040	1,976.00	156.00		187.00	187.00	14-abril-2021		145.00				
093	Tepatitlán de Morelos	1,280	2,431.00	192.00		230.00	230.00	14-abril-2021		179.00				
111	Valle de Guadalupe	380	721.00	57.00		68.00	68.00	14-abril-2021		53.00				
118	Yahualica	515	979.00	77.00	93.00	93.00	14-abril-2021	72.00						
	Total Región 3	9,790	18,601.00		1,762.00		1,762.00		1,371.00		1,071.00			
013	Atotonilco el Alto	2,150	4,084.00	26 al 31 de marzo del 2021	322.00	26 al 31 de marzo del 2021	387.00	26 al 31 de marzo del 2021	387.00	15-abril-2021	301.00			
016	Ayotlán	2,025	3,849.00		304.00		365.00		365.00	15-abril-2021	283.00			
093	Degollado	2,000	3,800.00		300.00		360.00		360.00	15-abril-2021	280.00			
047	Jamay	475	903.00		71.00		86.00		86.00	15-abril-2021	67.00			
018	La Barca	1,785	3,391.00		268.00		321.00		321.00	15-abril-2021	250.00			
063	Ocotlán	4,365	8,294.00		655.00		786.00		786.00	15-abril-2021	611.00			
066	Poncitlán	3,090	5,871.00		464.00		556.00		556.00	15-abril-2021	433.00			
105	Tototlán	1,295	2,460.00		194.00		233.00		233.00	15-abril-2021	181.00			
123	Zapotlán el Rey	830	1,576.00		124.00		149.00		149.00	15-abril-2021	116.00			
	Total Región 4	18,015	34,228.00				2,702.00			3,243.00		2,522.00		1,971.00
030	Chapala	1,455	2,764.00		26 al 31 de marzo del 2021		218.00		26 al 31 de marzo del 2021	267.00	26 al 31 de marzo del 2021	267.00	16-abril-2021	204.00
026	Concepción de B. A	675	1,280.00	101.00		121.00	121.00	16-abril-2021		94.00				
050	Jocotepec	2,100	3,990.00	315.00		378.00	378.00	16-abril-2021		294.00				
057	La Manzanilla de la Paz	165	314.00	25.00		30.00	30.00	16-abril-2021		23.00				
059	Mazamitla	690	1,311.00	104.00		124.00	124.00	16-abril-2021		97.00				
069	Quitupán	1,435	2,725.00	215.00		258.00	258.00	16-abril-2021		201.00				
056	Santa María del Oro	245	465.00	36.00		44.00	44.00	16-abril-2021		34.00				
096	Tizapán el Alto	3,000	5,700.00	450.00		540.00	540.00	16-abril-2021		420.00				
107	Tuxcueca	525	999.00	79.00		95.00	95.00	16-abril-2021		73.00				
112	Valle de Juárez	620	1,181.00	93.00		112.00	112.00	16-abril-2021		87.00				
	Total Región 5	10,940	20,729.00			1,636.00		1,964.00				1,564.00		1,227.00
079	Gómez Farías	1,015	1,929.00	26 al 31 de marzo del 2021	152.00	26 al 31 de marzo del 2021	183.00	26 al 31 de marzo del 2021	183.00	19-abril-2021	147.00			
049	Jilotlán de los Dolores	1,385	2,630.00		207.00		249.00		249.00	19-abril-2021	194.00			
065	Pihuamo	1,335	2,536.00		200.00		240.00		240.00	19-abril-2021	187.00			
113	San Gabriel	1,485	2,821.00		223.00		267.00		267.00	19-abril-2021	208.00			
085	Tamazula de Gordiano	2,170	4,123.00		325.00		391.00		391.00	19-abril-2021	304.00			
087	Teacalitán	1,960	3,723.00		294.00		353.00		353.00	19-abril-2021	274.00			
099	Tolimán	1,665	3,165.00		250.00		300.00		300.00	19-abril-2021	233.00			
103	Tonila	645	1,224.00		97.00		116.00		116.00	19-abril-2021	90.00			
108	Tuxpan	910	1,730.00		137.00		164.00		164.00	19-abril-2021	127.00			
121	Zapotititc	3,220	6,119.00		483.00		580.00		580.00	19-abril-2021	451.00			
122	Zapotitlán de Vadillo	940	1,787.00		141.00		169.00		169.00	19-abril-2021	132.00			
023	Zapotlán el Grande	1,225	2,328.00	184.00	220.00	220.00	19-abril-2021	172.00						
	Total Región 6	17,955	34,115.00		2,693.00		3,232.00		2,510.00		1,971.00			

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021



Fecha de Elaboración: 23/02/2021

CLAVE MUNI.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL GENERAL L80	MARZO		MARZO		MARZO		ABRIL	
				FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
011	Atengo	595	1,130.00		89.00		107.00		107.00	20-abril-2021	83.00
015	Autlán de Navarro	2,540	4,827.00		381.00		457.00		457.00	20-abril-2021	356.00
017	Ayudá	1,410	2,680.00		212.00		254.00		254.00	20-abril-2021	197.00
032	Chiquitlán	445	846.00		67.00		80.00		80.00	20-abril-2021	62.00
028	Cuautla	355	674.00		53.00		64.00		64.00	20-abril-2021	50.00
034	Ejutla	300	570.00		45.00		54.00		54.00	20-abril-2021	42.00
037	El Grullo	1,380	2,621.00	26 al 31 de marzo del 2021	207.00	26 al 31 de marzo del 2021	248.00	26 al 31 de marzo del 2021	248.00	20-abril-2021	193.00
054	El Limón	750	1,426.00		113.00		135.00		135.00	20-abril-2021	105.00
052	Juchitlán	795	1,510.00		119.00		143.00		143.00	20-abril-2021	111.00
088	Tecolotlán	1,175	2,233.00		176.00		212.00		212.00	20-abril-2021	165.00
090	Tenamactlán	495	939.00		74.00		89.00		89.00	20-abril-2021	69.00
102	Tonaya	890	1,691.00		134.00		160.00		160.00	20-abril-2021	125.00
106	Tuxcacuesco	375	713.00		56.00		68.00		68.00	20-abril-2021	53.00
110	Unión de Tula	900	1,710.00		135.00		162.00		162.00	20-abril-2021	126.00
	Total Región 7	12,495	23,570.00		1,963.00		2,233.000		2,233.000		1,797.00
100	Tomatlán	3,675	6,982.00		551.00		662.00		662.00	21-abril-2021	514.00
068	Villa Purificación	1,495	2,840.00		224.00		269.00		269.00	21-abril-2021	209.00
043	La Huerta	1,160	2,203.00	26 al 31 de marzo del 2021	174.00	26 al 31 de marzo del 2021	209.00	26 al 31 de marzo del 2021	209.00	21-abril-2021	162.00
021	La Resolana	1,955	3,716.00		293.00		352.00		352.00	21-abril-2021	274.00
022	Cihuatlán	1,525	2,898.00		229.00		274.00		274.00	21-abril-2021	214.00
027	Cuautitlán de G. B.	2,630	4,997.00		395.00		473.00		473.00	21-abril-2021	368.00
	Total Región 8	12,440	23,626.00		1,996.00		2,290.000		2,290.000		1,741.00
012	Atenguillo	205	390.00		31.00		37.00		37.00	22-abril-2021	29.00
020	Cabo Corriente	1,170	2,223.00		175.00		211.00		211.00	22-abril-2021	164.00
038	Guachinango	445	844.00		67.00		80.00		80.00	22-abril-2021	62.00
058	Mascota	665	1,265.00	26 al 31 de marzo del 2021	100.00	26 al 31 de marzo del 2021	120.00	26 al 31 de marzo del 2021	120.00	22-abril-2021	93.00
062	Mixtlán	535	1,016.00		80.00		96.00		96.00	22-abril-2021	75.00
067	Puerto Vallarta	925	1,757.00		139.00		166.00		166.00	22-abril-2021	129.00
080	San Sebastián del Oeste	840	1,597.00		126.00		151.00		151.00	22-abril-2021	118.00
084	Talpa de Allende	1,010	1,919.00		151.00		182.00		182.00	22-abril-2021	141.00
	Total Región 9	5,795	11,051.00		809.00		1,043.000		1,043.000		811.00
003	Ahualulco del Mercado	1,050	1,995.00		157.00		189.00		189.00	23-abril-2021	147.00
005	Amatlán	990	1,881.00		149.00		178.00		178.00	23-abril-2021	139.00
006	Ameca	1,885	3,581.00		283.00		339.00		339.00	23-abril-2021	264.00
036	Etzatlán	1,115	2,119.00		167.00		201.00		201.00	23-abril-2021	156.00
009	El Arenal	575	1,090.00		86.00		103.00		103.00	23-abril-2021	80.00
040	Hostotipaquillo	740	1,407.00	26 al 31 de marzo del 2021	111.00	26 al 31 de marzo del 2021	133.00	26 al 31 de marzo del 2021	133.00	23-abril-2021	104.00
055	Magdalena	1,355	2,574.00		203.00		244.00		244.00	23-abril-2021	190.00
007	San Juanito	770	1,463.00		115.00		139.00		139.00	23-abril-2021	108.00
075	San Marcos	510	970.00		77.00		92.00		92.00	23-abril-2021	71.00
083	Tala	2,080	3,952.00		312.00		374.00		374.00	23-abril-2021	291.00
094	Tequila	3,085	5,861.00		463.00		555.00		555.00	23-abril-2021	432.00
085	Teuchitlán	925	1,759.00		139.00		167.00		167.00	23-abril-2021	129.00
	Total Región 10	15,090	28,092.00		2,292.00		2,714.000		2,714.000		2,111.00
002	Acatlán de Juárez	830	1,577.00		125.00		149.00		149.00	26-abril-2021	116.00
004	Amacueca	365	694.00		54.00		66.00		66.00	26-abril-2021	51.00
010	Atemajac de Brizuela	700	1,330.00		105.00		126.00		126.00	26-abril-2021	98.00
014	Atoyac	785	1,492.00		118.00		141.00		141.00	26-abril-2021	110.00
024	Cocula	2,400	4,560.00		360.00		432.00		432.00	26-abril-2021	336.00
077	San Martín Hidalgo	2,260	4,294.00	26 al 31 de marzo del 2021	339.00	26 al 31 de marzo del 2021	407.00	26 al 31 de marzo del 2021	407.00	26-abril-2021	317.00
082	Sayula	1,695	3,220.00		254.00		305.00		305.00	26-abril-2021	237.00
086	Tapalpa	1,295	2,460.00		194.00		233.00		233.00	26-abril-2021	181.00
089	Techaluta	140	266.00		21.00		25.00		25.00	26-abril-2021	20.00
092	Teocuitatlán de Corona	1,340	2,546.00		201.00		241.00		241.00	26-abril-2021	187.00
114	Villa Corona	1,630	3,097.00		245.00		294.00		294.00	26-abril-2021	228.00
119	Zacoalco de Torres	1,020	1,938.00		153.00		183.00		184.00	26-abril-2021	143.00
	Total Región 11	14,408	27,024.00		2,189.00		2,682.000		2,682.000		2,094.00
029	Cuquío	770	1,368.00		108.00		130.00		130.00	27-abril-2021	101.00
070	El Salto	1,395	2,650.00		209.00		251.00		251.00	27-abril-2021	195.00
124	Zapotlanejo	925	1,757.00		139.00		166.00		166.00	27-abril-2021	129.00
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	1,960	3,723.00	26 al 31 de marzo del 2021	294.00	26 al 31 de marzo del 2021	353.00	26 al 31 de marzo del 2021	353.00	27-abril-2021	274.00
045	Ixtlahuacán del Río	1,055	2,004.00		158.00		190.00		190.00	27-abril-2021	148.00
051	Juanacatlán	205	390.00		31.00		37.00		37.00	27-abril-2021	29.00
071	San Cristóbal de la Barranca	555	1,057.00		84.00		100.00		100.00	27-abril-2021	78.00
097	Tlajomulco de Zúñiga	1,555	2,954.00		233.00		280.00		280.00	27-abril-2021	218.00
	Total Región 12	8,570	15,989.00		1,256.00		1,507.000		1,507.000		1,172.00

DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, DESPENSAS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
 Fecha de Elaboración: 23/02/2021



CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL GENERAL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO	
			190	19	20	7	7	7				
									DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA
019	Bolaños	465	885.00	3-mayo-2021	88.00	15-junio-2021	93.00	15-julio-2021	33.00	2-agosto-2021	33.00	
081	Chimaltitán	490	931.00	3-mayo-2021	93.00	15-junio-2021	98.00	15-julio-2021	34.00	2-agosto-2021	34.00	
025	Colotlán	2,200	4,180.00	3-mayo-2021	418.00	15-junio-2021	440.00	15-julio-2021	154.00	2-agosto-2021	154.00	
041	Huejuclar	670	1,273.00	3-mayo-2021	127.00	15-junio-2021	134.00	15-julio-2021	47.00	2-agosto-2021	47.00	
042	Huejuquilla el Alto	895	1,700.00	3-mayo-2021	170.00	15-junio-2021	179.00	15-julio-2021	63.00	2-agosto-2021	63.00	
061	Mezquitic	835	1,586.00	3-mayo-2021	159.00	15-junio-2021	167.00	15-julio-2021	58.00	2-agosto-2021	58.00	
	mezquitic-amoles	60	115.00	3-mayo-2021	12.00	15-junio-2021	12.00	15-julio-2021	4.00	2-agosto-2021	4.00	
076	San Martín de Bolaños	80	149.00	3-mayo-2021	15.00	15-junio-2021	16.00	15-julio-2021	5.00	2-agosto-2021	5.00	
081	Santa María de los Ángeles	580	1,101.00	3-mayo-2021	110.00	15-junio-2021	116.00	15-julio-2021	41.00	2-agosto-2021	41.00	
104	Totatiche	350	666.00	3-mayo-2021	67.00	15-junio-2021	70.00	15-julio-2021	24.00	2-agosto-2021	24.00	
115	Villa Guerrero	510	970.00	3-mayo-2021	97.00	15-junio-2021	102.00	15-julio-2021	36.00	2-agosto-2021	36.00	
	Total Región 1	7,135	13,558.00		1,356.00		1,427.00		499.00		499.00	
035	Encarnación de Díaz	1,470	2,793.00	4-mayo-2021	279.00	16-junio-2021	294.00	16-julio-2021	103.00	3-agosto-2021	103.00	
053	Lagos de Moreno	2,430	4,617.00	4-mayo-2021	462.00	16-junio-2021	486.00	16-julio-2021	170.00	3-agosto-2021	170.00	
064	Ojuelos	500	950.00	4-mayo-2021	95.00	16-junio-2021	100.00	16-julio-2021	35.00	3-agosto-2021	35.00	
072	San Diego de Alejandria	395	750.00	4-mayo-2021	75.00	16-junio-2021	79.00	16-julio-2021	28.00	3-agosto-2021	28.00	
073	San Juan de los Lagos	1,650	3,136.00	4-mayo-2021	314.00	16-junio-2021	330.00	16-julio-2021	115.00	3-agosto-2021	115.00	
091	Teocaltiche	1,555	2,954.00	4-mayo-2021	295.00	16-junio-2021	311.00	16-julio-2021	109.00	3-agosto-2021	109.00	
109	Unión de San Antonio	1,200	2,280.00	4-mayo-2021	228.00	16-junio-2021	240.00	16-julio-2021	84.00	3-agosto-2021	84.00	
116	Villa Hidalgo	330	627.00	4-mayo-2021	63.00	16-junio-2021	66.00	16-julio-2021	23.00	3-agosto-2021	23.00	
	Total Región 2	9,530	18,107.00		1,811.00		1,906.00		667.00		667.00	
001	Acatitlán	660	1,254.00	6-mayo-2021	125.00	17-junio-2021	132.00	19-julio-2021	46.00	4-agosto-2021	46.00	
008	Aranadas	1,565	2,973.00	6-mayo-2021	297.00	17-julio-2021	313.00	19-julio-2021	110.00	4-agosto-2021	110.00	
117	Cañadas de Obregón	150	284.00	6-mayo-2021	28.00	17-junio-2022	30.00	19-julio-2021	10.00	4-agosto-2021	10.00	
046	Jalostotitlán	720	1,369.00	6-mayo-2021	137.00	17-julio-2022	144.00	19-julio-2021	50.00	4-agosto-2021	50.00	
048	Jesús María	1,425	2,708.00	6-mayo-2021	271.00	17-junio-2023	285.00	19-julio-2021	100.00	4-agosto-2021	100.00	
060	Mexicacán	475	903.00	6-mayo-2021	90.00	17-julio-2023	95.00	19-julio-2021	33.00	4-agosto-2021	33.00	
125	San Ignacio Cerro Gordo	450	856.00	6-mayo-2021	86.00	17-junio-2024	90.00	19-julio-2021	31.00	4-agosto-2021	31.00	
074	San Julián	1,130	2,147.00	6-mayo-2021	215.00	17-julio-2024	226.00	19-julio-2021	79.00	4-agosto-2021	79.00	
078	San Miguel el alto	1,040	1,976.00	6-mayo-2021	198.00	17-junio-2025	208.00	19-julio-2021	73.00	4-agosto-2021	73.00	
093	Tepatlilán de Morelos	1,280	2,431.00	6-mayo-2021	243.00	17-julio-2025	256.00	19-julio-2021	90.00	4-agosto-2021	90.00	
111	Valle de Guadalupe	380	721.00	6-mayo-2021	72.00	17-junio-2026	76.00	19-julio-2021	27.00	4-agosto-2021	27.00	
118	Yahualica	515	979.00	6-mayo-2021	98.00	17-julio-2026	103.00	19-julio-2021	36.00	4-agosto-2021	36.00	
	Total Región 3	9,790	18,601.00		1,960.00		1,958.00		685.00		685.00	
013	Atotonilco el Alto	2,150	4,084.00	7-mayo-2021	409.00	18-junio-2021	430.00	20-julio-2021	150.00	5-agosto-2021	150.00	
016	Ayotlán	2,025	3,849.00	7-mayo-2021	385.00	18-junio-2021	405.00	20-julio-2021	142.00	5-agosto-2021	142.00	
033	Degollado	2,000	3,800.00	7-mayo-2021	380.00	18-junio-2021	400.00	20-julio-2021	140.00	5-agosto-2021	140.00	
047	Jamay	475	903.00	7-mayo-2021	90.00	18-junio-2021	95.00	20-julio-2021	33.00	5-agosto-2021	33.00	
018	La Barca	1,785	3,391.00	7-mayo-2021	339.00	18-junio-2021	357.00	20-julio-2021	125.00	5-agosto-2021	125.00	
063	Ocotlán	4,365	8,294.00	7-mayo-2021	829.00	18-junio-2021	873.00	20-julio-2021	306.00	5-agosto-2021	306.00	
066	Poncitlán	3,090	5,871.00	7-mayo-2021	587.00	18-junio-2021	618.00	20-julio-2021	216.00	5-agosto-2021	216.00	
105	Tototlán	1,295	2,460.00	7-mayo-2021	246.00	18-junio-2021	259.00	20-julio-2021	91.00	5-agosto-2021	91.00	
123	Zapotlán el Rey	830	1,576.00	7-mayo-2021	158.00	18-junio-2021	166.00	20-julio-2021	58.00	5-agosto-2021	58.00	
	Total Región 4	18,015	34,228.00		3,423.00		3,608.00		1,261.00		1,261.00	
030	Chapala	1,455	2,764.00	10-mayo-2021	276.00	21-junio-2021	291.00	21-julio-2021	102.00	6-agosto-2021	102.00	
026	Concepción de B. A	675	1,280.00	10-mayo-2021	128.00	21-junio-2021	135.00	21-julio-2021	47.00	6-agosto-2021	47.00	
050	Jocotepec	2,100	3,990.00	10-mayo-2021	399.00	21-junio-2021	420.00	21-julio-2021	147.00	6-agosto-2021	147.00	
057	La Manzanilla de la Paz	165	314.00	10-mayo-2021	31.00	21-junio-2021	33.00	21-julio-2021	12.00	6-agosto-2021	12.00	
059	Mazamitla	690	1,311.00	10-mayo-2021	131.00	21-junio-2021	138.00	21-julio-2021	48.00	6-agosto-2021	48.00	
069	Quitupán	1,435	2,725.00	10-mayo-2021	273.00	21-junio-2021	287.00	21-julio-2021	100.00	6-agosto-2021	100.00	
056	Santa María del Oro	245	465.00	10-mayo-2021	47.00	21-junio-2021	49.00	21-julio-2021	17.00	6-agosto-2021	17.00	
096	Tizapán el Alto	3,000	5,700.00	10-mayo-2021	570.00	21-junio-2021	600.00	21-julio-2021	210.00	6-agosto-2021	210.00	
107	Tuxcueca	525	999.00	10-mayo-2021	100.00	21-junio-2021	105.00	21-julio-2021	37.00	6-agosto-2021	37.00	
112	Valle de Juárez	620	1,181.00	10-mayo-2021	118.00	21-junio-2021	124.00	21-julio-2021	44.00	6-agosto-2021	44.00	
	Total Región 5	10,910	20,729.00		2,073.00		2,182.00		764.00		764.00	
079	Gómez Farías	1,015	1,929.00	11-mayo-2021	193.00	22-junio-2021	203.00	22-julio-2021	71.00	9-agosto-2021	71.00	
049	Jilotlán de los Dolores	1,385	2,630.00	11-mayo-2021	263.00	22-junio-2021	277.00	22-julio-2021	97.00	9-agosto-2021	97.00	
065	Pihuamo	1,335	2,536.00	11-mayo-2021	254.00	22-junio-2021	267.00	22-julio-2021	93.00	9-agosto-2021	93.00	
113	San Gabriel	1,485	2,821.00	11-mayo-2021	282.00	22-junio-2021	297.00	22-julio-2021	104.00	9-agosto-2021	104.00	
085	Tamazula de Gordiano	2,170	4,123.00	11-mayo-2021	412.00	22-junio-2021	434.00	22-julio-2021	152.00	9-agosto-2021	152.00	
087	Tecalitlán	1,960	3,723.00	11-mayo-2021	372.00	22-junio-2021	392.00	22-julio-2021	137.00	9-agosto-2021	137.00	
099	Tolimán	1,665	3,165.00	11-mayo-2021	316.00	22-junio-2021	333.00	22-julio-2021	117.00	9-agosto-2021	117.00	
103	Tonila	645	1,224.00	11-mayo-2021	122.00	22-junio-2021	129.00	22-julio-2021	45.00	9-agosto-2021	45.00	
108	Tuxpan	910	1,730.00	11-mayo-2021	173.00	22-junio-2021	182.00	22-julio-2021	64.00	9-agosto-2021	64.00	
121	Zapotitlán	3,220	6,119.00	11-mayo-2021	612.00	22-junio-2021	644.00	22-julio-2021	225.00	9-agosto-2021	225.00	
122	Zapotitlán de Vadillo	940	1,787.00	11-mayo-2021	179.00	22-junio-2021	188.00	22-julio-2021	66.00	9-agosto-2021	66.00	
023	Zapotlán el Grande	1,225	2,328.00	11-mayo-2021	233.00	22-junio-2021	245.00	22-julio-2021	86.00	9-agosto-2021	86.00	
	Total Región 6	17,955	34,115.00		3,411.00		3,591.00		1,257.00		1,257.00	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
Fecha de Elaboración: 23/02/2021



CLAVE MPID.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL GENERAL 121	MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO	
				FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
011	Atengo	595	1,130.00	12-mayo-2021	113.00	23-junio-2021	119.00	23-julio-2021	42.00	10-agosto-2021	42.00
015	Autlán de Navarro	2,540	4,827.00	12-mayo-2021	483.00	23-junio-2021	508.00	23-julio-2021	178.00	10-agosto-2021	178.00
017	Ayutla	1,410	2,680.00	12-mayo-2021	268.00	23-junio-2021	282.00	23-julio-2021	99.00	10-agosto-2021	99.00
032	Chiquilistlán	445	846.00	12-mayo-2021	85.00	23-junio-2021	89.00	23-julio-2021	31.00	10-agosto-2021	31.00
028	Cuautla	355	674.00	12-mayo-2021	67.00	23-junio-2021	71.00	23-julio-2021	25.00	10-agosto-2021	25.00
034	Ejutla	300	570.00	12-mayo-2021	57.00	23-junio-2021	60.00	23-julio-2021	21.00	10-agosto-2021	21.00
037	El Grullo	1,380	2,621.00	12-mayo-2021	262.00	23-junio-2021	276.00	23-julio-2021	97.00	10-agosto-2021	97.00
054	El Limón	750	1,426.00	12-mayo-2021	143.00	23-junio-2021	150.00	23-julio-2021	52.00	10-agosto-2021	52.00
052	Juchitán	795	1,510.00	12-mayo-2021	151.00	23-junio-2021	159.00	23-julio-2021	56.00	10-agosto-2021	56.00
088	Tecolotlán	1,175	2,233.00	12-mayo-2021	223.00	23-junio-2021	235.00	23-julio-2021	82.00	10-agosto-2021	82.00
090	Tenamastlán	495	939.00	12-mayo-2021	94.00	23-junio-2021	99.00	23-julio-2021	34.00	10-agosto-2021	34.00
102	Tonaya	890	1,691.00	12-mayo-2021	169.00	23-junio-2021	178.00	23-julio-2021	62.00	10-agosto-2021	62.00
106	Tuxcacuesco	375	713.00	12-mayo-2021	71.00	23-junio-2021	75.00	23-julio-2021	26.00	10-agosto-2021	26.00
110	Unión de Tula	900	1,710.00	12-mayo-2021	171.00	23-junio-2021	180.00	23-julio-2021	63.00	10-agosto-2021	63.00
	Total Región 7	12,408	24,570.00		2,357.00		2,481.00		868.00		868.00
100	Tomatlán	3,675	6,982.00	13-mayo-2021	698.00	24-junio-2021	735.00	26-julio-2021	257.00	11-agosto-2021	257.00
068	Villa Purificación	1,495	2,840.00	13-mayo-2021	284.00	24-junio-2021	299.00	26-julio-2021	105.00	11-agosto-2021	105.00
043	La Huerta	1,160	2,203.00	13-mayo-2022	220.00	24-junio-2021	232.00	26-julio-2021	81.00	11-agosto-2021	81.00
021	La Resolana	1,955	3,716.00	13-mayo-2023	372.00	24-junio-2021	391.00	26-julio-2021	137.00	11-agosto-2021	137.00
022	Cuautlán	1,525	2,898.00	13-mayo-2024	290.00	24-junio-2021	305.00	26-julio-2021	107.00	11-agosto-2021	107.00
027	Chauitlán de G. B.	2,630	4,997.00	13-mayo-2025	500.00	24-junio-2021	526.00	26-julio-2021	184.00	11-agosto-2021	184.00
	Total Región 8	12,440	23,656.00		2,364.00		2,488.00		871.00		871.00
012	Atenguillo	205	390.00	14-mayo-2021	39.00	25-junio-2021	41.00	27-julio-2021	14.00	12-agosto-2021	14.00
020	Cabo Corriente	1,170	2,223.00	14-mayo-2021	222.00	25-junio-2021	234.00	27-julio-2021	82.00	12-agosto-2021	82.00
038	Guachinango	445	844.00	14-mayo-2021	84.00	25-junio-2021	89.00	27-julio-2021	31.00	12-agosto-2021	31.00
058	Mascota	665	1,265.00	14-mayo-2021	126.00	25-junio-2021	133.00	27-julio-2021	47.00	12-agosto-2021	47.00
062	Mixtlán	535	1,016.00	14-mayo-2021	102.00	25-junio-2021	107.00	27-julio-2021	37.00	12-agosto-2021	37.00
067	Puerto Vallarta	925	1,757.00	14-mayo-2021	176.00	25-junio-2021	185.00	27-julio-2021	65.00	12-agosto-2021	65.00
080	San Sebastián del Oeste	840	1,597.00	14-mayo-2021	160.00	25-junio-2021	168.00	27-julio-2021	59.00	12-agosto-2021	59.00
084	Talpa de Allende	1,010	1,919.00	14-mayo-2021	192.00	25-junio-2021	202.00	27-julio-2021	71.00	12-agosto-2021	71.00
	Total Región 9	5,795	11,011.00		1,301.00		1,359.00		406.00		406.00
003	Ahualulco del Mercado	1,050	1,995.00	17-mayo-2021	200.00	28-junio-2021	210.00	28-julio-2021	73.00	13-agosto-2021	73.00
005	Amatitán	990	1,881.00	17-mayo-2021	188.00	28-junio-2021	198.00	28-julio-2021	69.00	13-agosto-2021	69.00
006	Ameca	1,885	3,581.00	17-mayo-2021	358.00	28-junio-2021	377.00	28-julio-2021	132.00	13-agosto-2021	132.00
036	Etzatlán	1,115	2,119.00	17-mayo-2021	212.00	28-junio-2021	223.00	28-julio-2021	78.00	13-agosto-2021	78.00
009	El Arenal	575	1,090.00	17-mayo-2021	109.00	28-junio-2021	115.00	28-julio-2021	40.00	13-agosto-2021	40.00
040	Hostotipaquillo	740	1,407.00	17-mayo-2021	141.00	28-junio-2021	148.00	28-julio-2021	52.00	13-agosto-2021	52.00
055	Magdalena	1,355	2,574.00	17-mayo-2021	257.00	28-junio-2021	271.00	28-julio-2021	95.00	13-agosto-2021	95.00
007	San Juanito	770	1,463.00	17-mayo-2021	146.00	28-junio-2021	154.00	28-julio-2021	54.00	13-agosto-2021	54.00
075	San Marcos	510	970.00	17-mayo-2021	97.00	28-junio-2021	102.00	28-julio-2021	36.00	13-agosto-2021	36.00
083	Tala	2,080	3,952.00	17-mayo-2021	395.00	28-junio-2021	416.00	28-julio-2021	146.00	13-agosto-2021	146.00
094	Tequila	3,085	5,861.00	17-mayo-2021	586.00	28-junio-2021	617.00	28-julio-2021	216.00	13-agosto-2021	216.00
095	Teuchitlán	925	1,759.00	17-mayo-2021	176.00	28-junio-2021	185.00	28-julio-2021	65.00	13-agosto-2021	65.00
	Total Región 10	15,080	28,851.00		2,865.00		3,016.00		1,056.00		1,056.00
002	Acatlán de Juárez	830	1,577.00	18-mayo-2021	158.00	29-junio-2021	166.00	29-julio-2021	58.00	16-agosto-2021	58.00
004	Amacueca	365	694.00	18-mayo-2021	69.00	29-junio-2021	73.00	29-julio-2021	26.00	16-agosto-2021	26.00
010	Atemajac de Brizuela	700	1,330.00	18-mayo-2021	133.00	29-junio-2021	140.00	29-julio-2021	49.00	16-agosto-2021	49.00
014	Atoyac	785	1,492.00	18-mayo-2021	149.00	29-junio-2021	157.00	29-julio-2021	55.00	16-agosto-2021	55.00
024	Cocula	2,400	4,560.00	18-mayo-2021	456.00	29-junio-2021	480.00	29-julio-2021	168.00	16-agosto-2021	168.00
077	San Martín Hidalgo	2,260	4,294.00	18-mayo-2021	429.00	29-junio-2021	452.00	29-julio-2021	158.00	16-agosto-2021	158.00
082	Sayula	1,895	3,220.00	18-mayo-2021	322.00	29-junio-2021	339.00	29-julio-2021	119.00	16-agosto-2021	119.00
086	Tapalpa	1,295	2,460.00	18-mayo-2021	246.00	29-junio-2021	259.00	29-julio-2021	91.00	16-agosto-2021	91.00
089	Techaluta	140	266.00	18-mayo-2021	27.00	29-junio-2021	28.00	29-julio-2021	10.00	16-agosto-2021	10.00
092	Teocuitatlán de Corona	1,340	2,546.00	18-mayo-2021	255.00	29-junio-2021	268.00	29-julio-2021	94.00	16-agosto-2021	94.00
114	Villa Corona	1,630	3,097.00	18-mayo-2021	310.00	29-junio-2021	326.00	29-julio-2021	113.00	16-agosto-2021	113.00
119	Zacoalco de Torres	1,020	1,938.00	18-mayo-2021	194.00	29-junio-2021	204.00	29-julio-2021	71.00	16-agosto-2021	71.00
	Total Región 11	14,400	27,474.00		2,748.00		2,882.00		1,012.00		1,012.00
029	Cuquío	720	1,368.00	19-mayo-2021	137.00	30-junio-2021	144.00	30-julio-2021	50.00	17-agosto-2021	50.00
070	El Salto	1,395	2,650.00	19-mayo-2021	265.00	30-junio-2021	279.00	30-julio-2021	98.00	17-agosto-2021	98.00
124	Zapotlanejo	925	1,757.00	19-mayo-2021	176.00	30-junio-2021	185.00	30-julio-2021	65.00	17-agosto-2021	65.00
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	1,960	3,723.00	19-mayo-2021	372.00	30-junio-2021	392.00	30-julio-2021	137.00	17-agosto-2021	137.00
045	Ixtlahuacán del Río	1,055	2,004.00	19-mayo-2021	200.00	30-junio-2021	211.00	30-julio-2021	74.00	17-agosto-2021	74.00
051	Juanacatlán	205	390.00	19-mayo-2021	39.00	30-junio-2021	41.00	30-julio-2021	14.00	17-agosto-2021	14.00
071	San Cristóbal de la Barranca	555	1,057.00	19-mayo-2021	106.00	30-junio-2021	111.00	30-julio-2021	39.00	17-agosto-2021	39.00
097	Tlajomulco de Zúñiga	1,555	2,954.00	19-mayo-2021	295.00	30-junio-2021	311.00	30-julio-2021	109.00	17-agosto-2021	109.00
	Total Región 12	8,370	15,983.00		1,580.00		1,674.00		586.00		586.00

DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, DESPENSAS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
 Fecha de Elaboración: 23/ 02 /2021



CLAVE MUNI.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL GENERAL 2020	SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
				DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA
019	Bolaños	465	885.00	2-agosto-2021	93.00	15-octubre-2021	93.00	3-noviembre-2021	88.00	3-noviembre-2021	61.00
031	Chimaltán	490	931.00	2-agosto-2021	98.00	15-octubre-2021	98.00	3-noviembre-2021	93.00	3-noviembre-2021	64.00
025	Colotlán	2,200	4,180.00	2-agosto-2021	440.00	15-octubre-2021	440.00	3-noviembre-2021	418.00	3-noviembre-2021	286.00
041	Huejucar	670	1,273.00	2-agosto-2021	134.00	15-octubre-2021	134.00	3-noviembre-2021	127.00	3-noviembre-2021	87.00
042	Huejuquilla el Alto	895	1,700.00	2-agosto-2021	179.00	15-octubre-2021	179.00	3-noviembre-2021	170.00	3-noviembre-2021	116.00
061	Mezquitic	835	1,586.00	2-agosto-2021	167.00	15-octubre-2021	167.00	3-noviembre-2021	159.00	3-noviembre-2021	109.00
	mezquitic-amoles	60	115.00	2-agosto-2021	12.00	15-octubre-2021	12.00	3-noviembre-2021	12.00	3-noviembre-2021	8.00
076	San Martín de Bolaños	80	149.00	2-agosto-2021	16.00	15-octubre-2021	16.00	3-noviembre-2021	15.00	3-noviembre-2021	10.00
081	Santa María de los Ángeles	580	1,101.00	2-agosto-2021	116.00	15-octubre-2021	116.00	3-noviembre-2021	110.00	3-noviembre-2021	75.00
104	Totatiche	350	666.00	2-agosto-2021	70.00	15-octubre-2021	70.00	3-noviembre-2021	67.00	3-noviembre-2021	46.00
115	Villa Guemero	510	970.00	2-agosto-2021	102.00	15-octubre-2021	102.00	3-noviembre-2021	97.00	3-noviembre-2021	66.00
	Total Región 1	7,136	13,556.00		1,427.00		1,427.00		1,356.00		928.00
035	Encarnación de Díaz	1,470	2,793.00	3-agosto-2021	294.00	18-octubre-2021	294.00	4-noviembre-2021	279.00	4-noviembre-2021	191.00
053	Lagos de Moreno	2,430	4,617.00	3-agosto-2021	486.00	18-octubre-2021	486.00	4-noviembre-2021	462.00	4-noviembre-2021	316.00
064	Ojuelos	500	950.00	3-agosto-2021	100.00	18-octubre-2021	100.00	4-noviembre-2021	95.00	4-noviembre-2021	65.00
072	San Diego de Alejandria	395	750.00	3-agosto-2021	79.00	18-octubre-2021	79.00	4-noviembre-2021	75.00	4-noviembre-2021	51.00
073	San Juan de los Lagos	1,650	3,136.00	3-agosto-2021	330.00	18-octubre-2021	330.00	4-noviembre-2021	314.00	4-noviembre-2021	215.00
091	Teocaltiche	1,555	2,954.00	3-agosto-2021	311.00	18-octubre-2021	311.00	4-noviembre-2021	295.00	4-noviembre-2021	202.00
109	Unión de San Antonio	1,200	2,280.00	3-agosto-2021	240.00	18-octubre-2021	240.00	4-noviembre-2021	228.00	4-noviembre-2021	156.00
116	Villa Hidalgo	330	627.00	3-agosto-2021	66.00	18-octubre-2021	66.00	4-noviembre-2021	63.00	4-noviembre-2021	43.00
	Total Región 2	9,530	18,107.00		1,906.00		1,906.00		1,811.00		1,239.00
001	Acatic	660	1,254.00	4-agosto-2021	132.00	19-octubre-2021	132.00	5-noviembre-2021	125.00	5-noviembre-2021	86.00
008	Arandas	1,565	2,973.00	4-agosto-2021	313.00	19-octubre-2021	313.00	5-noviembre-2021	297.00	5-noviembre-2021	203.00
117	Cañadas de Obregón	150	284.00	4-agosto-2021	30.00	19-octubre-2021	30.00	5-noviembre-2021	28.00	5-noviembre-2021	20.00
046	Jalostotlán	720	1,369.00	4-agosto-2021	144.00	19-octubre-2021	144.00	5-noviembre-2021	137.00	5-noviembre-2021	94.00
048	Jesús María	1,425	2,708.00	4-agosto-2021	285.00	19-octubre-2021	285.00	5-noviembre-2021	271.00	5-noviembre-2021	185.00
060	Mexitacán	475	909.00	4-agosto-2021	95.00	19-octubre-2021	95.00	5-noviembre-2021	90.00	5-noviembre-2021	62.00
125	San Ignacio Cerro Gordo	450	856.00	4-agosto-2021	90.00	19-octubre-2021	90.00	5-noviembre-2021	86.00	5-noviembre-2021	59.00
074	San Julián	1,130	2,147.00	4-agosto-2021	226.00	19-octubre-2021	226.00	5-noviembre-2021	215.00	5-noviembre-2021	147.00
078	San Miguel el alto	1,040	1,976.00	4-agosto-2021	208.00	19-octubre-2021	208.00	5-noviembre-2021	198.00	5-noviembre-2021	135.00
093	Tepatitlán de Morelos	1,280	2,431.00	4-agosto-2021	256.00	19-octubre-2021	256.00	5-noviembre-2021	243.00	5-noviembre-2021	166.00
111	Valle de Guadalupe	380	721.00	4-agosto-2021	76.00	19-octubre-2021	76.00	5-noviembre-2021	72.00	5-noviembre-2021	49.00
118	Yahualica	515	979.00	4-agosto-2021	103.00	19-octubre-2021	103.00	5-noviembre-2021	98.00	5-noviembre-2021	67.00
	Total Región 3	9,790	18,001.00		1,938.00		1,938.00		1,869.00		1,273.00
013	Atotonilco el Alto	2,150	4,084.00	5-agosto-2021	430.00	20-octubre-2021	430.00	8-noviembre-2021	409.00	8-noviembre-2021	279.00
016	Ayotlán	2,025	3,849.00	5-agosto-2021	405.00	20-octubre-2021	405.00	8-noviembre-2021	385.00	8-noviembre-2021	263.00
033	Degollado	2,000	3,800.00	5-agosto-2021	400.00	20-octubre-2021	400.00	8-noviembre-2021	380.00	8-noviembre-2021	260.00
047	Jamay	475	903.00	5-agosto-2021	95.00	20-octubre-2021	95.00	8-noviembre-2021	90.00	8-noviembre-2021	62.00
018	La Barca	1,785	3,391.00	5-agosto-2021	357.00	20-octubre-2021	357.00	8-noviembre-2021	339.00	8-noviembre-2021	232.00
063	Ocotlán	4,365	8,294.00	5-agosto-2021	873.00	20-octubre-2021	873.00	8-noviembre-2021	829.00	8-noviembre-2021	567.00
066	Poncitlán	3,090	5,871.00	5-agosto-2021	618.00	20-octubre-2021	618.00	8-noviembre-2021	587.00	8-noviembre-2021	402.00
105	Tototlán	1,295	2,460.00	5-agosto-2021	259.00	20-octubre-2021	259.00	8-noviembre-2021	246.00	8-noviembre-2021	168.00
123	Zapotlán el Rey	830	1,576.00	5-agosto-2021	166.00	20-octubre-2021	166.00	8-noviembre-2021	158.00	8-noviembre-2021	108.00
	Total Región 4	18,015	34,228.00		3,603.00		3,603.00		3,473.00		2,361.00
030	Chapala	1,455	2,764.00	6-agosto-2021	291.00	21-octubre-2021	291.00	9-noviembre-2021	276.00	9-noviembre-2021	189.00
026	Concepción de B. A	675	1,280.00	6-agosto-2021	135.00	21-octubre-2021	135.00	9-noviembre-2021	128.00	9-noviembre-2021	88.00
050	Jocotepec	2,100	3,990.00	6-agosto-2021	420.00	21-octubre-2021	420.00	9-noviembre-2021	399.00	9-noviembre-2021	273.00
057	La Manzanilla de la Paz	165	314.00	6-agosto-2021	33.00	21-octubre-2021	33.00	9-noviembre-2021	31.00	9-noviembre-2021	21.00
059	Mazamitla	690	1,311.00	6-agosto-2021	138.00	21-octubre-2021	138.00	9-noviembre-2021	131.00	9-noviembre-2021	90.00
069	Quitupán	1,435	2,725.00	6-agosto-2021	287.00	21-octubre-2021	287.00	9-noviembre-2021	273.00	9-noviembre-2021	186.00
056	Santa María del Oro	245	465.00	6-agosto-2021	49.00	21-octubre-2021	49.00	9-noviembre-2021	47.00	9-noviembre-2021	32.00
096	Tizapán el Alto	3,000	5,700.00	6-agosto-2021	600.00	21-octubre-2021	600.00	9-noviembre-2021	570.00	9-noviembre-2021	390.00
107	Tuxcueca	525	999.00	6-agosto-2021	105.00	21-octubre-2021	105.00	9-noviembre-2021	100.00	9-noviembre-2021	68.00
112	Valle de Juárez	620	1,181.00	6-agosto-2021	124.00	21-octubre-2021	124.00	9-noviembre-2021	118.00	9-noviembre-2021	81.00
	Total Región 5	10,910	20,729.00		2,182.00		2,182.00		2,073.00		1,418.00
079	Gómez Farías	1,015	1,929.00	9-agosto-2021	203.00	22-octubre-2021	203.00	10-noviembre-2021	193.00	10-noviembre-2021	132.00
049	Jilotlán de los Dolores	1,385	2,630.00	9-agosto-2021	277.00	22-octubre-2021	277.00	10-noviembre-2021	263.00	10-noviembre-2021	180.00
065	Pihuamo	1,335	2,536.00	9-agosto-2021	267.00	22-octubre-2021	267.00	10-noviembre-2021	254.00	10-noviembre-2021	174.00
113	San Gabriel	1,485	2,821.00	9-agosto-2021	297.00	22-octubre-2021	297.00	10-noviembre-2021	282.00	10-noviembre-2021	193.00
085	Tamazula de Gordiano	2,170	4,123.00	9-agosto-2021	434.00	22-octubre-2021	434.00	10-noviembre-2021	412.00	10-noviembre-2021	282.00
087	Tecalitán	1,960	3,723.00	9-agosto-2021	392.00	22-octubre-2021	392.00	10-noviembre-2021	372.00	10-noviembre-2021	255.00
099	Tolimán	1,665	3,165.00	9-agosto-2021	333.00	22-octubre-2021	333.00	10-noviembre-2021	316.00	10-noviembre-2021	217.00
103	Tonila	645	1,224.00	9-agosto-2021	129.00	22-octubre-2021	129.00	10-noviembre-2021	122.00	10-noviembre-2021	84.00
108	Tuxpan	910	1,730.00	9-agosto-2021	182.00	22-octubre-2021	182.00	10-noviembre-2021	173.00	10-noviembre-2021	118.00
121	Zapotititc	3,220	6,119.00	9-agosto-2021	644.00	22-octubre-2021	644.00	10-noviembre-2021	612.00	10-noviembre-2021	419.00
122	Zapotitlán de Vadillo	940	1,787.00	9-agosto-2021	188.00	22-octubre-2021	188.00	10-noviembre-2021	179.00	10-noviembre-2021	122.00
023	Zapotlán el Grande	1,225	2,328.00	9-agosto-2021	245.00	22-octubre-2021	245.00	10-noviembre-2021	233.00	10-noviembre-2021	159.00
	Total Región 6	17,955	34,115.00		3,591.00		3,591.00		3,411.00		2,335.00

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, DESPENSAS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
 Fecha de Elaboración: 23/ 02 /2021



CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL GENERAL 198	SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
				FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
011	Atengo	595	1,130.00	10-agosto-2021	119.00	25-octubre-2021	119.00	11-noviembre-2021	113.00	11-noviembre-2021	77.00
015	Aután de Navarro	2,540	4,827.00	10-agosto-2021	508.00	25-octubre-2021	508.00	11-noviembre-2021	483.00	11-noviembre-2021	330.00
017	Ayutla	1,410	2,680.00	10-agosto-2021	282.00	25-octubre-2021	282.00	11-noviembre-2021	268.00	11-noviembre-2021	183.00
032	Chiquilistlán	445	846.00	10-agosto-2021	89.00	25-octubre-2021	89.00	11-noviembre-2021	85.00	11-noviembre-2021	58.00
028	Cuautla	355	674.00	10-agosto-2021	71.00	25-octubre-2021	71.00	11-noviembre-2021	67.00	11-noviembre-2021	46.00
034	Ejutla	300	570.00	10-agosto-2021	60.00	25-octubre-2021	60.00	11-noviembre-2021	57.00	11-noviembre-2021	39.00
037	El Grullo	1,380	2,621.00	10-agosto-2021	276.00	25-octubre-2021	276.00	11-noviembre-2021	262.00	11-noviembre-2021	179.00
054	El Limón	750	1,426.00	10-agosto-2021	150.00	25-octubre-2021	150.00	11-noviembre-2021	143.00	11-noviembre-2021	98.00
052	Juchitán	795	1,510.00	10-agosto-2021	159.00	25-octubre-2021	159.00	11-noviembre-2021	151.00	11-noviembre-2021	103.00
088	Tecolotlán	1,175	2,233.00	10-agosto-2021	235.00	25-octubre-2021	235.00	11-noviembre-2021	223.00	11-noviembre-2021	153.00
090	Tenamaxtlán	495	939.00	10-agosto-2021	99.00	25-octubre-2021	99.00	11-noviembre-2021	94.00	11-noviembre-2021	65.00
102	Tonaya	890	1,691.00	10-agosto-2021	178.00	25-octubre-2021	178.00	11-noviembre-2021	169.00	11-noviembre-2021	116.00
106	Tuxcacuesco	375	713.00	10-agosto-2021	75.00	25-octubre-2021	75.00	11-noviembre-2021	71.00	11-noviembre-2021	49.00
110	Unión de Tula	900	1,710.00	10-agosto-2021	180.00	25-octubre-2021	180.00	11-noviembre-2021	171.00	11-noviembre-2021	117.00
	Total Región 7	12,405	23,578.00		2,481.00		2,481.00		2,357.00		1,613.00
100	Tomatlán	3,675	6,982.00	11-agosto-2021	735.00	26-octubre-2021	735.00	12-noviembre-2021	698.00	12-noviembre-2021	478.00
068	Villa Purificación	1,495	2,840.00	11-agosto-2021	299.00	26-octubre-2021	299.00	12-noviembre-2021	284.00	12-noviembre-2021	194.00
043	La Huerta	1,160	2,203.00	11-agosto-2021	232.00	26-octubre-2021	232.00	12-noviembre-2021	220.00	12-noviembre-2021	151.00
021	La Resolana	1,955	3,716.00	11-agosto-2021	391.00	26-octubre-2021	391.00	12-noviembre-2021	372.00	12-noviembre-2021	254.00
022	Cihuatlán	1,525	2,898.00	11-agosto-2021	305.00	26-octubre-2021	305.00	12-noviembre-2021	290.00	12-noviembre-2021	198.00
027	Cuautilán de G. B.	2,630	4,997.00	11-agosto-2021	526.00	26-octubre-2021	526.00	12-noviembre-2021	500.00	12-noviembre-2021	342.00
	Total Región 8	13,440	25,696.00		2,486.00		2,486.00		2,364.00		1,617.00
012	Atenguillo	205	390.00	12-agosto-2021	41.00	27-octubre-2021	41.00	16-noviembre-2021	39.00	16-noviembre-2021	27.00
020	Cabo Corriente	1,170	2,223.00	12-agosto-2021	234.00	27-octubre-2021	234.00	16-noviembre-2021	222.00	16-noviembre-2021	152.00
038	Guachinango	445	844.00	12-agosto-2021	89.00	27-octubre-2021	89.00	16-noviembre-2021	84.00	16-noviembre-2021	58.00
058	Mascota	665	1,265.00	12-agosto-2021	133.00	27-octubre-2021	133.00	16-noviembre-2021	126.00	16-noviembre-2021	87.00
062	Mixtlán	535	1,016.00	12-agosto-2021	107.00	27-octubre-2021	107.00	16-noviembre-2021	102.00	16-noviembre-2021	70.00
067	Puerto Vallarta	925	1,757.00	12-agosto-2021	185.00	27-octubre-2021	185.00	16-noviembre-2021	176.00	16-noviembre-2021	120.00
080	San Sebastián del Oeste	840	1,597.00	12-agosto-2021	168.00	27-octubre-2021	168.00	16-noviembre-2021	160.00	16-noviembre-2021	109.00
084	Talpa de Allende	1,010	1,919.00	12-agosto-2021	202.00	27-octubre-2021	202.00	16-noviembre-2021	192.00	16-noviembre-2021	131.00
	Total Región 9	5,785	11,011.00		1,198.00		1,198.00		1,101.00		754.00
003	Ahuatlulco del Mercado	1,050	1,995.00	13-agosto-2021	210.00	28-octubre-2021	210.00	17-noviembre-2021	200.00	17-noviembre-2021	137.00
005	Amatitlán	990	1,881.00	13-agosto-2021	198.00	28-octubre-2021	198.00	17-noviembre-2021	188.00	17-noviembre-2021	129.00
006	Ameca	1,885	3,581.00	13-agosto-2021	377.00	28-octubre-2021	377.00	17-noviembre-2021	358.00	17-noviembre-2021	245.00
036	Etzatlán	1,115	2,119.00	13-agosto-2021	223.00	28-octubre-2021	223.00	17-noviembre-2021	212.00	17-noviembre-2021	145.00
009	El Arenal	575	1,090.00	13-agosto-2021	115.00	28-octubre-2021	115.00	17-noviembre-2021	109.00	17-noviembre-2021	75.00
040	Hostotlaquillo	740	1,407.00	13-agosto-2021	148.00	28-octubre-2021	148.00	17-noviembre-2021	141.00	17-noviembre-2021	96.00
055	Magdalena	1,355	2,574.00	13-agosto-2021	271.00	28-octubre-2021	271.00	17-noviembre-2021	257.00	17-noviembre-2021	176.00
007	San Juanito	770	1,463.00	13-agosto-2021	154.00	28-octubre-2021	154.00	17-noviembre-2021	146.00	17-noviembre-2021	100.00
075	San Marcos	510	970.00	13-agosto-2021	102.00	28-octubre-2021	102.00	17-noviembre-2021	97.00	17-noviembre-2021	66.00
083	Tala	2,080	3,952.00	13-agosto-2021	416.00	28-octubre-2021	416.00	17-noviembre-2021	395.00	17-noviembre-2021	271.00
094	Tequila	3,085	5,861.00	13-agosto-2021	617.00	28-octubre-2021	617.00	17-noviembre-2021	586.00	17-noviembre-2021	401.00
085	Teuchitlán	925	1,759.00	13-agosto-2021	185.00	28-octubre-2021	185.00	17-noviembre-2021	176.00	17-noviembre-2021	120.00
	Total Región 10	15,080	28,652.00		3,016.00		3,016.00		2,885.00		1,963.00
002	Acatlán de Juárez	830	1,577.00	16-agosto-2021	166.00	29-octubre-2021	166.00	18-noviembre-2021	158.00	18-noviembre-2021	108.00
004	Amacueca	365	694.00	16-agosto-2021	73.00	29-octubre-2021	73.00	18-noviembre-2021	69.00	18-noviembre-2021	48.00
010	Atemajac de Brizuela	700	1,330.00	16-agosto-2021	140.00	29-octubre-2021	140.00	18-noviembre-2021	133.00	18-noviembre-2021	91.00
014	Atoyac	785	1,492.00	16-agosto-2021	157.00	29-octubre-2021	157.00	18-noviembre-2021	150.00	18-noviembre-2021	102.00
024	Cocula	2,400	4,560.00	16-agosto-2021	480.00	29-octubre-2021	480.00	18-noviembre-2021	456.00	18-noviembre-2021	312.00
077	San Martín Hidalgo	2,260	4,294.00	16-agosto-2021	452.00	29-octubre-2021	452.00	18-noviembre-2021	429.00	18-noviembre-2021	294.00
082	Sayula	1,695	3,220.00	16-agosto-2021	339.00	29-octubre-2021	339.00	18-noviembre-2021	322.00	18-noviembre-2021	220.00
086	Tapalpa	1,295	2,460.00	16-agosto-2021	259.00	29-octubre-2021	259.00	18-noviembre-2021	246.00	18-noviembre-2021	168.00
089	Techaluta	140	266.00	16-agosto-2021	28.00	29-octubre-2021	28.00	18-noviembre-2021	26.00	18-noviembre-2021	18.00
092	Teocuitatlán de Corona	1,340	2,546.00	16-agosto-2021	268.00	29-octubre-2021	268.00	18-noviembre-2021	255.00	18-noviembre-2021	174.00
114	Villa Corona	1,630	3,097.00	16-agosto-2021	326.00	29-octubre-2021	326.00	18-noviembre-2021	310.00	18-noviembre-2021	212.00
119	Zacoalco de Torres	1,020	1,938.00	16-agosto-2021	204.00	29-octubre-2021	204.00	18-noviembre-2021	194.00	18-noviembre-2021	133.00
	Total Región 11	14,480	27,074.00		2,882.00		2,882.00		2,748.00		1,888.00
029	Cuquío	720	1,368.00	17-agosto-2021	144.00	01-noviembre-2021	144.00	19-noviembre-2021	137.00	19-noviembre-2021	93.00
070	El Salto	1,395	2,650.00	17-agosto-2021	279.00	01-noviembre-2021	279.00	19-noviembre-2021	265.00	19-noviembre-2021	181.00
124	Zapotlanejo	925	1,757.00	17-agosto-2021	185.00	01-noviembre-2021	185.00	19-noviembre-2021	176.00	19-noviembre-2021	120.00
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	1,960	3,723.00	17-agosto-2021	392.00	01-noviembre-2021	392.00	19-noviembre-2021	372.00	19-noviembre-2021	255.00
045	Ixtlahuacán del Río	1,055	2,004.00	17-agosto-2021	211.00	01-noviembre-2021	211.00	19-noviembre-2021	200.00	19-noviembre-2021	137.00
051	Juanacatlán	205	390.00	17-agosto-2021	41.00	01-noviembre-2021	41.00	19-noviembre-2021	39.00	19-noviembre-2021	27.00
071	San Cristóbal de la Barranca	555	1,057.00	17-agosto-2021	111.00	01-noviembre-2021	111.00	19-noviembre-2021	106.00	19-noviembre-2021	72.00
097	Tlajomulco de Zuñiga	1,555	2,954.00	17-agosto-2021	311.00	01-noviembre-2021	311.00	19-noviembre-2021	295.00	19-noviembre-2021	202.00
	Total Región 12	8,370	15,903.00		1,674.00		1,674.00		1,590.00		1,087.00

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
 Fecha de Elaboración: 23/02/2021



CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL GENERAL 198	MARZO		MARZO		MARZO		ABRIL	
				15		18		18		14	
				DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA
039	Guadalajara	2,200	4,180.00		330.00		396.00		396.00	12-abril-2021	308.00
098	Tlaquepaque	3,000	5,700.00	26 al 31 de marzo 2021	450.00	26 al 31 de marzo 2021	540.00	26 al 31 de marzo 2021	540.00	13-abril-2021	420.00
101	Tonalá	975	1,852.00		146.00		176.00		176.00	13-abril-2021	136.00
120	Zapopan	2,320	4,408.00		348.00		417.00		417.00	12-abril-2021	325.00

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
 Fecha de Elaboración: 23/02/2021



CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL GENERAL 198	MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO	
				19		28		7		7	
				DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA
039	Guadalajara	2,200	4,180.00	3-mayo-2021	418.00	15-junio-2021	440.00	15-julio-2021	154.00	2-agosto-2021	154.00
098	Tlaquepaque	3,000	5,700.00	4-mayo-2021	570.00	16-junio-2021	600.00	16-julio-2021	210.00	3-agosto-2021	210.00
101	Tonalá	975	1,852.00	4-mayo-2021	185.00	16-junio-2021	195.00	16-julio-2021	68.00	3-agosto-2021	68.00
120	Zapopan	2,320	4,408.00	3-mayo-2021	441.00	15-junio-2021	464.00	15-julio-2021	163.00	2-agosto-2021	163.00

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
 Fecha de Elaboración: 23/02/2021



CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL GENERAL 198	SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
				20		20		19		13	
				DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA
039	Guadalajara	2,200	4,180.00	2-agosto-2021	440.00	15-octubre-2021	440.00	3-noviembre-2021	418.00	3-noviembre-2021	286.00
098	Tlaquepaque	3,000	5,700.00	3-agosto-2021	600.00	18-octubre-2021	600.00	4-noviembre-2021	570.00	4-noviembre-2021	390.00
101	Tonalá	975	1,852.00	3-agosto-2021	195.00	18-octubre-2021	195.00	4-noviembre-2021	185.00	4-noviembre-2021	127.00
120	Zapopan	2,320	4,408.00	2-agosto-2021	464.00	15-octubre-2021	464.00	3-noviembre-2021	441.00	3-noviembre-2021	301.00

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA, DESPENSAS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
 Fecha de Elaboración: 23/02/2021



LOCALIDAD	HABITANTES	TOTAL GENERAL ESD	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO	
			FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
MEZQUITIC										
SAN ANDRÉS COHAMATA	1,285	2,441		193.00		231.00		231.00		257.00
SAN SEBASTIAN TEPONAHUACHTLAN	675	1,280		101.00		121.00		121.00		135.00
SAN SEBASTIAN TEPONAHUACHTLAN - AMOLES	180	341	26 AL 31 DE MARZO DEL 2021	27.00	26 AL 31 DE MARZO DEL 2021	32.00	26 AL 31 DE MARZO DEL 2021	32.00	12 AL 27 DE ABRIL 2021	36.00
OCOTA DE LA SIERRA	595	1,130		89.00		107.00		107.00	3 AL 19 DE MAYO 2021	119.00
SAN MIGUEL HUAIXITTA - TAPIAS	345	656		52.00		62.00		62.00		69.00
SAN MIGUEL HUAIXITTA - TECOLOTES	680	1,295		102.00		123.00		123.00		136.00
NUEVA COLONIA	205	390		31.00		37.00		37.00		41.00
PUEBLO NUEVO	275	523		41.00		50.00		50.00		55.00
TOTAL	4,240	8,056.00		626.00		763.00		763.00		868.00
TUXPAN DE BOLAÑOS (BOLAÑOS)										
TUXPAN DE BOLAÑOS (BOLAÑOS)	1622	3,081.00		243.00		292.00		292.00	12 AL 27 DE ABRIL 2021	324.00
BOLAÑOS CABECERA	18	36.00		3.00		3.00		3.00	3 AL 19 DE MAYO 2021	4.00
VILLA GUERRERO	500	950.00		75.00		90.00		90.00	12-abril-2021	100.00
CHIMALTITAN	295	560.00	26 AL 31 DE MARZO DEL 2021	44.00	26 AL 31 DE MARZO DEL 2021	53.00	26 AL 31 DE MARZO DEL 2021	53.00	3-mayo-2021	59.00
HUEHUQUILLA EL ALTO	115	218.00		18.00		21.00		21.00	12-abril-2021	23.00
SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	385	731.00		58.00		69.00		69.00	3-mayo-2021	77.00
TUXPAN	215	409.00		32.00		39.00		39.00	11-mayo-2021	43.00
CUAUTITLAN DE GARCIA B.	875	1,663.00		131.00		158.00		158.00	24-junio-2021	175.00
VILLA PURIFICACIÓN	150	284.00		22.00		27.00		27.00	24-junio-2021	30.00
TOTAL	4,275	7,982.00		626.00		763.00		763.00		868.00

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA, DESPENSAS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
 Fecha de Elaboración: 23/02/2021



LOCALIDAD	HABITANTES	TOTAL GENERAL ESD	MARZO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
MEZQUITIC														
SAN ANDRÉS COHAMATA	1,285	2,441		90.00		90.00		257.00		257.00		244.00		167.00
SAN SEBASTIAN TEPONAHUACHTLAN	675	1,280		47.00		47.00		135.00		135.00		128.00		88.00
SAN SEBASTIAN TEPONAHUACHTLAN - AMOLES	180	341	15 AL 30 DE JULIO 2021	13.00	2 AL 17 DE AGOSTO 2021	13.00	2 AL 17 DE AGOSTO 2021	36.00	15 OCTUBRE AL 1 DE NOVIEMBRE 2021	36.00	3 AL 19 NOVIEMBRE 2021	34.00	3 AL 19 NOVIEMBRE 2021	23.00
OCOTA DE LA SIERRA	595	1,130		42.00		42.00		119.00		119.00		113.00		77.00
SAN MIGUEL HUAIXITTA - TAPIAS	345	656		24.00		24.00		69.00		69.00		66.00		45.00
SAN MIGUEL HUAIXITTA - TECOLOTES	680	1,295		48.00		48.00		136.00		136.00		130.00		88.00
NUEVA COLONIA	205	390		14.00		14.00		41.00		41.00		39.00		27.00
PUEBLO NUEVO	275	523		19.00		19.00		55.00		55.00		52.00		36.00
TOTAL	4,240	8,056.00		297.00		297.00		606.00		606.00		606.00		502.00
TUXPAN DE BOLAÑOS (BOLAÑOS)														
TUXPAN DE BOLAÑOS (BOLAÑOS)	1622	3,081.00	15 AL 30 DE JULIO 2021	114.00	2 AL 17 DE AGOSTO 2021	114.00	2 AL 17 DE AGOSTO 2021	324.00	15 OCTUBRE AL 1 DE NOVIEMBRE 2021	324.00	3 AL 19 NOVIEMBRE 2021	308.00	3 AL 19 NOVIEMBRE 2021	211.00
BOLAÑOS CABECERA	18	36.00		1.00		1.00		4.00		4.00		4.00		2.00
VILLA GUERRERO	500	950.00	15-julio-2021	35.00	2-agosto-2021	35.00	2-agosto-2021	100.00	15-octubre-2021	100.00	3-noviembre-2021	95.00	3-noviembre-2021	65.00
CHIMALTITAN	295	560.00	15-julio-2021	20.00	2-agosto-2021	20.00	2-agosto-2021	59.00	15-octubre-2021	59.00	3-noviembre-2021	57.00	3-noviembre-2021	38.00
HUEHUQUILLA EL ALTO	115	218.00	15-julio-2021	8.00	2-agosto-2021	8.00	2-agosto-2021	23.00	15-octubre-2021	23.00	3-noviembre-2021	21.00	3-noviembre-2021	15.00
SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	385	731.00	15-julio-2021	27.00	2-agosto-2021	27.00	2-agosto-2021	77.00	15-octubre-2021	77.00	3-noviembre-2021	73.00	3-noviembre-2021	50.00
TUXPAN	215	409.00	23-julio-2021	15.00	9-agosto-2021	15.00	9-agosto-2021	43.00	22-octubre-2021	43.00	10-noviembre-2021	41.00	10-noviembre-2021	28.00
CUAUTITLAN DE GARCIA B.	875	1,663.00	26-julio-2021	61.00	11-agosto-2021	61.00	11-agosto-2021	175.00	26-octubre-2021	175.00	12-noviembre-2021	166.00	12-noviembre-2021	114.00
VILLA PURIFICACIÓN	150	284.00	26-julio-2021	11.00	11-agosto-2021	11.00	11-agosto-2021	30.00	26-octubre-2021	30.00	12-noviembre-2021	28.00	12-noviembre-2021	19.00
TOTAL	4,275	7,982.00		297.00		297.00		606.00		606.00		606.00		502.00



Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO, DESPENSAS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
 Fecha de Elaboración: 23/02/2021



CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL		MARZO		MARZO		MARZO		ABRIL	
			GENERAL	RACIONES	15		16		18		14	
					FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES
019	Bolaños	164	31,160	26 al 31 de marzo del 2021	2,460	26 al 31 de marzo del 2021	2,952	26 al 31 de marzo del 2021	2,952	12-abril-2021	2,296	
031	Chimaltitán	0	0		0		0		0	12-abril-2021	0	
025	Colotlán	0	0		0		0		0	12-abril-2021	0	
041	Huejuclar	347	65,930		5,205		6,246		6,246	12-abril-2021	4,858	
042	Huejuquilla el Alto	661	125,590		9,915		11,898		11,898	12-abril-2021	9,254	
061	Mezquitic	0	0		0		0		0	12-abril-2021	0	
076	San Martín de Bolaños	0	0		0		0		0	12-abril-2021	0	
061	Santa María de los Ángeles	0	0		0		0		0	12-abril-2021	0	
104	Totatlán	0	0		0		0		0	12-abril-2021	0	
115	Villa Guerrero	215	40,850		3,225		3,870		3,870	12-abril-2021	3,010	
	Total Región 1	1,307	263,530		20,805		24,966		24,966		19,418	
035	Encarnación de Díaz	0	0		0		0		0	13-abril-2021	0	
053	Lagos de Moreno	3,496	664,240		52,440		62,928		62,928	13-abril-2021	48,944	
064	Ojuelos	1,001	190,190		15,015		18,018		18,018	13-abril-2021	14,014	
072	San Diego de Alejandria	126	23,940		1,890		2,268		2,268	13-abril-2021	1,764	
073	San Juan de los Lagos	437	83,030		6,555		7,866		7,866	13-abril-2021	6,118	
091	Teocaltiche	924	175,560		13,860		16,632		16,632	13-abril-2021	12,936	
109	Unión de San Antonio	702	133,380		10,530		12,636		12,636	13-abril-2021	9,828	
116	Villa Hidalgo	169	32,110		2,535		3,042		3,042	13-abril-2021	2,366	
	Total Región 2	6,885	1,302,460		92,825		123,380		123,380		95,870	
001	Acatic	535	101,650		8,025		9,630		9,630	14-abril-2021	7,490	
008	Arandas	941	178,790		14,115		16,938		16,938	14-abril-2021	13,174	
117	Cañadas de Obregón	267	50,730		4,005		4,806		4,806	14-abril-2021	3,738	
046	Jalostotlán	453	86,070		6,795		8,154		8,154	14-abril-2021	6,342	
048	Jesús María	349	66,310		5,235		6,282		6,282	14-abril-2021	4,886	
060	Mexicacán	197	37,430		2,955		3,546		3,546	14-abril-2021	2,758	
125	San Ignacio Cerro Gordo	419	79,610		6,285		7,542		7,542	14-abril-2021	5,866	
074	San Julián	184	34,960		2,760		3,312		3,312	14-abril-2021	2,576	
078	San Miguel el alto	223	42,370		3,345		4,014		4,014	14-abril-2021	3,122	
093	Tepatitlán	1,230	233,700		18,450		22,140		22,140	14-abril-2021	17,220	
111	Valle de Guadalupe	148	28,120		2,220		2,664		2,664	14-abril-2021	2,072	
118	Yahualica	356	67,640		5,340		6,408		6,408	14-abril-2021	4,984	
	Total Región 3	5,302	1,007,380		79,530		95,436		95,436		74,228	
013	Atotonilco el Alto	151	28,690		2,265		2,718		2,718	15-abril-2021	2,114	
016	Ayotlán	0	0		0		0		0	15-abril-2021	0	
033	Degollado	0	0		0		0		0	15-abril-2021	0	
047	Jamay	461	87,590		6,915		8,298		8,298	15-abril-2021	6,454	
018	La Barca	937	178,030		14,055		16,866		16,866	15-abril-2021	13,118	
063	Ocotlán	0	0		0		0		0	15-abril-2021	0	
066	Poncitlán	1,258	239,020		18,870		22,644		22,644	15-abril-2021	17,612	
105	Tototlán	0	0		0		0		0	15-abril-2021	0	
123	Zapotlán el Rey	502	95,380		7,530		9,036		9,036	15-abril-2021	7,028	
	Total Región 4	3,309	628,710		48,635		58,962		58,962		46,326	
030	Chapala	451	85,690		6,765		8,118		8,118	16-abril-2021	6,314	
026	Concepción de B. A	0	0		0		0		0	16-abril-2021	0	
050	Jocotepec	422	80,180		6,330		7,596		7,596	16-abril-2021	5,908	
057	La Manzanilla de la Paz	204	38,780		3,060		3,672		3,672	16-abril-2021	2,856	
059	Mazamitla	179	34,010		2,685		3,222		3,222	16-abril-2021	2,506	
069	Quitupan	0	0		0		0		0	16-abril-2021	0	
056	Santa María del Oro	0	0		0		0		0	16-abril-2021	0	
086	Tizapán el Alto	258	49,020		3,870		4,644		4,644	16-abril-2021	3,612	
107	Tuxtepec	267	50,730		4,005		4,806		4,806	16-abril-2021	3,738	
112	Valle de Juárez	0	0		0		0		0	16-abril-2021	0	
	Total Región 5	1,781	338,390		26,715		32,058		32,058		24,894	
079	Gómez Farías	218	41,420		3,270		3,924		3,924	19-abril-2021	3,052	
049	Jilotlán de los Dolores	0	0		0		0		0	19-abril-2021	0	
065	Pihuamo	0	0		0		0		0	19-abril-2021	0	
113	San Gabriel	609	115,710		9,135		10,962		10,962	19-abril-2021	8,526	
085	Tamazula de Gordiano	1,083	205,770		16,245		19,494		19,494	19-abril-2021	15,162	
087	Tecalitlán	0	0		0		0		0	19-abril-2021	0	
099	Tolimán	84	15,960		1,260		1,512		1,512	19-abril-2021	1,176	
103	Tonila	233	44,270		3,495		4,194		4,194	19-abril-2021	3,262	
108	Tuxpan	556	105,640		8,340		10,008		10,008	19-abril-2021	7,784	
121	Zapotitlic	95	18,050		1,425		1,710		1,710	19-abril-2021	1,330	
122	Zapotitlán de Vadillo	154	29,260		2,310		2,772		2,772	19-abril-2021	2,156	
023	Zapotlán el Grande	990	188,100		14,850		17,820		17,820	19-abril-2021	13,860	
	Total Región 6	4,022	764,380		60,330		72,396		72,396		56,308	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
Fecha de Elaboración: 23/02/2021



CLAVE MUNI.	MUNICIPIOS	MUNICIPALIDAD	TOTAL		MARZO		ABRIL				
			GENERAL		18		18				
			NACIONALES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES		
011	Atengo	120	22,800		1,800		2,160		2,160	20-abril-2021	1,680
015	Autlán de Navarro	1,602	304,380		24,030		28,836		28,836	20-abril-2021	22,428
017	Áyudá	0	0		0		0		0	20-abril-2021	0
032	Chiquilistlán	229	43,510		3,435		4,122		4,122	20-abril-2021	3,206
028	Cuautla	0	0		0		0		0	20-abril-2021	0
034	Ejutla	0	0		0		0		0	20-abril-2021	0
037	El Grullo	33	6,270	26 al 31 de marzo del 2021	495	26 al 31 de marzo del 2021	594	26 al 31 de marzo del 2021	594	20-abril-2021	462
054	El Limón	0	0		0		0		0	20-abril-2021	0
052	Juchitán	0	0		0		0		0	20-abril-2021	0
088	Tecolotlán	391	74,290		5,865		7,038		7,038	20-abril-2021	5,474
090	Tenamactlán	249	47,310		3,735		4,482		4,482	20-abril-2021	3,486
102	Tonaya	0	0		0		0		0	20-abril-2021	0
106	Tuxcacuesco	242	45,980		3,630		4,356		4,356	20-abril-2021	3,388
110	Unión de Tula	356	67,640		5,340		6,408		6,408	20-abril-2021	4,984
	Total Región 7	3,222	612,380		46,338		57,996		57,996		46,108
100	Tomatlán	1,215	230,850		18,225		21,870		21,870	21-abril-2021	17,010
068	Villa Purificación	155	29,450		2,325		2,790		2,790	21-abril-2021	2,170
043	La Huerta	703	133,570	26 al 31 de marzo del 2021	10,545	26 al 31 de marzo del 2021	12,654	26 al 31 de marzo del 2021	12,654	21-abril-2021	9,942
021	La Resolana	801	152,190		12,015		14,418		14,418	21-abril-2021	11,214
022	Cihuatlán	419	79,610		6,285		7,542		7,542	21-abril-2021	5,866
027	Cuautitlán de G. B.	812	154,280		12,180		14,616		14,616	21-abril-2021	11,368
	Total Región 8	4,185	779,990		61,575		73,890		73,890		57,470
012	Atenguillo	175	33,250		2,625		3,150		3,150	22-abril-2021	2,450
020	Cabo Corriente	225	42,750		3,375		4,050		4,050	22-abril-2021	3,150
038	Guachinango	0	0		0		0		0	22-abril-2021	0
058	Mascota	317	60,230	26 al 31 de marzo del 2021	4,755	26 al 31 de marzo del 2021	5,706	26 al 31 de marzo del 2021	5,706	22-abril-2021	4,438
062	Mérida	0	0		0		0		0	22-abril-2021	0
067	Puerto Vallarta	2,045	388,550		30,675		36,810		36,810	22-abril-2021	28,630
080	San Sebastián del Oeste	79	15,010		1,185		1,422		1,422	22-abril-2021	1,106
084	Talpa de Allende	377	71,630		5,655		6,786		6,786	22-abril-2021	5,278
	Total Región 9	3,228	611,420		46,270		57,924		57,924		46,052
003	Ahualulco del Mercado	133	25,270		1,995		2,394		2,394	23-abril-2021	1,862
005	Amatitán	0	0		0		0		0	23-abril-2021	0
006	Ameca	1,664	316,160		24,960		29,952		29,952	23-abril-2021	23,296
036	Etzatlán	332	63,080		4,980		5,976		5,976	23-abril-2021	4,648
009	El Arenal	232	44,080		3,480		4,176		4,176	23-abril-2021	3,248
040	Hostotipaquillo	0	0	26 al 31 de marzo del 2021	0	26 al 31 de marzo del 2021	0	26 al 31 de marzo del 2021	0	23-abril-2021	0
055	Magdalena	266	50,540		3,990		4,788		4,788	23-abril-2021	3,724
007	San Juanito	0	0		0		0		0	23-abril-2021	0
075	San Marcos	0	0		0		0		0	23-abril-2021	0
083	Tala	0	0		0		0		0	23-abril-2021	0
094	Tequila	736	139,840		11,040		13,248		13,248	23-abril-2021	10,304
095	Teuchitlán	134	25,460		2,010		2,412		2,412	23-abril-2021	1,876
	Total Región 10	3,407	664,430		52,495		62,946		62,946		48,958
002	Acatlán de Juárez	879	167,010		13,185		15,822		15,822	26-abril-2021	12,306
004	Amacueca	153	29,070		2,295		2,754		2,754	26-abril-2021	2,142
010	Atemajac de Brizuela	163	30,970		2,445		2,934		2,934	26-abril-2021	2,282
014	Atoyac	109	20,710		1,635		1,962		1,962	26-abril-2021	1,526
024	Cocula	0	0		0		0		0	26-abril-2021	0
077	San Martín Hidalgo	0	0	26 al 31 de marzo del 2021	0	26 al 31 de marzo del 2021	0	26 al 31 de marzo del 2021	0	26-abril-2021	0
082	Sayula	362	68,780		5,430		6,516		6,516	26-abril-2021	5,068
086	Tapalpa	1,365	259,350		20,475		24,570		24,570	26-abril-2021	19,110
089	Techaluta	281	53,390		4,215		5,058		5,058	26-abril-2021	3,934
092	Teoquiltán de Corona	0	0		0		0		0	26-abril-2021	0
114	Villa Corona	104	18,897		1,560		1,872		1,872	26-abril-2021	1,456
119	Zacoalco de Torres	344	65,360		5,160		6,192		6,192	26-abril-2021	4,816
	Total Región 11	3,780	713,337		56,400		67,680		67,680		52,640
029	Cuquiro	670	118,590		10,050		12,060		12,060	27-abril-2021	9,380
070	El Salto	3,025	535,425		45,375		54,450		54,450	27-abril-2021	42,350
124	Zapotlanejo	1,216	215,232		18,240		21,888		21,888	27-abril-2021	17,024
044	Xtlihuacán de los Membrillos	120	21,240	26 al 31 de marzo del 2021	1,800	26 al 31 de marzo del 2021	2,160	26 al 31 de marzo del 2021	2,160	27-abril-2021	1,680
045	Xtlihuacán del Río	628	111,156		9,420		11,304		11,304	27-abril-2021	8,792
051	Juanacatlan	886	156,822		13,290		15,948		15,948	27-abril-2021	12,404
071	San Cristóbal de la Barranca	0	0		0		0		0	27-abril-2021	0
087	Tlajomilco de Zúñiga	564	99,828		8,460		10,152		10,152	27-abril-2021	7,896
	Total Región 12	7,109	1,258,293		106,635		127,962		127,962		98,526
039	Guadalajara	4,930	936,700	26 al 31 de marzo del 2021	73,950	26 al 31 de marzo del 2021	88,740	26 al 31 de marzo del 2021	88,740	12-abril-2021	69,020
058	Tlaquepaque	6,392	1,214,480		95,880		115,056		115,056	13-abril-2021	89,488
101	Tonalá	3,125	593,750		46,875		56,250		56,250	13-abril-2021	43,750
120	Zapopan	8,702	1,653,380		130,530		156,636		156,636	13-abril-2021	121,828
	Total Zona Metropolitana	23,149	4,388,310		307,236		366,682		366,682		294,886



Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
Fecha de Elaboración: 23/02/2021



CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	IMPPLICIARIOS	TOTAL											
			GENERAL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO			
			RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES			
019	Bolaños	164	31,160	3-mayo-2021	3,116	15-junio-2021	3,280	15-julio-2021	1,148	2-agosto-2021	1,148			
031	Chimaltlán	0	0	3-mayo-2021	0	15-junio-2021	0	15-julio-2021	0	2-agosto-2021	0			
025	Colotlán	0	0	3-mayo-2021	0	15-junio-2021	0	15-julio-2021	0	2-agosto-2021	0			
041	Huejucar	347	65,930	3-mayo-2021	6,593	15-junio-2021	6,940	15-julio-2021	2,429	2-agosto-2021	2,429			
042	Huejuquilla el Alto	661	125,590	3-mayo-2021	12,559	15-junio-2021	13,220	15-julio-2021	4,627	2-agosto-2021	4,627			
061	Mezquitic	0	0	3-mayo-2021	0	15-junio-2021	0	15-julio-2021	0	2-agosto-2021	0			
076	San Martín de Bolaños	0	0	3-mayo-2021	0	15-junio-2021	0	15-julio-2021	0	2-agosto-2021	0			
081	Santa María de los Ángeles	0	0	3-mayo-2021	0	15-junio-2021	0	15-julio-2021	0	2-agosto-2021	0			
104	Totatiche	0	0	3-mayo-2021	0	15-junio-2021	0	15-julio-2021	0	2-agosto-2021	0			
115	Villa Guerrero	215	40,850	3-mayo-2021	4,085	15-junio-2021	4,300	15-julio-2021	1,505	2-agosto-2021	1,505			
	Total Región 1	1,387	263,530		26,353		27,740		9,709		9,709			
035	Encarnación de Díaz	0	0	4-mayo-2021	0	16-junio-2021	0	16-julio-2021	0	3-agosto-2021	0			
053	Lagos de Moreno	3,496	664,240	4-mayo-2021	66,424	16-junio-2021	69,920	16-julio-2021	24,472	3-agosto-2021	24,472			
064	Ojuelos	1,001	190,190	4-mayo-2021	19,019	16-junio-2021	20,020	16-julio-2021	7,007	3-agosto-2021	7,007			
072	San Diego de Azejandria	126	23,940	4-mayo-2021	2,394	16-junio-2021	2,520	16-julio-2021	882	3-agosto-2021	882			
073	San Juan de los Lagos	437	83,030	4-mayo-2021	8,303	16-junio-2021	8,740	16-julio-2021	3,059	3-agosto-2021	3,059			
091	Teocaltiche	924	175,560	4-mayo-2021	17,556	16-junio-2021	18,480	16-julio-2021	6,468	3-agosto-2021	6,468			
109	Unión de San Antonio	702	133,380	4-mayo-2021	13,338	16-junio-2021	14,040	16-julio-2021	4,914	3-agosto-2021	4,914			
116	Villa Hidalgo	169	32,110	4-mayo-2021	3,211	16-junio-2021	3,380	16-julio-2021	1,183	3-agosto-2021	1,183			
	Total Región 2	6,865	1,302,490		130,245		137,100		47,885		47,885			
001	Acatitlán	535	101,650	6-mayo-2021	10,165	17-junio-2021	10,700	19-julio-2021	3,745	4-agosto-2021	3,745			
008	Arandas	941	178,790	6-mayo-2021	17,879	17-julio-2021	18,820	19-julio-2021	6,587	4-agosto-2021	6,587			
117	Cañadas de Obregón	267	50,730	6-mayo-2021	5,073	17-junio-2021	5,340	19-julio-2021	1,869	4-agosto-2021	1,869			
046	Jalostotitlán	453	86,070	6-mayo-2021	8,607	17-julio-2021	9,060	19-julio-2021	3,171	4-agosto-2021	3,171			
048	Jesús María	349	66,310	6-mayo-2021	6,631	17-junio-2021	6,980	19-julio-2021	2,443	4-agosto-2021	2,443			
060	Mexicacán	197	37,430	6-mayo-2021	3,743	17-julio-2021	3,940	19-julio-2021	1,379	4-agosto-2021	1,379			
125	San Ignacio Cerro Gordo	419	79,610	6-mayo-2021	7,961	17-junio-2021	8,380	19-julio-2021	2,933	4-agosto-2021	2,933			
074	San Julián	184	34,960	6-mayo-2021	3,496	17-julio-2021	3,680	19-julio-2021	1,288	4-agosto-2021	1,288			
078	San Miguel el Alto	223	42,370	6-mayo-2021	4,237	17-junio-2021	4,460	19-julio-2021	1,561	4-agosto-2021	1,561			
093	Tepatitlán	1,230	233,700	6-mayo-2021	23,370	17-julio-2021	24,600	19-julio-2021	8,610	4-agosto-2021	8,610			
111	Valle de Guadalupe	148	28,120	6-mayo-2021	2,812	17-junio-2021	2,960	19-julio-2021	1,036	4-agosto-2021	1,036			
118	Yahualica	356	67,640	6-mayo-2021	6,764	17-julio-2021	7,120	19-julio-2021	2,492	4-agosto-2021	2,492			
	Total Región 3	5,302	1,007,380		100,738		106,040		37,114		37,114			
013	Atotonilco el Alto	151	28,690	7-mayo-2021	2,869	18-junio-2021	3,020	20-julio-2021	1,057	5-agosto-2021	1,057			
016	Ayotlán	0	0	7-mayo-2021	0	18-junio-2021	0	20-julio-2021	0	5-agosto-2021	0			
033	Degollado	0	0	7-mayo-2021	0	18-junio-2021	0	20-julio-2021	0	5-agosto-2021	0			
047	Jamay	461	87,590	7-mayo-2021	8,759	18-junio-2021	9,220	20-julio-2021	3,227	5-agosto-2021	3,227			
018	La Barca	937	178,030	7-mayo-2021	17,803	18-junio-2021	18,740	20-julio-2021	6,559	5-agosto-2021	6,559			
063	Ocotlán	0	0	7-mayo-2021	0	18-junio-2021	0	20-julio-2021	0	5-agosto-2021	0			
066	Poncitlán	1,258	239,020	7-mayo-2021	23,902	18-junio-2021	25,160	20-julio-2021	8,806	5-agosto-2021	8,806			
105	Tototlán	0	0	7-mayo-2021	0	18-junio-2021	0	20-julio-2021	0	5-agosto-2021	0			
123	Zapotlán el Rey	502	95,380	7-mayo-2021	9,538	18-junio-2021	10,040	20-julio-2021	3,514	5-agosto-2021	3,514			
	Total Región 4	3,909	636,710		62,871		66,180		23,163		23,163			
030	Chapala	451	85,690	10-mayo-2021	8,569	21-junio-2021	9,020	21-julio-2021	3,157	6-agosto-2021	3,157			
026	Concepción de B. A.	0	0	10-mayo-2021	0	21-junio-2021	0	21-julio-2021	0	6-agosto-2021	0			
050	Jocotepec	422	80,180	10-mayo-2021	8,018	21-junio-2021	8,440	21-julio-2021	2,954	6-agosto-2021	2,954			
057	La Manzanilla de la Paz	204	38,760	10-mayo-2021	3,876	21-junio-2021	4,080	21-julio-2021	1,428	6-agosto-2021	1,428			
059	Mazamitla	179	34,010	10-mayo-2021	3,401	21-junio-2021	3,580	21-julio-2021	1,253	6-agosto-2021	1,253			
069	Quitupán	0	0	10-mayo-2021	0	21-junio-2021	0	21-julio-2021	0	6-agosto-2021	0			
056	Santa María del Oro	0	0	10-mayo-2021	0	21-junio-2021	0	21-julio-2021	0	6-agosto-2021	0			
096	Tizapán el Alto	258	49,020	10-mayo-2021	4,902	21-junio-2021	5,160	21-julio-2021	1,806	6-agosto-2021	1,806			
107	Tuxcueca	267	50,730	10-mayo-2021	5,073	21-junio-2021	5,340	21-julio-2021	1,869	6-agosto-2021	1,869			
112	Valle de Juárez	0	0	10-mayo-2021	0	21-junio-2021	0	21-julio-2021	0	6-agosto-2021	0			
	Total Región 5	1,781	336,390		33,839		35,620		12,467		12,467			
079	Gómez Farías	218	41,420	11-mayo-2021	4,142	22-junio-2021	4,360	22-julio-2021	1,526	9-agosto-2021	1,526			
049	Jilotlán de los Dolores	0	0	11-mayo-2021	0	22-junio-2021	0	22-julio-2021	0	9-agosto-2021	0			
065	Pihuamo	0	0	11-mayo-2021	0	22-junio-2021	0	22-julio-2021	0	9-agosto-2021	0			
113	San Gabriel	609	115,710	11-mayo-2021	11,571	22-junio-2021	12,180	22-julio-2021	4,263	9-agosto-2021	4,263			
085	Tamazula de Gordiano	1,083	205,770	11-mayo-2021	20,577	22-junio-2021	21,660	22-julio-2021	7,581	9-agosto-2021	7,581			
067	Tecalitlán	0	0	11-mayo-2021	0	22-junio-2021	0	22-julio-2021	0	9-agosto-2021	0			
099	Tolimán	84	15,960	11-mayo-2021	1,596	22-junio-2021	1,680	22-julio-2021	588	9-agosto-2021	588			
108	Tonila	233	44,270	11-mayo-2021	4,427	22-junio-2021	4,660	22-julio-2021	1,631	9-agosto-2021	1,631			
108	Tuxpan	556	105,640	11-mayo-2021	10,564	22-junio-2021	11,120	22-julio-2021	3,892	9-agosto-2021	3,892			
121	Zapotitlic	95	18,050	11-mayo-2021	1,805	22-junio-2021	1,900	22-julio-2021	665	9-agosto-2021	665			
122	Zapotitlán de Vadillo	154	29,260	11-mayo-2021	2,926	22-junio-2021	3,080	22-julio-2021	1,078	9-agosto-2021	1,078			
023	Zapotlán el Grande	990	188,100	11-mayo-2021	18,810	22-junio-2021	19,800	22-julio-2021	6,990	9-agosto-2021	6,990			
	Total Región 6	4,022	764,180		76,418		80,440		28,154		28,154			

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
Fecha de Elaboración: 23/02/2021



CLAVE MUN.	MUNICIPIOS	MUNICIPIOS	TOTAL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO	
			GENERAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	
												30
011	Atengo	120	22,800	12-mayo-2021	2,280	23-junio-2021	2,400	23-julio-2021	840	10-agosto-2021	840	
015	Autlán de Navarro	1,602	304,380	12-mayo-2021	30,438	23-junio-2021	32,040	23-julio-2021	11,214	10-agosto-2021	11,214	
017	Ayutla	0	0	12-mayo-2021	0	23-junio-2021	0	23-julio-2021	0	10-agosto-2021	0	
032	Chiquilistlán	229	43,510	12-mayo-2021	4,351	23-junio-2021	4,580	23-julio-2021	1,603	10-agosto-2021	1,603	
028	Cuautla	0	0	12-mayo-2021	0	23-junio-2021	0	23-julio-2021	0	10-agosto-2021	0	
034	Ejutla	0	0	12-mayo-2021	0	23-junio-2021	0	23-julio-2021	0	10-agosto-2021	0	
037	El Grullo	33	6,270	12-mayo-2021	627	23-junio-2021	660	23-julio-2021	231	10-agosto-2021	231	
054	El Limón	0	0	12-mayo-2021	0	23-junio-2021	0	23-julio-2021	0	10-agosto-2021	0	
052	Juchitán	0	0	12-mayo-2021	0	23-junio-2021	0	23-julio-2021	0	10-agosto-2021	0	
088	Tecolotlán	391	74,290	12-mayo-2021	7,429	23-junio-2021	7,820	23-julio-2021	2,737	10-agosto-2021	2,737	
090	Tenamacán	249	47,310	12-mayo-2021	4,731	23-junio-2021	4,980	23-julio-2021	1,743	10-agosto-2021	1,743	
102	Tonaya	0	0	12-mayo-2021	0	23-junio-2021	0	23-julio-2021	0	10-agosto-2021	0	
106	Tuxcacuesco	242	45,980	12-mayo-2021	4,598	23-junio-2021	4,940	23-julio-2021	1,694	10-agosto-2021	1,694	
110	Unión de Tula	356	67,640	12-mayo-2021	6,764	23-junio-2021	7,120	23-julio-2021	2,492	10-agosto-2021	2,492	
	Total Región 7	3,222	612,180		61,218		64,440		22,554		22,554	
100	Tomatlán	1,215	230,850	13-mayo-2021	23,085	24-junio-2021	24,300	26-julio-2021	8,505	11-agosto-2021	8,505	
068	Villa Purificación	155	29,450	13-mayo-2021	2,945	24-junio-2021	3,100	26-julio-2021	1,085	11-agosto-2021	1,085	
043	La Huerta	703	133,570	13-mayo-2021	13,357	24-junio-2021	14,060	26-julio-2021	4,921	11-agosto-2021	4,921	
021	La Resolana	801	152,190	13-mayo-2021	15,219	24-junio-2021	16,020	26-julio-2021	5,607	11-agosto-2021	5,607	
022	Cihuatlán	419	79,610	13-mayo-2021	7,961	24-junio-2021	8,380	26-julio-2021	2,933	11-agosto-2021	2,933	
027	Cuautitlán de G. B.	812	154,780	13-mayo-2021	15,478	24-junio-2021	16,240	26-julio-2021	5,684	11-agosto-2021	5,684	
	Total Región 8	4,305	779,950		77,955		82,300		28,735		28,735	
012	Atenguillo	175	33,250	14-mayo-2021	3,325	25-junio-2021	3,500	27-julio-2021	1,225	12-agosto-2021	1,225	
020	Cabo Corriente	225	42,750	14-mayo-2021	4,275	25-junio-2021	4,500	27-julio-2021	1,575	12-agosto-2021	1,575	
038	Guachinango	0	0	14-mayo-2021	0	25-junio-2021	0	27-julio-2021	0	12-agosto-2021	0	
058	Mascota	317	60,230	14-mayo-2021	6,023	25-junio-2021	6,340	27-julio-2021	2,219	12-agosto-2021	2,219	
062	Mixtlán	0	0	14-mayo-2021	0	25-junio-2021	0	27-julio-2021	0	12-agosto-2021	0	
067	Puerto Vallarta	2,045	388,550	14-mayo-2021	38,855	25-junio-2021	40,900	27-julio-2021	14,315	12-agosto-2021	14,315	
080	San Sebastián del Oeste	79	15,010	14-mayo-2021	1,501	25-junio-2021	1,580	27-julio-2021	553	12-agosto-2021	553	
084	Talpa de Allende	377	71,630	14-mayo-2021	7,163	25-junio-2021	7,540	27-julio-2021	2,639	12-agosto-2021	2,639	
	Total Región 9	3,218	611,420		61,342		64,360		22,526		22,526	
003	Ahualulco del Mercado	133	25,270	17-mayo-2021	2,527	28-junio-2021	2,660	28-julio-2021	931	13-agosto-2021	931	
005	Amatitán	0	0	17-mayo-2021	0	28-junio-2021	0	28-julio-2021	0	13-agosto-2021	0	
006	Ameca	1,664	316,160	17-mayo-2021	31,616	28-junio-2021	33,280	28-julio-2021	11,648	13-agosto-2021	11,648	
036	Etzatlán	332	63,080	17-mayo-2021	6,308	28-junio-2021	6,640	28-julio-2021	2,324	13-agosto-2021	2,324	
009	El Arenal	232	44,080	17-mayo-2021	4,408	28-junio-2021	4,640	28-julio-2021	1,624	13-agosto-2021	1,624	
040	Hostotipaquillo	0	0	17-mayo-2021	0	28-junio-2021	0	28-julio-2021	0	13-agosto-2021	0	
055	Magdalena	266	50,540	17-mayo-2021	5,054	28-junio-2021	5,320	28-julio-2021	1,862	13-agosto-2021	1,862	
007	San Juanito	0	0	17-mayo-2021	0	28-junio-2021	0	28-julio-2021	0	13-agosto-2021	0	
075	San Marcos	0	0	17-mayo-2021	0	28-junio-2021	0	28-julio-2021	0	13-agosto-2021	0	
083	Tala	0	0	17-mayo-2021	0	28-junio-2021	0	28-julio-2021	0	13-agosto-2021	0	
094	Tequila	736	139,840	17-mayo-2021	13,984	28-junio-2021	14,720	28-julio-2021	5,152	13-agosto-2021	5,152	
095	Teuchitlán	134	25,460	17-mayo-2021	2,546	28-junio-2021	2,680	28-julio-2021	938	13-agosto-2021	938	
	Total Región 10	8,487	664,430		66,443		69,940		24,479		24,479	
002	Acatlán de Juárez	879	167,010	18-mayo-2021	16,701	29-junio-2021	17,580	29-julio-2021	6,153	16-agosto-2021	6,153	
004	Amacueca	153	29,070	18-mayo-2021	2,907	29-junio-2021	3,060	29-julio-2021	1,071	16-agosto-2021	1,071	
010	Atemajac de Brizuela	163	30,970	18-mayo-2021	3,097	29-junio-2021	3,260	29-julio-2021	1,141	16-agosto-2021	1,141	
014	Atoyac	109	20,710	18-mayo-2021	2,071	29-junio-2021	2,180	29-julio-2021	763	16-agosto-2021	763	
024	Cocula	0	0	18-mayo-2021	0	29-junio-2021	0	29-julio-2021	0	16-agosto-2021	0	
077	San Martín Hidalgo	0	0	18-mayo-2021	0	29-junio-2021	0	29-julio-2021	0	16-agosto-2021	0	
082	Sayula	362	68,780	18-mayo-2021	6,878	29-junio-2021	7,240	29-julio-2021	2,534	16-agosto-2021	2,534	
086	Tlapala	1,365	259,350	18-mayo-2021	25,935	29-junio-2021	27,300	29-julio-2021	9,555	16-agosto-2021	9,555	
089	Techaluta	281	53,390	18-mayo-2021	5,339	29-junio-2021	5,620	29-julio-2021	1,967	16-agosto-2021	1,967	
092	Teocuitatlán de Corona	0	0	18-mayo-2021	0	29-junio-2021	0	29-julio-2021	0	16-agosto-2021	0	
114	Villa Corona	104	19,940	18-mayo-2021	1,976	29-junio-2021	2,080	29-julio-2021	728	16-agosto-2021	728	
119	Zacoalco de Torres	344	65,360	18-mayo-2021	6,536	29-junio-2021	6,880	29-julio-2021	2,408	16-agosto-2021	2,408	
	Total Región 11	3,760	713,337		71,440		75,300		26,320		26,320	
029	Cuquío	670	118,590	19-mayo-2021	12,730	30-junio-2021	13,400	30-julio-2021	4,690	17-agosto-2021	4,690	
070	El Salto	3,025	535,425	19-mayo-2021	57,475	30-junio-2021	60,500	30-julio-2021	21,175	17-agosto-2021	21,175	
124	Zapotlanejo	1,216	215,232	19-mayo-2021	23,104	30-junio-2021	24,320	30-julio-2021	8,512	17-agosto-2021	8,512	
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	120	21,240	19-mayo-2021	2,280	30-junio-2021	2,400	30-julio-2021	840	17-agosto-2021	840	
045	Ixtlahuacán del Río	628	111,156	19-mayo-2021	11,932	30-junio-2021	12,560	30-julio-2021	4,396	17-agosto-2021	4,396	
051	Juanacatlán	886	156,822	19-mayo-2021	16,834	30-junio-2021	17,720	30-julio-2021	6,202	17-agosto-2021	6,202	
071	San Cristóbal de la Barranca	0	0	19-mayo-2021	0	30-junio-2021	0	30-julio-2021	0	17-agosto-2021	0	
097	Tlajomulco de Zuñiga	564	99,828	19-mayo-2021	10,716	30-junio-2021	11,280	30-julio-2021	3,948	17-agosto-2021	3,948	
	Total Región 12	7,269	1,258,293		126,871		142,180		48,768		48,768	
039	Guadalajara	4,930	936,700	3-mayo-2021	93,670	15-junio-2021	98,600	15-julio-2021	34,510	2-agosto-2021	34,510	
088	Tlaquepaque	6,392	1,214,480	4-mayo-2021	121,448	16-junio-2021	127,840	16-julio-2021	44,744	3-agosto-2021	44,744	
101	Tonalá	3,125	593,750	4-mayo-2021	59,375	16-junio-2021	62,500	16-julio-2021	21,875	3-agosto-2021	21,875	
120	Zapopan	8,702	1,653,380	3-mayo-2021	165,338	15-junio-2021	174,040	15-julio-2021	60,914	2-agosto-2021	60,914	
	Total Zona Metropolitana	23,149	4,398,310		438,811		462,980		162,046		162,046	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERÍODO MARZO - DICIEMBRE 2021
 Fecha de Elaboración: 23/02/2021



CLAVE NPO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			GENERAL	RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES
					20		20		20		21	
019	Bolaños	164	31,160	2-agosto-2021	3,280	15-octubre-2021	3,280	3-noviembre-2021	3,116	3-noviembre-2021	2,132	
031	Chimaltitán	0	0	2-agosto-2021	0	15-octubre-2021	0	3-noviembre-2021	0	3-noviembre-2021	0	
025	Colotlán	0	0	2-agosto-2021	0	15-octubre-2021	0	3-noviembre-2021	0	3-noviembre-2021	0	
041	Huejucar	347	65,930	2-agosto-2021	6,940	15-octubre-2021	6,940	3-noviembre-2021	6,593	3-noviembre-2021	4,511	
042	Huejuquilla el Alto	661	125,590	2-agosto-2021	13,220	15-octubre-2021	13,220	3-noviembre-2021	12,559	3-noviembre-2021	8,599	
061	Mezquic	0	0	2-agosto-2021	0	15-octubre-2021	0	3-noviembre-2021	0	3-noviembre-2021	0	
076	San Martín de Bolaños	0	0	2-agosto-2021	0	15-octubre-2021	0	3-noviembre-2021	0	3-noviembre-2021	0	
081	Santa María de los Ángeles	0	0	2-agosto-2021	0	15-octubre-2021	0	3-noviembre-2021	0	3-noviembre-2021	0	
104	Totatiche	0	0	2-agosto-2021	0	15-octubre-2021	0	3-noviembre-2021	0	3-noviembre-2021	0	
115	Villa Guerrero	215	40,850	2-agosto-2021	4,300	15-octubre-2021	4,300	3-noviembre-2021	4,085	3-noviembre-2021	2,795	
	Total Región 1	1,387	265,530		27,740		27,740		26,385		18,061	
035	Encarnación de Díaz	0	0	3-agosto-2021	0	18-octubre-2021	0	4-noviembre-2021	0	4-noviembre-2021	0	
053	Lagos de Moreno	3,496	664,240	3-agosto-2021	69,920	18-octubre-2021	69,920	4-noviembre-2021	66,424	4-noviembre-2021	45,448	
064	Ojuelos	1,001	190,190	3-agosto-2021	20,020	18-octubre-2021	20,020	4-noviembre-2021	19,019	4-noviembre-2021	13,013	
072	San Diego de Alejandría	126	23,940	3-agosto-2021	2,520	18-octubre-2021	2,520	4-noviembre-2021	2,394	4-noviembre-2021	1,638	
073	San Juan de los Lagos	437	83,030	3-agosto-2021	8,740	18-octubre-2021	8,740	4-noviembre-2021	8,303	4-noviembre-2021	5,681	
091	Teocaltiche	924	175,560	3-agosto-2021	18,480	18-octubre-2021	18,480	4-noviembre-2021	17,556	4-noviembre-2021	12,012	
109	Unión de San Antonio	702	133,380	3-agosto-2021	14,040	18-octubre-2021	14,040	4-noviembre-2021	13,338	4-noviembre-2021	9,126	
116	Villa Hidalgo	169	32,110	3-agosto-2021	3,380	18-octubre-2021	3,380	4-noviembre-2021	3,211	4-noviembre-2021	2,197	
	Total Región 2	6,855	1,302,480		137,100		137,100		130,245		89,115	
001	Acatic	535	101,650	4-agosto-2021	10,700	19-octubre-2021	10,700	5-noviembre-2021	10,165	5-noviembre-2021	6,955	
008	Arandas	941	178,790	4-agosto-2021	18,820	19-octubre-2021	18,820	5-noviembre-2021	17,879	5-noviembre-2021	12,233	
117	Cañadas de Obregón	267	50,730	4-agosto-2021	5,340	19-octubre-2021	5,340	5-noviembre-2021	5,073	5-noviembre-2021	3,471	
046	Jalostotlán	453	86,070	4-agosto-2021	9,060	19-octubre-2021	9,060	5-noviembre-2021	8,607	5-noviembre-2021	5,889	
048	Jesús María	349	66,310	4-agosto-2021	6,980	19-octubre-2021	6,980	5-noviembre-2021	6,631	5-noviembre-2021	4,537	
060	Mexitcación	197	37,430	4-agosto-2021	3,940	19-octubre-2021	3,940	5-noviembre-2021	3,743	5-noviembre-2021	2,561	
125	San Ignacio Cerro Gordo	419	79,610	4-agosto-2021	8,380	19-octubre-2021	8,380	5-noviembre-2021	7,961	5-noviembre-2021	5,447	
074	San Julián	184	34,960	4-agosto-2021	3,680	19-octubre-2021	3,680	5-noviembre-2021	3,496	5-noviembre-2021	2,392	
078	San Miguel el alto	223	42,370	4-agosto-2021	4,460	19-octubre-2021	4,460	5-noviembre-2021	4,237	5-noviembre-2021	2,899	
093	Tepatitlán	1,230	233,700	4-agosto-2021	24,600	19-octubre-2021	24,600	5-noviembre-2021	23,370	5-noviembre-2021	15,990	
111	Valle de Guadalupe	148	28,120	4-agosto-2021	2,960	19-octubre-2021	2,960	5-noviembre-2021	2,812	5-noviembre-2021	1,924	
118	Yahualica	356	67,640	4-agosto-2021	7,120	19-octubre-2021	7,120	5-noviembre-2021	6,764	5-noviembre-2021	4,628	
	Total Región 3	5,302	1,007,280		106,040		106,040		100,798		68,836	
013	Atotonilco el Alto	151	28,690	5-agosto-2021	3,020	20-octubre-2021	3,020	8-noviembre-2021	2,869	8-noviembre-2021	1,963	
016	Ayotlán	0	0	5-agosto-2021	0	20-octubre-2021	0	8-noviembre-2021	0	8-noviembre-2021	0	
033	Degollado	0	0	5-agosto-2021	0	20-octubre-2021	0	8-noviembre-2021	0	8-noviembre-2021	0	
047	Jamay	461	87,590	5-agosto-2021	9,220	20-octubre-2021	9,220	8-noviembre-2021	8,759	8-noviembre-2021	5,999	
018	La Barca	937	178,030	5-agosto-2021	18,740	20-octubre-2021	18,740	8-noviembre-2021	17,803	8-noviembre-2021	12,181	
063	Ocotlán	0	0	5-agosto-2021	0	20-octubre-2021	0	8-noviembre-2021	0	8-noviembre-2021	0	
066	Poncitlán	1,258	239,020	5-agosto-2021	25,160	20-octubre-2021	25,160	8-noviembre-2021	23,902	8-noviembre-2021	16,354	
105	Tototlán	0	0	5-agosto-2021	0	20-octubre-2021	0	8-noviembre-2021	0	8-noviembre-2021	0	
123	Zapotlán el Rey	502	95,380	5-agosto-2021	10,040	20-octubre-2021	10,040	8-noviembre-2021	9,538	8-noviembre-2021	6,526	
	Total Región 4	3,309	628,710		66,180		66,180		62,871		43,617	
030	Chapala	451	85,690	6-agosto-2021	9,020	21-octubre-2021	9,020	9-noviembre-2021	8,569	9-noviembre-2021	5,863	
026	Concepción de B. A	0	0	6-agosto-2021	0	21-octubre-2021	0	9-noviembre-2021	0	9-noviembre-2021	0	
050	Jocotepec	422	80,180	6-agosto-2021	8,440	21-octubre-2021	8,440	9-noviembre-2021	8,018	9-noviembre-2021	5,486	
057	La Manzanilla de la Paz	204	38,760	6-agosto-2021	4,080	21-octubre-2021	4,080	9-noviembre-2021	3,876	9-noviembre-2021	2,652	
059	Mazamitla	179	34,010	6-agosto-2021	3,580	21-octubre-2021	3,580	9-noviembre-2021	3,401	9-noviembre-2021	2,377	
069	Quitupan	0	0	6-agosto-2021	0	21-octubre-2021	0	9-noviembre-2021	0	9-noviembre-2021	0	
056	Santa María del Oro	0	0	6-agosto-2021	0	21-octubre-2021	0	9-noviembre-2021	0	9-noviembre-2021	0	
096	Tizapán el Alto	258	49,020	6-agosto-2021	5,160	21-octubre-2021	5,160	9-noviembre-2021	4,902	9-noviembre-2021	3,354	
107	Tuxcueca	267	50,730	6-agosto-2021	5,340	21-octubre-2021	5,340	9-noviembre-2021	5,073	9-noviembre-2021	3,471	
112	Valle de Juárez	0	0	6-agosto-2021	0	21-octubre-2021	0	9-noviembre-2021	0	9-noviembre-2021	0	
	Total Región 5	1,781	338,390		35,620		35,620		33,839		23,153	
079	Gómez Farías	218	41,420	9-agosto-2021	4,360	22-octubre-2021	4,360	10-noviembre-2021	4,142	10-noviembre-2021	2,834	
049	Jilotlán de los Dolores	0	0	9-agosto-2021	0	22-octubre-2021	0	10-noviembre-2021	0	10-noviembre-2021	0	
065	Pihuamo	0	0	9-agosto-2021	0	22-octubre-2021	0	10-noviembre-2021	0	10-noviembre-2021	0	
113	San Gabriel	609	115,710	9-agosto-2021	12,180	22-octubre-2021	12,180	10-noviembre-2021	11,571	10-noviembre-2021	7,917	
085	Tamazula de Gordiano	1,083	205,770	9-agosto-2021	21,660	22-octubre-2021	21,660	10-noviembre-2021	20,577	10-noviembre-2021	14,079	
087	Tecalitlán	0	0	9-agosto-2021	0	22-octubre-2021	0	10-noviembre-2021	0	10-noviembre-2021	0	
099	Tolimán	84	15,960	9-agosto-2021	1,680	22-octubre-2021	1,680	10-noviembre-2021	1,596	10-noviembre-2021	1,092	
103	Tonila	233	44,270	9-agosto-2021	4,660	22-octubre-2021	4,660	10-noviembre-2021	4,427	10-noviembre-2021	3,029	
108	Tuxpan	556	105,640	9-agosto-2021	11,120	22-octubre-2021	11,120	10-noviembre-2021	10,564	10-noviembre-2021	7,228	
121	Zapotitlán	95	18,050	9-agosto-2021	1,900	22-octubre-2021	1,900	10-noviembre-2021	1,805	10-noviembre-2021	1,235	
122	Zapotitlán de Vadillo	154	29,260	9-agosto-2021	3,080	22-octubre-2021	3,080	10-noviembre-2021	2,926	10-noviembre-2021	2,002	
023	Zapotitlán el Grande	990	188,100	9-agosto-2021	19,800	22-octubre-2021	19,800	10-noviembre-2021	18,810	10-noviembre-2021	12,870	
	Total Región 6	4,022	764,180		80,440		80,440		76,615		52,286	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO, DESPENSAS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2021
 Fecha de Elaboración: 23/02/2021



CLAVE MUN.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			GENERAL	20	20	20	19	19	19	19		
			RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA	TOTAL RACIONES	
011	Atengo	120	22,800	10-agosto-2021	2,400	25-octubre-2021	2,400	11-noviembre-2021	2,280	11-noviembre-2021	1,560	
015	Autlán de Navarro	1,602	304,380	10-agosto-2021	32,040	25-octubre-2021	32,040	11-noviembre-2021	30,438	11-noviembre-2021	20,826	
017	Ayudá	0	0	10-agosto-2021	0	25-octubre-2021	0	11-noviembre-2021	0	11-noviembre-2021	0	
022	Chiquilistlán	229	43,510	10-agosto-2021	4,580	25-octubre-2021	4,580	11-noviembre-2021	4,351	11-noviembre-2021	2,977	
028	Cuautla	0	0	10-agosto-2021	0	25-octubre-2021	0	11-noviembre-2021	0	11-noviembre-2021	0	
034	Ejutla	0	0	10-agosto-2021	0	25-octubre-2021	0	11-noviembre-2021	0	11-noviembre-2021	0	
037	El Grullo	33	6,270	10-agosto-2021	660	25-octubre-2021	660	11-noviembre-2021	627	11-noviembre-2021	429	
054	El Limón	0	0	10-agosto-2021	0	25-octubre-2021	0	11-noviembre-2021	0	11-noviembre-2021	0	
052	Juchitán	0	0	10-agosto-2021	0	25-octubre-2021	0	11-noviembre-2021	0	11-noviembre-2021	0	
088	Tecolotlán	391	74,290	10-agosto-2021	7,820	25-octubre-2021	7,820	11-noviembre-2021	7,429	11-noviembre-2021	5,083	
090	Tenamantlán	249	47,310	10-agosto-2021	4,980	25-octubre-2021	4,980	11-noviembre-2021	4,731	11-noviembre-2021	3,237	
102	Tonayá	0	0	10-agosto-2021	0	25-octubre-2021	0	11-noviembre-2021	0	11-noviembre-2021	0	
106	Tuxcacuesco	242	45,980	10-agosto-2021	4,840	25-octubre-2021	4,840	11-noviembre-2021	4,598	11-noviembre-2021	3,146	
110	Unión de Tula	356	67,640	10-agosto-2021	7,120	25-octubre-2021	7,120	11-noviembre-2021	6,764	11-noviembre-2021	4,628	
	Total Región 7	3,222	632,380		64,440		64,440		63,238		41,886	
100	Tomatlán	1,215	230,850	11-agosto-2021	24,300	26-octubre-2021	24,300	12-noviembre-2021	23,085	12-noviembre-2021	15,795	
058	Villa Purificación	155	29,450	11-agosto-2021	3,100	26-octubre-2021	3,100	12-noviembre-2021	2,945	12-noviembre-2021	2,015	
043	La Huerta	703	133,570	11-agosto-2021	14,060	26-octubre-2021	14,060	12-noviembre-2021	13,357	12-noviembre-2021	9,139	
021	La Resolana	801	152,190	11-agosto-2021	16,020	26-octubre-2021	16,020	12-noviembre-2021	15,219	12-noviembre-2021	10,413	
022	Ghuatlán	419	79,610	11-agosto-2021	8,380	26-octubre-2021	8,380	12-noviembre-2021	7,961	12-noviembre-2021	5,447	
027	Cuautlán de G. B.	812	154,280	11-agosto-2021	16,240	26-octubre-2021	16,240	12-noviembre-2021	15,428	12-noviembre-2021	10,556	
	Total Región 8	4,185	779,380		82,100		82,100		77,995		53,365	
012	Atenguillo	175	33,250	12-agosto-2021	3,500	27-octubre-2021	3,500	16-noviembre-2021	3,325	16-noviembre-2021	2,275	
020	Cabo Corriente	225	42,750	12-agosto-2021	4,500	27-octubre-2021	4,500	16-noviembre-2021	4,275	16-noviembre-2021	2,925	
038	Guachinango	0	0	12-agosto-2021	0	27-octubre-2021	0	16-noviembre-2021	0	16-noviembre-2021	0	
058	Mascota	317	60,230	12-agosto-2021	6,340	27-octubre-2021	6,340	16-noviembre-2021	6,023	16-noviembre-2021	4,121	
062	Mixtlán	0	0	12-agosto-2021	0	27-octubre-2021	0	16-noviembre-2021	0	16-noviembre-2021	0	
067	Puerto Vallarta	2,045	388,550	12-agosto-2021	40,900	27-octubre-2021	40,900	16-noviembre-2021	38,855	16-noviembre-2021	26,585	
080	San Sebastián del Oeste	79	15,010	12-agosto-2021	1,580	27-octubre-2021	1,580	16-noviembre-2021	1,501	16-noviembre-2021	1,027	
084	Talpa de Allende	377	71,630	12-agosto-2021	7,540	27-octubre-2021	7,540	16-noviembre-2021	7,163	16-noviembre-2021	4,901	
	Total Región 9	3,238	611,430		64,360		64,360		61,342		41,834	
009	Ahualulco del Mercado	133	25,270	13-agosto-2021	2,660	28-octubre-2021	2,660	17-noviembre-2021	2,527	17-noviembre-2021	1,729	
005	Amatitlán	0	0	13-agosto-2021	0	28-octubre-2021	0	17-noviembre-2021	0	17-noviembre-2021	0	
006	Ameca	1,664	316,160	13-agosto-2021	33,280	28-octubre-2021	33,280	17-noviembre-2021	31,616	17-noviembre-2021	21,632	
036	Etzatlán	332	63,080	13-agosto-2021	6,640	28-octubre-2021	6,640	17-noviembre-2021	6,308	17-noviembre-2021	4,316	
009	El Arenal	232	44,080	13-agosto-2021	4,640	28-octubre-2021	4,640	17-noviembre-2021	4,408	17-noviembre-2021	3,016	
040	Hostotipaquillo	0	0	13-agosto-2021	0	28-octubre-2021	0	17-noviembre-2021	0	17-noviembre-2021	0	
055	Magdalena	266	50,540	13-agosto-2021	5,320	28-octubre-2021	5,320	17-noviembre-2021	5,054	17-noviembre-2021	3,458	
007	San Juanito	0	0	13-agosto-2021	0	28-octubre-2021	0	17-noviembre-2021	0	17-noviembre-2021	0	
075	San Marcos	0	0	13-agosto-2021	0	28-octubre-2021	0	17-noviembre-2021	0	17-noviembre-2021	0	
083	Tala	0	0	13-agosto-2021	0	28-octubre-2021	0	17-noviembre-2021	0	17-noviembre-2021	0	
094	Tequila	736	139,840	13-agosto-2021	14,720	28-octubre-2021	14,720	17-noviembre-2021	13,984	17-noviembre-2021	9,568	
095	Teuchitlán	134	25,460	13-agosto-2021	2,680	28-octubre-2021	2,680	17-noviembre-2021	2,546	17-noviembre-2021	1,742	
	Total Región 10	3,487	664,430		68,940		68,940		66,483		45,461	
002	Acatlán de Juárez	879	167,010	16-agosto-2021	17,580	29-octubre-2021	17,580	18-noviembre-2021	16,701	18-noviembre-2021	11,427	
004	Amacueca	153	29,070	16-agosto-2021	3,060	29-octubre-2021	3,060	18-noviembre-2021	2,907	18-noviembre-2021	1,989	
010	Atemajac de Brizuela	163	30,970	16-agosto-2021	3,260	29-octubre-2021	3,260	18-noviembre-2021	3,087	18-noviembre-2021	2,119	
014	Atzacac	105	20,710	16-agosto-2021	2,180	29-octubre-2021	2,180	18-noviembre-2021	2,071	18-noviembre-2021	1,417	
024	Cocula	0	0	16-agosto-2021	0	29-octubre-2021	0	18-noviembre-2021	0	18-noviembre-2021	0	
077	San Martín Hidalgo	0	0	16-agosto-2021	0	29-octubre-2021	0	18-noviembre-2021	0	18-noviembre-2021	0	
082	Sayula	362	68,780	16-agosto-2021	7,240	29-octubre-2021	7,240	18-noviembre-2021	6,878	18-noviembre-2021	4,706	
086	Tapalpa	1,365	259,350	16-agosto-2021	27,300	29-octubre-2021	27,300	18-noviembre-2021	25,935	18-noviembre-2021	17,745	
089	Techaluta	281	53,390	16-agosto-2021	5,620	29-octubre-2021	5,620	18-noviembre-2021	5,339	18-noviembre-2021	3,653	
092	Teocuitlán de Corona	0	0	16-agosto-2021	0	29-octubre-2021	0	18-noviembre-2021	0	18-noviembre-2021	0	
114	Villa Corona	104	19,970	16-agosto-2021	2,080	29-octubre-2021	2,080	18-noviembre-2021	1,976	18-noviembre-2021	289	
119	Zacoaco de Torres	344	65,360	16-agosto-2021	6,880	29-octubre-2021	6,880	18-noviembre-2021	6,536	18-noviembre-2021	4,472	
	Total Región 11	3,788	713,337		75,380		75,380		71,488		47,817	
029	Cuquío	670	118,590	17-agosto-2021	13,400	1-octubre-2021	13,400	19-noviembre-2021	12,730	19-noviembre-2021	8,840	
070	El Salto	3,025	535,425	17-agosto-2021	60,500	1-octubre-2021	60,500	19-noviembre-2021	57,475	19-noviembre-2021	40,000	
124	Zapotlanejo	1,216	215,232	17-agosto-2021	24,320	1-octubre-2021	24,320	19-noviembre-2021	23,104	19-noviembre-2021	16,440	
044	Xitlaluacán de los Membrillos	120	21,240	17-agosto-2021	2,400	1-octubre-2021	2,400	19-noviembre-2021	2,280	19-noviembre-2021	1,640	
045	Xitlaluacán del Río	628	111,156	17-agosto-2021	12,560	1-octubre-2021	12,560	19-noviembre-2021	11,932	19-noviembre-2021	8,740	
051	Xuanacatlán	886	156,822	17-agosto-2021	17,720	1-octubre-2021	17,720	19-noviembre-2021	16,834	19-noviembre-2021	12,440	
071	San Cristóbal de la Barranca	0	0	17-agosto-2021	0	1-octubre-2021	0	19-noviembre-2021	0	19-noviembre-2021	0	
097	Tlajomulco de Zúñiga	564	99,828	17-agosto-2021	11,280	1-octubre-2021	11,280	19-noviembre-2021	10,716	19-noviembre-2021	7,920	
	Total Región 12	7,388	1,258,293		142,180		142,180		136,871		98,000	
039	Guadalajara	4,930	936,700	2-agosto-2021	96,600	15-octubre-2021	96,600	3-noviembre-2021	93,670	3-noviembre-2021	64,090	
098	Tonalapeque	6,392	1,214,480	3-agosto-2021	127,840	18-octubre-2021	127,840	4-noviembre-2021	121,448	4-noviembre-2021	83,096	
101	Tonala	3,125	593,750	3-agosto-2021	62,500	18-octubre-2021	62,500	4-noviembre-2021	59,375	4-noviembre-2021	40,625	
120	Zapopan	8,702	1,653,380	2-agosto-2021	174,040	15-octubre-2021	174,040	3-noviembre-2021	165,338	3-noviembre-2021	113,126	
	Total Zona Metropolitana	23,149	4,398,318		462,980		462,980		439,881		300,937	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2



ANEXO OE1 DESGLOSE DE DESAYUNO FRÍO
Subdirección General de Seguridad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Programación de Galleta 2021



N°	Producto	TOTAL	15	18	18	14	19	20
			MARZO (RETROACTIVO ENERO)	MARZO (RETROACTIVO FEBRERO)	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
1	Mini galleta de trigo con avena y canela 30 g	1,265,098.00	141,432.00	70,716.00	141,432.00	141,432.00	70,716.00	141,432.00
2	Mini galleta de trigo con avena y vainilla 30 g	1,194,382.00	141,432.00	70,716.00	141,432.00	141,432.00	70,716.00	141,432.00
3	Barra integral con arándanos 30 g	1,123,666.00	141,432.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00
4	Mini galleta integral con amaranto y naranja 30 g	1,052,950.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00
5	Mini galleta integral con amaranto y coco 30 g	1,123,666.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00
6	Barra integral con trozos de manzana 30 g	1,265,098.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	141,432.00	141,432.00
7	Mini galleta de trigo con avena y cacahuete 30 g	1,265,098.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00	141,432.00
8	Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra 30 g	1,123,666.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00	141,432.00
9	Barra de trigo con avena y nuez 30 g	982,234.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00
10	Mini galleta integral de maíz 30 g	982,234.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00
11	Mini galleta de trigo con avena y pasas 30 g	982,234.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00
12	Barra integral con plátano 30 g	982,234.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00
Total Raciones Programadas		13,342,560.00	1,060,740.00	1,272,888.00	1,272,888.00	990,024.00	1,343,604.00	1,414,320.00



ANEXO OE1 DESGLOSE DE DESAYUNO FRÍO
Subdirección General de Seguridad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Programación de Galleta 2021



N°	Producto	TOTAL	15	18	18	14	19	20
			JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DIEMBRE
1	Mini galleta de trigo con avena y canela 30 g	1,115,876.00	0.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	141,432.00	133,642.00
2	Mini galleta de trigo con avena y vainilla 30 g	974,444.00	0.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	141,432.00	62,926.00
3	Barra integral con arándanos 30 g	974,444.00	0.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	141,432.00	62,926.00
4	Mini galleta integral con amaranto y naranja 30 g	974,444.00	0.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	141,432.00	62,926.00
5	Mini galleta integral con amaranto y coco 30 g	1,115,876.00	0.00	70,716.00	141,432.00	141,432.00	141,432.00	62,926.00
6	Barra integral con trozos de manzana 30 g	1,257,308.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00	141,432.00	141,432.00	62,926.00
7	Mini galleta de trigo con avena y cacahuete 30 g	1,257,308.00	70,716.00	70,716.00	141,432.00	141,432.00	141,432.00	62,926.00
8	Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra 30 g	974,444.00	70,716.00	0.00	141,432.00	141,432.00	70,716.00	62,926.00
9	Barra de trigo con avena y nuez 30 g	833,012.00	70,716.00	0.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	62,926.00
10	Mini galleta integral de maíz 30 g	833,012.00	70,716.00	0.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	62,926.00
11	Mini galleta de trigo con avena y pasas 30 g	833,012.00	70,716.00	0.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	62,926.00
12	Barra integral con plátano 30 g	833,012.00	70,716.00	0.00	70,716.00	141,432.00	70,716.00	62,926.00
Total Raciones Programadas		11,976,192.00	495,012.00	495,012.00	1,414,320.00	1,414,320.00	1,343,604.00	825,828.00

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS
 DESPENSAS PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA
 ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD, ASÍ COMO PERSONAS EN CONDICIÓN DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICIÓN (MUESTRA)
 CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA PARA EL PERIODO DE MARZO-DICIEMBRE 2021

Fecha de Elaboración: Marzo 2021

MUNICIPIOS	PERSONAS	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO					
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS				
Bolaños	265	26 al 31 de marzo	265	26 al 31 de marzo	265	26 al 31 de marzo	265	12-abr	265	03-may	265	15-jun	265		
Chimaltán	133		133		133		133	133	133	12-abr	133	03-may	133	15-jun	133
Colotlán	480		480		480		480	480	480	12-abr	480	03-may	480	15-jun	480
Huejuar	499		499		499		499	499	499	12-abr	499	03-may	499	15-jun	499
Huejuquilla el Alto	383		383		383		383	383	383	12-abr	383	03-may	383	15-jun	383
Mezquic	449		449		449		449	449	449	12-abr	449	03-may	449	15-jun	449
San Martín de Bolaños	210		210		210		210	210	210	12-abr	210	03-may	210	15-jun	210
Santa María de los Ángeles	191		191		191		191	191	191	12-abr	191	03-may	191	15-jun	191
Totatiche	262		262		262		262	262	262	12-abr	262	03-may	262	15-jun	262
Villa Guerrero	353		353		353		353	353	353	12-abr	353	03-may	353	15-jun	353
Encarnación de Díaz	587	26 al 31 de marzo	587	26 al 31 de marzo	587	26 al 31 de marzo	587	13-abr	587	04-may	587	16-jun	587		
Lagos de Moreno	718		718		718		718	718	718	13-abr	718	04-may	718	16-jun	718
Ojuelos de Jalisco	376		376		376		376	376	376	13-abr	376	04-may	376	16-jun	376
San Diego de Alejandria	158		158		158		158	158	158	13-abr	158	04-may	158	16-jun	158
San Juan de los Lagos	523		523		523		523	523	523	13-abr	523	04-may	523	16-jun	523
Teocatiche	309		309		309		309	309	309	13-abr	309	04-may	309	16-jun	309
Unión de San Antonio	576		576		576		576	576	576	13-abr	576	04-may	576	16-jun	576
Villa Hidalgo	176	176	176	176	176	176	13-abr	176	04-may	176	16-jun	176			
Acatic	193	26 al 31 de marzo	193	26 al 31 de marzo	193	26 al 31 de marzo	193	14-abr	193	06-may	193	17-jun	193		
Arandas	615		615		615		615	615	615	14-abr	615	06-may	615	17-jun	615
Cañadas de Obregón	106		106		106		106	106	106	14-abr	106	06-may	106	17-jun	106
Jalostotlán	318		318		318		318	318	318	14-abr	318	06-may	318	17-jun	318
Jesús María	475		475		475		475	475	475	14-abr	475	06-may	475	17-jun	475
Metricación	253		253		253		253	253	253	14-abr	253	06-may	253	17-jun	253
San Ignacio Cerro Gordo	311		311		311		311	311	311	14-abr	311	06-may	311	17-jun	311
San Julián	578		578		578		578	578	578	14-abr	578	06-may	578	17-jun	578
San Miguel el Alto	769		769		769		769	769	769	14-abr	769	06-may	769	17-jun	769
Tepeatlán de Morelos	748		748		748		748	748	748	14-abr	748	06-may	748	17-jun	748
Valle de Guadalupe	173		173		173		173	173	173	14-abr	173	06-may	173	17-jun	173
Yahualica de González Gallo	217		217		217		217	217	217	14-abr	217	06-may	217	17-jun	217
Atotonilco el Alto	472		26 al 31 de marzo		472		26 al 31 de marzo	472	26 al 31 de marzo	472	15-abr	472	07-may	472	18-jun
Ayotlán	688	688		688	688	688		688		15-abr	688	07-may	688	18-jun	688
Dejollado	566	566		566	566	566		566		15-abr	566	07-may	566	18-jun	566
Jamay	404	404		404	404	404		404		15-abr	404	07-may	404	18-jun	404
La Barca	526	526		526	526	526		526		15-abr	526	07-may	526	18-jun	526
Ocotlán	352	352		352	352	352		352		15-abr	352	07-may	352	18-jun	352
Poncitlán	601	601		601	601	601		601		15-abr	601	07-may	601	18-jun	601
Tototlán	491	491		491	491	491		491		15-abr	491	07-may	491	18-jun	491
Zapotlán el Rey	370	370		370	370	370		370		15-abr	370	07-may	370	18-jun	370
Chapala	670	26 al 31 de marzo		670	26 al 31 de marzo	670		26 al 31 de marzo		670	16-abr	670	10-may	670	21-jun
Concepción de B. A	375		375	375		375	375		375	16-abr	375	10-may	375	21-jun	375
Jocotepec	545		545	545		545	545		545	16-abr	545	10-may	545	21-jun	545
La Manzanilla de la Paz	186		186	186		186	186		186	16-abr	186	10-may	186	21-jun	186
Mazamita	506		506	506		506	506		506	16-abr	506	10-may	506	21-jun	506
Quitupán	452		452	452		452	452		452	16-abr	452	10-may	452	21-jun	452
Santa María del Oro	204		204	204		204	204		204	16-abr	204	10-may	204	21-jun	204
Tizapán el Alto	494		494	494		494	494		494	16-abr	494	10-may	494	21-jun	494
Tlaxiaco	275		275	275		275	275		275	16-abr	275	10-may	275	21-jun	275
Valle de Juárez	465		465	465		465	465		465	16-abr	465	10-may	465	21-jun	465
Gómez Farías	340	26 al 31 de marzo	340	26 al 31 de marzo	340	26 al 31 de marzo	340	19-abr	340	11-may	340	22-jun	340		
Jilolián de los Dolores	396		396		396		396	396	396	19-abr	396	11-may	396	22-jun	396
Pihuamo	456		456		456		456	456	456	19-abr	456	11-may	456	22-jun	456
San Gabriel	359		359		359		359	359	359	19-abr	359	11-may	359	22-jun	359
Tamazula de Gordiano	565		565		565		565	565	565	19-abr	565	11-may	565	22-jun	565
Teacatlán	421		421		421		421	421	421	19-abr	421	11-may	421	22-jun	421
Tolimán	388		388		388		388	388	388	19-abr	388	11-may	388	22-jun	388
Tonila	282		282		282		282	282	282	19-abr	282	11-may	282	22-jun	282
Tuспан	417		417		417		417	417	417	19-abr	417	11-may	417	22-jun	417
Zapotiltic	619		619		619		619	619	619	19-abr	619	11-may	619	22-jun	619
Zapotitlán de Vadillo	186		186		186		186	186	186	19-abr	186	11-may	186	22-jun	186
Zapotitlán el Grande	846		846		846		846	846	846	19-abr	846	11-may	846	22-jun	846

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS
 DESPENSAS PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA
 ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD, ASÍ COMO PERSONAS EN CONDICIÓN DE CAMBIO ALIMENTARIO O DESNUTRICIÓN (MISTZA)
 CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA PARA EL PERIODO DE MARZO-DICIEMBRE 2021

Fecha de Elaboración: Marzo 2021

MUNICIPIOS	MENSURACION	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO				
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS			
Ateguayo	147	26 al 31 de marzo	147	26 al 31 de marzo	147	26 al 31 de marzo	147	20-abr	147	12-may	147			
Autlán de Navarro	582		582		582		582	20-abr	582	12-may	582	23-jun	582	
Ayudá	590		590		590		590	20-abr	590	12-may	590	23-jun	590	
Chiquilistlán	220		220		220		220	20-abr	220	12-may	220	23-jun	220	
Cuautla	68		68		68		68	20-abr	68	12-may	68	23-jun	68	
Ejutla	80		80		80		80	20-abr	80	12-may	80	23-jun	80	
El Grullo	74		74		74		74	20-abr	74	12-may	74	23-jun	74	
El Limón	357		357		357		357	20-abr	357	12-may	357	23-jun	357	
Juchitán	179		179		179		179	20-abr	179	12-may	179	23-jun	179	
Tecolotlán	276		276		276		276	20-abr	276	12-may	276	23-jun	276	
Tenamaxtlán	193		193		193		193	20-abr	193	12-may	193	23-jun	193	
Tonaya	264		264		264		264	20-abr	264	12-may	264	23-jun	264	
Tuxcacuesco	154		154		154		154	20-abr	154	12-may	154	23-jun	154	
Unión de Tula	222		222		222		222	20-abr	222	12-may	222	23-jun	222	
Subtotal	3,400		3,400		3,400		3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	3,400	
Tomatlán	532	26 al 31 de marzo	532	26 al 31 de marzo	532	26 al 31 de marzo	532	21-abr	532	13-may	532			
Villa Purificación	840		840		840		840	21-abr	840	13-may	840	24-jun	840	
La Huerta	707		707		707		707	21-abr	707	13-may	707	24-jun	707	
La Resolana	590		590		590		590	21-abr	590	13-may	590	24-jun	590	
Cihuatlán	534		534		534		534	21-abr	534	13-may	534	24-jun	534	
Cuautitlán de G. R.	456		456		456		456	21-abr	456	13-may	456	24-jun	456	
Subtotal	3,690		3,690		3,690		3,690	3,690	3,690	3,690	3,690	3,690	3,690	
Atequillo	105		26 al 31 de marzo		105		26 al 31 de marzo	105	26 al 31 de marzo	105	22-abr	105	14-may	105
Cabo Corriente	421	421		421	421	22-abr		421		14-may	421	25-jun	421	
Guachinango	72	72		72	72	22-abr		72		14-may	72	25-jun	72	
Mascota	197	197		197	197	22-abr		197		14-may	197	25-jun	197	
Mixtlán	79	79		79	79	22-abr		79		14-may	79	25-jun	79	
Puerto Vallarta	1136	1136		1136	1136	22-abr		1136		14-may	1136	25-jun	1136	
San Sebastián del Oeste	27	27		27	27	22-abr		27		14-may	27	25-jun	27	
Talpa de Allende	367	367		367	367	22-abr		367		14-may	367	25-jun	367	
Subtotal	2,400	2,400		2,400	2,400	2,400		2,400		2,400	2,400	2,400	2,400	
Ahuacalco del Mercado	472	26 al 31 de marzo		472	26 al 31 de marzo	472		26 al 31 de marzo		472	23-abr	472	17-may	472
Amatitán	408		408	408		408	23-abr		408	17-may	408	28-jun	408	
Arceca	490		490	490		490	23-abr		490	17-may	490	28-jun	490	
Ezatlán	431		431	431		431	23-abr		431	17-may	431	28-jun	431	
El Arenal	376		376	376		376	23-abr		376	17-may	376	28-jun	376	
Hostotl paquillo	335		335	335		335	23-abr		335	17-may	335	28-jun	335	
Magdalena	432		432	432		432	23-abr		432	17-may	432	28-jun	432	
San Juanito de Escobedo	322		322	322		322	23-abr		322	17-may	322	28-jun	322	
San Marcos	217		217	217		217	23-abr		217	17-may	217	28-jun	217	
Tala	672		672	672		672	23-abr		672	17-may	672	28-jun	672	
Tequila	334		334	334		334	23-abr		334	17-may	334	28-jun	334	
Teuchitlán	284		284	284		284	23-abr		284	17-may	284	28-jun	284	
Subtotal	4,700		4,700	4,700		4,700	4,700		4,700	4,700	4,700	4,700	4,700	
Acatlán de Juárez	527		26 al 31 de marzo	527		26 al 31 de marzo	527		26 al 31 de marzo	527	26-abr	527	18-may	527
Amacueca	251			251			251			251	26-abr	251	18-may	251
Atemajac de Brizuela	214	214		214	214		26-abr	214		18-may	214	29-jun	214	
Atzacan	152	152		152	152		26-abr	152		18-may	152	29-jun	152	
Cocula	454	454		454	454		26-abr	454		18-may	454	29-jun	454	
San Martín Hidalgo	179	179		179	179		26-abr	179		18-may	179	29-jun	179	
Sayula	323	323		323	323		26-abr	323		18-may	323	29-jun	323	
Tapalpa	200	200		200	200		26-abr	200		18-may	200	29-jun	200	
Techaluta de Montenegro	107	107		107	107		26-abr	107		18-may	107	29-jun	107	
Teocuitlán de Corona	486	486		486	486		26-abr	486		18-may	486	29-jun	486	
Villa Corona	443	443		443	443		26-abr	443		18-may	443	29-jun	443	
Zacoalco de Torres	419	419		419	419		26-abr	419		18-may	419	29-jun	419	
Subtotal	3,700	3,700		3,700	3,700		3,700	3,700		3,700	3,700	3,700	3,700	
Cuquio	371	26 al 31 de marzo		371	26 al 31 de marzo		371	26 al 31 de marzo		371	27-abr	371	19-may	371
El Salto	800			800			800			800	27-abr	800	19-may	800
Zapotlanejo	593		593	593		593	27-abr		593	19-may	593	30-jun	593	
Intervención de los Membrillos	340		340	340		340	27-abr		340	19-may	340	30-jun	340	
Intervención del Río	427		427	427		427	27-abr		427	19-may	427	30-jun	427	
Juanacatlán	282		282	282		282	27-abr		282	19-may	282	30-jun	282	
San Cristóbal de la Barranca	190		190	190		190	27-abr		190	19-may	190	30-jun	190	
Tlajomulco de Zúñiga	675		675	675		675	27-abr		675	19-may	675	30-jun	675	
Subtotal	3,600		3,600	3,600		3,600	3,600		3,600	3,600	3,600	3,600	3,600	
Guadalajara	1917		26 al 31 de marzo	1917		26 al 31 de marzo	1917		26 al 31 de marzo	1917	12-abr	1917	08-may	1917
San Pedro Tlaquepaque	1461	1461		1461	1461		13-abr	1461		08-may	1461	16-jun	1461	
Tonalá	1620	1620		1620	1620		13-abr	1620		08-may	1620	16-jun	1620	
Zapopan	2065	2065		2065	2065		12-abr	2065		03-may	2065	15-jun	2065	
Total Zona Metropolitana	7,800	7,800	7,800	7,800	7,800	7,800	7,800	7,800	7,800	7,800				

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS

DESPENSA PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA

ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD, ASÍ COMO PERSONAS EN CONDICIÓN DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICIÓN (MISTIZA)

CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA PARA EL PERIODO DE MARZO-DICIEMBRE 2021

Fecha de Elaboración: Marzo 2021

MUNICIPIOS	DESPENSA	JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSA	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSA	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSA	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSA	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSA	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSA
Bolaños	265	15-jul	265	02-ago	265	02-ago	265	15-oct	265	03-nov	265	03-nov	265
Chimaltán	133	15-jul	133	02-ago	133	02-ago	133	15-oct	133	03-nov	133	03-nov	133
Colotlán	480	15-jul	480	02-ago	480	02-ago	480	15-oct	480	03-nov	480	03-nov	480
Huejuclar	499	15-jul	499	02-ago	499	02-ago	499	15-oct	499	03-nov	499	03-nov	499
Huejuquilla el Alto	383	15-jul	383	02-ago	383	02-ago	383	15-oct	383	03-nov	383	03-nov	383
Mezquic	449	15-jul	449	02-ago	449	02-ago	449	15-oct	449	03-nov	449	03-nov	449
San Martín de Bolaños	210	15-jul	210	02-ago	210	02-ago	210	15-oct	210	03-nov	210	03-nov	210
Santa María de los Angeles	191	15-jul	191	02-ago	191	02-ago	191	15-oct	191	03-nov	191	03-nov	191
Totatiche	262	15-jul	262	02-ago	262	02-ago	262	15-oct	262	03-nov	262	03-nov	262
Villa Guerrero	353	15-jul	353	02-ago	353	02-ago	353	15-oct	353	03-nov	353	03-nov	353
Encarnación de Díaz	587	16-jul	587	03-ago	587	03-ago	587	18-oct	587	04-nov	587	04-nov	587
Lagos de Moreno	718	16-jul	718	03-ago	718	03-ago	718	18-oct	718	04-nov	718	04-nov	718
Ojuelos de Jalisco	376	16-jul	376	03-ago	376	03-ago	376	18-oct	376	04-nov	376	04-nov	376
San Diego de Alejandría	158	16-jul	158	03-ago	158	03-ago	158	18-oct	158	04-nov	158	04-nov	158
San Juan de los Lagos	523	16-jul	523	03-ago	523	03-ago	523	18-oct	523	04-nov	523	04-nov	523
Teoacotiche	309	16-jul	309	03-ago	309	03-ago	309	18-oct	309	04-nov	309	04-nov	309
Unión de San Antonio	576	16-jul	576	03-ago	576	03-ago	576	18-oct	576	04-nov	576	04-nov	576
Villa Hidalgo	176	16-jul	176	03-ago	176	03-ago	176	18-oct	176	04-nov	176	04-nov	176
Acatic	193	19-jul	193	04-ago	193	04-ago	193	19-oct	193	05-nov	193	05-nov	193
Araúdas	615	19-jul	615	04-ago	615	04-ago	615	19-oct	615	05-nov	615	05-nov	615
Cañadas de Obregón	106	19-jul	106	04-ago	106	04-ago	106	19-oct	106	05-nov	106	05-nov	106
Jalostotitán	318	19-jul	318	04-ago	318	04-ago	318	19-oct	318	05-nov	318	05-nov	318
Jesús María	475	19-jul	475	04-ago	475	04-ago	475	19-oct	475	05-nov	475	05-nov	475
Mexticacán	253	19-jul	253	04-ago	253	04-ago	253	19-oct	253	05-nov	253	05-nov	253
San Ignacio Cerro Gordo	311	19-jul	311	04-ago	311	04-ago	311	19-oct	311	05-nov	311	05-nov	311
San Julián	578	19-jul	578	04-ago	578	04-ago	578	19-oct	578	05-nov	578	05-nov	578
San Miguel el Alto	769	19-jul	769	04-ago	769	04-ago	769	19-oct	769	05-nov	769	05-nov	769
Tepatitlán de Morelos	748	19-jul	748	04-ago	748	04-ago	748	19-oct	748	05-nov	748	05-nov	748
Valle de Guadalupe	173	19-jul	173	04-ago	173	04-ago	173	19-oct	173	05-nov	173	05-nov	173
Yahuacita de González Gallo	217	19-jul	217	04-ago	217	04-ago	217	19-oct	217	05-nov	217	05-nov	217
Atotonilco el Alto	472	20-jul	472	05-ago	472	05-ago	472	20-oct	472	06-nov	472	06-nov	472
Ayotlán	688	20-jul	688	05-ago	688	05-ago	688	20-oct	688	06-nov	688	06-nov	688
Dejollado	566	20-jul	566	05-ago	566	05-ago	566	20-oct	566	06-nov	566	06-nov	566
Jamay	404	20-jul	404	05-ago	404	05-ago	404	20-oct	404	06-nov	404	06-nov	404
La Barca	526	20-jul	526	05-ago	526	05-ago	526	20-oct	526	06-nov	526	06-nov	526
Ocotlán	352	20-jul	352	05-ago	352	05-ago	352	20-oct	352	06-nov	352	06-nov	352
Poncitlán	601	20-jul	601	05-ago	601	05-ago	601	20-oct	601	06-nov	601	06-nov	601
Tototlán	491	20-jul	491	05-ago	491	05-ago	491	20-oct	491	06-nov	491	06-nov	491
Zapotlán el Rey	370	20-jul	370	05-ago	370	05-ago	370	20-oct	370	06-nov	370	06-nov	370
Chapala	670	21-jul	670	06-ago	670	06-ago	670	21-oct	670	09-nov	670	09-nov	670
Concepción de B. A	375	21-jul	375	06-ago	375	06-ago	375	21-oct	375	09-nov	375	09-nov	375
Joozotepec	545	21-jul	545	06-ago	545	06-ago	545	21-oct	545	09-nov	545	09-nov	545
La Manzanilla de la Paz	186	21-jul	186	06-ago	186	06-ago	186	21-oct	186	09-nov	186	09-nov	186
Mazamitla	506	21-jul	506	06-ago	506	06-ago	506	21-oct	506	09-nov	506	09-nov	506
Quilpan	452	21-jul	452	06-ago	452	06-ago	452	21-oct	452	09-nov	452	09-nov	452
Santa María del Oro	204	21-jul	204	06-ago	204	06-ago	204	21-oct	204	09-nov	204	09-nov	204
Tizapán el Alto	494	21-jul	494	06-ago	494	06-ago	494	21-oct	494	09-nov	494	09-nov	494
Tzucueca	275	21-jul	275	06-ago	275	06-ago	275	21-oct	275	09-nov	275	09-nov	275
Valle de Juárez	465	21-jul	465	06-ago	465	06-ago	465	21-oct	465	09-nov	465	09-nov	465
Gómez Farías	340	22-jul	340	09-ago	340	09-ago	340	22-oct	340	10-nov	340	10-nov	340
Jilotlán de los Dolores	396	22-jul	396	09-ago	396	09-ago	396	22-oct	396	10-nov	396	10-nov	396
Pihuamo	456	22-jul	456	09-ago	456	09-ago	456	22-oct	456	10-nov	456	10-nov	456
San Gabriel	359	22-jul	359	09-ago	359	09-ago	359	22-oct	359	10-nov	359	10-nov	359
Tamazula de Gordiano	565	22-jul	565	09-ago	565	09-ago	565	22-oct	565	10-nov	565	10-nov	565
Tealtilán	421	22-jul	421	09-ago	421	09-ago	421	22-oct	421	10-nov	421	10-nov	421
Tolimán	388	22-jul	388	09-ago	388	09-ago	388	22-oct	388	10-nov	388	10-nov	388
Tonila	282	22-jul	282	09-ago	282	09-ago	282	22-oct	282	10-nov	282	10-nov	282
Tuxpan	417	22-jul	417	09-ago	417	09-ago	417	22-oct	417	10-nov	417	10-nov	417
Zapotitlán	619	22-jul	619	09-ago	619	09-ago	619	22-oct	619	10-nov	619	10-nov	619
Zapotitlán de Vadillo	186	22-jul	186	09-ago	186	09-ago	186	22-oct	186	10-nov	186	10-nov	186
Zapotlán el Grande	846	22-jul	846	09-ago	846	09-ago	846	22-oct	846	10-nov	846	10-nov	846

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS
DESPENSAS PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD, ASÍ COMO PERSONAS EN CONDICIÓN DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICIÓN (BASTEA)

CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA PARA EL PERIODO DE JUNIO-DICIEMBRE 2021

Fecha de Elaboración: Marzo 2021

MUNICIPIOS	MUNICIPIOS	JUNIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
Atengo	147	23-jul	147	10-ago	147	10-ago	147	25-oct	147	11-nov	147	11-nov	147
Autlán de Navarro	582	23-jul	582	10-ago	582	10-ago	582	25-oct	582	11-nov	582	11-nov	582
Ayutla	590	23-jul	590	10-ago	590	10-ago	590	25-oct	590	11-nov	590	11-nov	590
Chiquitlán	220	23-jul	220	10-ago	220	10-ago	220	25-oct	220	11-nov	220	11-nov	220
Cuautla	68	23-jul	68	10-ago	68	10-ago	68	25-oct	68	11-nov	68	11-nov	68
Ijulia	80	23-jul	80	10-ago	80	10-ago	80	25-oct	80	11-nov	80	11-nov	80
El Grullo	74	23-jul	74	10-ago	74	10-ago	74	25-oct	74	11-nov	74	11-nov	74
El Limón	357	23-jul	357	10-ago	357	10-ago	357	25-oct	357	11-nov	357	11-nov	357
Juchitán	179	23-jul	179	10-ago	179	10-ago	179	25-oct	179	11-nov	179	11-nov	179
Juchitán	276	23-jul	276	10-ago	276	10-ago	276	25-oct	276	11-nov	276	11-nov	276
Tenamaxtlán	193	23-jul	193	10-ago	193	10-ago	193	25-oct	193	11-nov	193	11-nov	193
Tonaya	264	23-jul	264	10-ago	264	10-ago	264	25-oct	264	11-nov	264	11-nov	264
Tucacuesco	154	23-jul	154	10-ago	154	10-ago	154	25-oct	154	11-nov	154	11-nov	154
Unión de Tula	222	23-jul	222	10-ago	222	10-ago	222	25-oct	222	11-nov	222	11-nov	222
Totomacochán	532	26-jul	532	11-ago	532	11-ago	532	26-oct	532	12-nov	532	12-nov	532
Villa Purificación	840	26-jul	840	11-ago	840	11-ago	840	26-oct	840	12-nov	840	12-nov	840
La Huerta	707	26-jul	707	11-ago	707	11-ago	707	26-oct	707	12-nov	707	12-nov	97
La Resolana	590	26-jul	590	11-ago	590	11-ago	590	26-oct	590	12-nov	590	12-nov	590
Cihuatlán	534	26-jul	534	11-ago	534	11-ago	534	26-oct	534	12-nov	534	12-nov	534
Cuaudrán de G. B.	456	26-jul	456	11-ago	456	11-ago	456	26-oct	456	12-nov	456	12-nov	456
Atenguillo	105	27-jul	105	12-ago	105	12-ago	105	27-oct	105	16-nov	105		
Cabo Corriente	421	27-jul	421	12-ago	421	12-ago	421	27-oct	421	16-nov	421		
Guachinango	72	27-jul	72	12-ago	72	12-ago	72	27-oct	72	16-nov	72		
Mascota	197	27-jul	197	12-ago	197	12-ago	197	27-oct	197	16-nov	197		
Mixtlán	79	27-jul	79	12-ago	79	12-ago	79	27-oct	79	16-nov	79		
Puerto Vallarta	1136	27-jul	1136	12-ago	1136	12-ago	1136	27-oct	1136	16-nov	1136		
San Sebastián del Oeste	27	27-jul	27	12-ago	27	12-ago	27	27-oct	27	16-nov	27		
Talpa de Allende	367	27-jul	367	12-ago	367	12-ago	367	27-oct	367	16-nov	367		
Ahuacalco del Mercado	472	28-jul	472	13-ago	472	13-ago	472	28-oct	472	17-nov	472		
Amatitán	408	28-jul	408	13-ago	408	13-ago	408	28-oct	408	17-nov	408		
Ameca	490	28-jul	490	13-ago	490	13-ago	490	28-oct	490	17-nov	490		
Etlatlán	431	28-jul	431	13-ago	431	13-ago	431	28-oct	431	17-nov	431		
El Arenal	376	28-jul	376	13-ago	376	13-ago	376	28-oct	376	17-nov	376		
Huastotlaquillo	335	28-jul	335	13-ago	335	13-ago	335	28-oct	335	17-nov	335		
Magdalena	432	28-jul	432	13-ago	432	13-ago	432	28-oct	432	17-nov	432		
San Juanito de Escobedo	322	28-jul	322	13-ago	322	13-ago	322	28-oct	322	17-nov	322		
San Marcos	217	28-jul	217	13-ago	217	13-ago	217	28-oct	217	17-nov	217		
Tala	672	28-jul	672	13-ago	672	13-ago	672	28-oct	672	17-nov	672		
Tequila	334	28-jul	334	13-ago	334	13-ago	334	28-oct	334	17-nov	334		
Teuchitlán	284	28-jul	284	13-ago	284	13-ago	284	28-oct	284	17-nov	284		
Acatlán de Juárez	527	29-jul	527	16-ago	527	16-ago	527	29-oct	527	18-nov	527		
Amacueca	251	29-jul	251	16-ago	251	16-ago	251	29-oct	251	18-nov	251		
Atemajac de Britzelva	214	29-jul	214	16-ago	214	16-ago	214	29-oct	214	18-nov	214		
Atzacac	152	29-jul	152	16-ago	152	16-ago	152	29-oct	152	18-nov	152		
Cocula	454	29-jul	454	16-ago	454	16-ago	454	29-oct	454	18-nov	454		
San Martín Hidalgo	179	29-jul	179	16-ago	179	16-ago	179	29-oct	179	18-nov	179		
Sayula	323	29-jul	323	16-ago	323	16-ago	323	29-oct	323	18-nov	323		
Tapalpa	200	29-jul	200	16-ago	200	16-ago	200	29-oct	200	18-nov	200		
Techaluta de Montenegro	107	29-jul	107	16-ago	107	16-ago	107	29-oct	107	18-nov	107		
Teocuitatlán de Corona	486	29-jul	486	16-ago	486	16-ago	486	29-oct	486	18-nov	486		
Villa Corona	443	29-jul	443	16-ago	443	16-ago	443	29-oct	443	18-nov	443		
Zacoalco de Torres	419	29-jul	419	16-ago	419	16-ago	419	29-oct	419	18-nov	419		
Caquío	371	30-jul	371	17-ago	371	17-ago	371	01-nov	371	19-nov	371		
El Salto	800	30-jul	800	17-ago	800	17-ago	800	01-nov	800	19-nov	800		
Zapotlanejo	593	30-jul	593	17-ago	593	17-ago	593	01-nov	593	19-nov	593		
Intahacián de los Membrillos	340	30-jul	340	17-ago	340	17-ago	340	01-nov	340	19-nov	340		
Intahacián del Río	427	30-jul	427	17-ago	427	17-ago	427	01-nov	427	19-nov	427		
Juanacatlán	282	30-jul	282	17-ago	282	17-ago	282	01-nov	282	19-nov	282		
San Cristóbal de la Barranca	190	30-jul	190	17-ago	190	17-ago	190	01-nov	190	19-nov	190		
Tlajomulco de Zúñiga	675	30-jul	675	17-ago	675	17-ago	675	01-nov	675	19-nov	675		
Guadalajara	1917	15-jul	1917	02-ago	1917	02-ago	1917	15-oct	1917	03-nov	1917	03-nov	1917
San Pedro Tlaquepaque	1461	16-jul	1461	03-ago	1461	03-ago	1461	18-oct	1461	04-nov	1461	04-nov	1461
Tonalá	1620	16-jul	1620	03-ago	1620	03-ago	1620	18-oct	1620	04-nov	1620	04-nov	1620
Zapopan	2065	15-jul	2065	02-ago	2065	02-ago	2065	15-oct	2065	03-nov	2065	03-nov	2065
Total Zona Metropolitana	7200		7200		7200		7200		7200		7200		7200

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS
 DESPENSAS PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD, ASÍ COMO PERSONAS EN CONDICIÓN DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICIÓN (MESTIZA)
 CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA PARA EL PERIODO DE MARZO-DICIEMBRE 2021

Fecha de Elaboración: Marzo 2021

MUNICIPIOS	DESPENSAS	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO			
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS		
		Tuzpan de Bolaños	20	26 al 31 de marzo	20	26 al 31 de marzo	20	26 al 31 de marzo	20	12 al 27 de Abril	20	03 al 19 de Mayo	20
Amoles	55	marzo	55	marzo	55	marzo	55	Abril	55	Mayo	55	Junio	55
SUB-TOTAL	75		75		75		75		75		75		75

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS
 DESPENSAS PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD, ASÍ COMO PERSONAS EN CONDICIÓN DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICIÓN (MESTIZA)
 CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA PARA EL PERIODO DE MARZO-DICIEMBRE 2021

Fecha de Elaboración: Marzo 2021

MUNICIPIOS	DESPENSAS	JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
		Tuzpan de Bolaños	20	15 al 30 de Julio	20	02 al 17 de Agosto	20	02 al 17 de Agosto	20	15 de Octubre al 01 de Noviembre	20	03 al 19 de Noviembre	20
Amoles	55	Julio	55	Agosto	55	Agosto	55	Noviembre	55	Noviembre	55	Noviembre	55
SUB-TOTAL	75		75		75		75		75		75		75

DJ-CTO-SM-298/21-2

SUBDIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS

DESPENSAS PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA



ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD, NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES NO ESCOLARIZADOS, ASÍ COMO PERSONAS EN CONDICIÓN DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICIÓN ZONA INDIGENA

CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA PARA EL PERIODO DE MARZO-DICIEMBRE 2021

Fecha de Elaboración: Marzo 2021

LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO	
		17		19		20		21	
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
MEZQUITIC									
NUEVA COLONIA	113		113		113		113		113
PUEBLO NUEVO	153		153		153		153		153
SAN ANDRÉS COHAMATÁ	268		268		268		268		268
SAN SEBASTIÁN TEPONAHUACTLÁN	97	26 al 31 de Marzo	97	26 al 31 de Marzo	97	26 al 31 de Marzo	97	03 al 19 de Mayo	97
OCOTA DE LA SIERRA	115		115		115		115		115
SAN MIGUEL HUACITITA - TAPIAS	165		165		165		165		165
SAN MIGUEL HUACITITA - TECOLOTES	256		256		256		256		256

LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO	
		17		19		20		21	
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
BOLAÑOS									
TUXPAN DE BOLAÑOS	556	26 al 31 de Marzo	556	26 al 31 de Marzo	26 al 31 de Marzo	556	12 al 27 de Abril	556	
							03 al 19 de Mayo	556	
								15 al 30 de Junio	
								556	

LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		3		6		21		21		19		14	
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
MEZQUITIC													
NUEVA COLONIA	113		113		113		113		113		113		
PUEBLO NUEVO	153		153		153		153		153		153		
SAN ANDRÉS COHAMATÁ	268		268		268		268		268		268	13	
SAN SEBASTIÁN TEPONAHUACTLÁN	97	15 al 30 de Julio	97	02 al 17 de Agosto	97	02 al 17 de Agosto	97	15 de Octubre al 01 de Noviembre	97	03 al 19 de Noviembre	97	03 al 19 de Noviembre	
OCOTA DE LA SIERRA	115		115		115		115		115		115		
SAN MIGUEL HUACITITA - TAPIAS	165		165		165		165		165		165		
SAN MIGUEL HUACITITA - TECOLOTES	256		256		256		256		256		256		

LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		3		6		21		21		19		14	
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
BOLAÑOS													
TUXPAN DE BOLAÑOS	556	15 al 30 de Julio	556	02 al 17 de Agosto	556	02 al 17 de Agosto	556	15 de Octubre al 01 de Noviembre	556	03 al 19 de Noviembre	556	03 al 19 de Noviembre	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Subdirección General de Seguridad Alimentaria
 Departamento de Estrategias Alimentarias
 Despensas Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria



NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES NO ESCOLARIZADOS (MESTIZA)

CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSAS PARA EL PERIODO DE MARZO-DICIEMBRE 2021

Fecha de Elaboración: Marzo 2021

MUNICIPIOS	CANTIDAD	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO							
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS						
Bolaños	101	26 al 31 de marzo	101	26 al 31 de marzo	101	26 al 31 de marzo	101	12-abr	101	03-may	101	15-jun	101		
Chimaltán	61		61		61		61	61	61	61	61	61	61	61	
Colotlán	93		93		93		93	93	93	93	93	93	93	93	
Huejuar	60		60		60		60	60	60	60	60	60	60	60	
Huejuquilla el Alto	120		120		120		120	120	120	120	120	120	120	120	
Mezquitic	115		115		115		115	115	115	115	115	115	115	115	
San Martín de Bolaños	70		70		70		70	70	70	70	70	70	70	70	
Santa María de los Angeles	71		71		71		71	71	71	71	71	71	71	71	71
Totatiche	48		48		48		48	48	48	48	48	48	48	48	48
Villa Guerrero	76		76		76		76	76	76	76	76	76	76	76	76
Encarnación de Díaz	146	26 al 31 de marzo	146	26 al 31 de marzo	146	26 al 31 de marzo	146	13-abr	146	04-may	146	16-jun	146		
Lagos de Moreno	216		216		216		216	216	216	216	216	216	216	216	
Ojuelos de Jalisco	181		181		181		181	181	181	181	181	181	181	181	
San Diego de Alejandria	24		24		24		24	24	24	24	24	24	24	24	
San Juan de los Lagos	72		72		72		72	72	72	72	72	72	72	72	
Tecolatiche	94		94		94		94	94	94	94	94	94	94	94	
Unión de San Antonio	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100			
Villa Hidalgo	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54			
Acatic	60	26 al 31 de marzo	60	26 al 31 de marzo	60	26 al 31 de marzo	60	14-abr	60	06-may	60	17-jun	60		
Arandas	185		185		185		185	185	185	185	185	185	185	185	
Cañadas de Obregón	52		52		52		52	52	52	52	52	52	52	52	
Jalostotitlán	97		97		97		97	97	97	97	97	97	97	97	
Jesús María	108		108		108		108	108	108	108	108	108	108	108	
Metricacán	50		50		50		50	50	50	50	50	50	50	50	
San Ignacio Cerro Gordo	143		143		143		143	143	143	143	143	143	143	143	
San Julián	170		170		170		170	170	170	170	170	170	170	170	
San Miguel el alto	228		228		228		228	228	228	228	228	228	228	228	
Tepatitlán de Morelos	351		351		351		351	351	351	351	351	351	351	351	
Valle de Guadalupe	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57				
Yahuac de González Gallo	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56				
Atotonilco el Alto	139	26 al 31 de marzo	139	26 al 31 de marzo	139	26 al 31 de marzo	139	15-abr	139	07-may	139	18-jun	139		
Ayoatlán	176		176		176		176	176	176	176	176	176	176	176	
Degollado	49		49		49		49	49	49	49	49	49	49	49	
Jamay	122		122		122		122	122	122	122	122	122	122	122	
La Barca	92		92		92		92	92	92	92	92	92	92	92	
Ocotlán	176		176		176		176	176	176	176	176	176	176	176	
Poncitlán	185		185		185		185	185	185	185	185	185	185	185	
Tototlán	153		153		153		153	153	153	153	153	153	153	153	
Zapotlán el Rey	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116	116			
Chapala	107	26 al 31 de marzo	107	26 al 31 de marzo	107	26 al 31 de marzo	107	16-abr	107	10-may	107	21-jun	107		
Concepción de B. A	63		63		63		63	63	63	63	63	63	63	63	
Jocotepec	186		186		186		186	186	186	186	186	186	186	186	
La Manzanilla de la Paz	63		63		63		63	63	63	63	63	63	63	63	
Mazamita	129		129		129		129	129	129	129	129	129	129	129	
Quitupan	56		56		56		56	56	56	56	56	56	56	56	
Santa María del Oro	14		14		14		14	14	14	14	14	14	14	14	
Tirzapán el Alto	92		92		92		92	92	92	92	92	92	92	92	
Tuxteca	31		31		31		31	31	31	31	31	31	31	31	
Valle de Juárez	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69				
Gómez Farías	50	26 al 31 de marzo	50	26 al 31 de marzo	50	26 al 31 de marzo	50	19-abr	50	11-may	50	22-jun	50		
Jilotlán de los Dolores	61		61		61		61	61	61	61	61	61	61	61	
Pihuamo	119		119		119		119	119	119	119	119	119	119	119	
San Gabriel	109		109		109		109	109	109	109	109	109	109	109	
Tamazula de Gordiano	166		166		166		166	166	166	166	166	166	166	166	
Tecalitlán	139		139		139		139	139	139	139	139	139	139	139	
Tolimán	121		121		121		121	121	121	121	121	121	121	121	
Tonila	78		78		78		78	78	78	78	78	78	78	78	
Tuxpan	143		143		143		143	143	143	143	143	143	143	143	
Zapotitlán	98		98		98		98	98	98	98	98	98	98	98	
Zapotitlán de Vadillo	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58				
Zapotitlán el Grande	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100				

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS
 DESPENSAS PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES NO ESCOLARIZADOS (MESTIZA)

CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSAS PARA EL PERIODO DE MARZO-DICIEMBRE 2021



Fecha de Elaboración: Marzo 2021

MUNICIPIO	MONTOMENSA	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO			
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS		
Atengo	28		28		28	20-abr	28	12-may	28	23-jun	28
Autlán de Navarro	196		196		196	20-abr	196	12-may	196	23-jun	196
Ayutla	136		136		136	20-abr	136	12-may	136	23-jun	136
Chiquilistlán	45		45		45	20-abr	45	12-may	45	23-jun	45
Cuatutla	15		15		15	20-abr	15	12-may	15	23-jun	15
Ejutla	5		5		5	20-abr	5	12-may	5	23-jun	5
El Grullo	51	26 al 31 de marzo	51	26 al 31 de marzo	51	20-abr	51	12-may	51	23-jun	51
El Limón	18		18		18	20-abr	18	12-may	18	23-jun	18
Juchitán	42		42		42	20-abr	42	12-may	42	23-jun	42
Tecolotlán	81		81		81	20-abr	81	12-may	81	23-jun	81
Tenamactlán	3		3		3	20-abr	3	12-may	3	23-jun	3
Tonaya	36		36		36	20-abr	36	12-may	36	23-jun	36
Tuxcacuesco	5		5		5	20-abr	5	12-may	5	23-jun	5
Unión de Tula	50		50		50	20-abr	50	12-may	50	23-jun	50
Totales	179		179		179		179		179		179
Tomatlán	179		179		179	21-abr	179	13-may	179	24-jun	179
Villa Purificación	88		88		88	21-abr	88	13-may	88	24-jun	88
La Huerta	100	26 al 31 de marzo	100	26 al 31 de marzo	100	21-abr	100	13-may	100	24-jun	100
La Resolana	122		122		122	21-abr	122	13-may	122	24-jun	122
Chuatlán	100		100		100	21-abr	100	13-may	100	24-jun	100
Cuatutlán de G. B.	198		198		198	21-abr	198	13-may	198	24-jun	198
Totales	11		11		11		11		11		11
Atenguillo	11		11		11	22-abr	11	14-may	11	25-jun	11
Cabo Corriente	32		32		32	22-abr	32	14-may	32	25-jun	32
Guachinango	32		32		32	22-abr	32	14-may	32	25-jun	32
Mascota	66		66		66	22-abr	66	14-may	66	25-jun	66
Mixtlán	15	26 al 31 de marzo	15	26 al 31 de marzo	15	22-abr	15	14-may	15	25-jun	15
Puerto Vallarta	112		112		112	22-abr	112	14-may	112	25-jun	112
San Sebastián del Oeste	59		59		59	22-abr	59	14-may	59	25-jun	59
Talpa de Allende	74		74		74	22-abr	74	14-may	74	25-jun	74
Totales	119		119		119		119		119		119
Ahuacalco del Mercado	119		119		119	23-abr	119	17-may	119	28-jun	119
Amatitán	89		89		89	23-abr	89	17-may	89	28-jun	89
Ameca	69		69		69	23-abr	69	17-may	69	28-jun	69
Etzatitán	50		50		50	23-abr	50	17-may	50	28-jun	50
El Arenal	68		68		68	23-abr	68	17-may	68	28-jun	68
Hostotipoquiullo	58	26 al 31 de marzo	58	26 al 31 de marzo	58	23-abr	58	17-may	58	28-jun	58
Magdalena	106		106		106	23-abr	106	17-may	106	28-jun	106
San Juanito de Escobedo	50		50		50	23-abr	50	17-may	50	28-jun	50
San Marcos	47		47		47	23-abr	47	17-may	47	28-jun	47
Tala	114		114		114	23-abr	114	17-may	114	28-jun	114
Tequila	239		239		239	23-abr	239	17-may	239	28-jun	239
Teuchitlán	103		103		103	23-abr	103	17-may	103	28-jun	103
Totales	100		100		100		100		100		100
Acaticán de Juárez	100		100		100	26-abr	100	18-may	100	29-jun	100
Amacueca	42		42		42	26-abr	42	18-may	42	29-jun	42
Atemajac de Brizuela	78		78		78	26-abr	78	18-may	78	29-jun	78
Atoyac	26		26		26	26-abr	26	18-may	26	29-jun	26
Cocula	124		124		124	26-abr	124	18-may	124	29-jun	124
San Martín Hidalgo	125	26 al 31 de marzo	125	26 al 31 de marzo	125	26-abr	125	18-may	125	29-jun	125
Soyula	66		66		66	26-abr	66	18-may	66	29-jun	66
Tapalpa	66		66		66	26-abr	66	18-may	66	29-jun	66
Techaluta de Montenegro	30		30		30	26-abr	30	18-may	30	29-jun	30
Teocuitatlán de Corona	69		69		69	26-abr	69	18-may	69	29-jun	69
Villa Corona	93		93		93	26-abr	93	18-may	93	29-jun	93
Zacoalco de Torres	131		131		131	26-abr	131	18-may	131	29-jun	131
Totales	179		179		179		179		179		179
Cuquío	179		179		179	27-abr	179	19-may	179	30-jun	179
El Salto	101		101		101	27-abr	101	19-may	101	30-jun	101
Zapotlanejo	50		50		50	27-abr	50	19-may	50	30-jun	50
Interohuacán de los Membrillos	121	26 al 31 de marzo	121	26 al 31 de marzo	121	27-abr	121	19-may	121	30-jun	121
Interohuacán del Río	111		111		111	27-abr	111	19-may	111	30-jun	111
Juanacatlán	30		30		30	27-abr	30	19-may	30	30-jun	30
San Cristóbal de la Barranca	84		84		84	27-abr	84	19-may	84	30-jun	84
Tlajomulco de Zúñiga	97		97		97	27-abr	97	19-may	97	30-jun	97
Totales	274		274		274		274		274		274
Guadalajara	274	26 al 31 de marzo	274	26 al 31 de marzo	274	12-abr	274	03-may	274	15-jun	274
San Pedro Tlaquepaque	418		418		418	13-abr	418	04-may	418	16-jun	418
Tonalá	236		236		236	13-abr	236	04-may	236	16-jun	236
Zapopan	362		362		362	12-abr	362	03-may	362	15-jun	362
Total Zona Metropolitana	1,490		1,490		1,490		1,490		1,490		1,490

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS
 DESPENSAS PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA



NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES NO ESCOLARIZADOS (MESTIZA)

CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSAS PARA EL PERIODO DE MARZO-DICIEMBRE 2021

Fecha de Elaboración: Marzo 2021

MUNICIPIO	QUANTIDAD	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
Bolaños	101	15-jul	101	02-ago	101	02-ago	101	15-oct	101	03-nov	101	03-nov	101	03-nov	101	15-oct	101	03-nov	101	03-nov	101
Chimaltlán	61	15-jul	61	02-ago	61	02-ago	61	15-oct	61	03-nov	61	03-nov	61	03-nov	61	15-oct	61	03-nov	61	03-nov	61
Colotlán	93	15-jul	93	02-ago	93	02-ago	93	15-oct	93	03-nov	93	03-nov	93	03-nov	93	15-oct	93	03-nov	93	03-nov	93
Huejuar	60	15-jul	60	02-ago	60	02-ago	60	15-oct	60	03-nov	60	03-nov	60	03-nov	60	15-oct	60	03-nov	60	03-nov	60
Huejuquilla el Alto	120	15-jul	120	02-ago	120	02-ago	120	15-oct	120	03-nov	120	03-nov	120	03-nov	120	15-oct	120	03-nov	120	03-nov	120
Mezquitic	115	15-jul	115	02-ago	115	02-ago	115	15-oct	115	03-nov	115	03-nov	115	03-nov	115	15-oct	115	03-nov	115	03-nov	115
San Martín de Bolaños	70	15-jul	70	02-ago	70	02-ago	70	15-oct	70	03-nov	70	03-nov	70	03-nov	70	15-oct	70	03-nov	70	03-nov	70
Santa María de los Angeles	71	15-jul	71	02-ago	71	02-ago	71	15-oct	71	03-nov	71	03-nov	71	03-nov	71	15-oct	71	03-nov	71	03-nov	71
Totatiche	48	15-jul	48	02-ago	48	02-ago	48	15-oct	48	03-nov	48	03-nov	48	03-nov	48	15-oct	48	03-nov	48	03-nov	48
Villa Guerrero	76	15-jul	76	02-ago	76	02-ago	76	15-oct	76	03-nov	76	03-nov	76	03-nov	76	15-oct	76	03-nov	76	03-nov	76
Encarnación de Díaz	146	16-jul	146	03-ago	146	03-ago	146	18-oct	146	04-nov	146	04-nov	146	04-nov	146	18-oct	146	04-nov	146	04-nov	146
Lagos de Moreno	216	16-jul	216	03-ago	216	03-ago	216	18-oct	216	04-nov	216	04-nov	216	04-nov	216	18-oct	216	04-nov	216	04-nov	216
Ojuelos de Jalisco	181	16-jul	181	03-ago	181	03-ago	181	18-oct	181	04-nov	181	04-nov	181	04-nov	181	18-oct	181	04-nov	181	04-nov	181
San Diego de Alejandria	24	16-jul	24	03-ago	24	03-ago	24	18-oct	24	04-nov	24	04-nov	24	04-nov	24	18-oct	24	04-nov	24	04-nov	24
San Juan de los Lagos	72	16-jul	72	03-ago	72	03-ago	72	18-oct	72	04-nov	72	04-nov	72	04-nov	72	18-oct	72	04-nov	72	04-nov	72
Teocatiche	94	16-jul	94	03-ago	94	03-ago	94	18-oct	94	04-nov	94	04-nov	94	04-nov	94	18-oct	94	04-nov	94	04-nov	94
Unión de San Antonio	100	16-jul	100	03-ago	100	03-ago	100	18-oct	100	04-nov	100	04-nov	100	04-nov	100	18-oct	100	04-nov	100	04-nov	100
Villa Hidalgo	54	16-jul	54	03-ago	54	03-ago	54	18-oct	54	04-nov	54	04-nov	54	04-nov	54	18-oct	54	04-nov	54	04-nov	54
Acatic	60	19-jul	60	04-ago	60	04-ago	60	19-oct	60	05-nov	60	05-nov	60	05-nov	60	19-oct	60	05-nov	60	05-nov	60
Araditas	185	19-jul	185	04-ago	185	04-ago	185	19-oct	185	05-nov	185	05-nov	185	05-nov	185	19-oct	185	05-nov	185	05-nov	185
Cañadas de Obregón	52	19-jul	52	04-ago	52	04-ago	52	19-oct	52	05-nov	52	05-nov	52	05-nov	52	19-oct	52	05-nov	52	05-nov	52
Jalostotlán	97	19-jul	97	04-ago	97	04-ago	97	19-oct	97	05-nov	97	05-nov	97	05-nov	97	19-oct	97	05-nov	97	05-nov	97
Jesús María	108	19-jul	108	04-ago	108	04-ago	108	19-oct	108	05-nov	108	05-nov	108	05-nov	108	19-oct	108	05-nov	108	05-nov	108
Mexicacán	50	19-jul	50	04-ago	50	04-ago	50	19-oct	50	05-nov	50	05-nov	50	05-nov	50	19-oct	50	05-nov	50	05-nov	50
San Ignacio Cerro Gordo	143	19-jul	143	04-ago	143	04-ago	143	19-oct	143	05-nov	143	05-nov	143	05-nov	143	19-oct	143	05-nov	143	05-nov	143
San Julián	170	19-jul	170	04-ago	170	04-ago	170	19-oct	170	05-nov	170	05-nov	170	05-nov	170	19-oct	170	05-nov	170	05-nov	170
San Miguel el alto	228	19-jul	228	04-ago	228	04-ago	228	19-oct	228	05-nov	228	05-nov	228	05-nov	228	19-oct	228	05-nov	228	05-nov	228
Tepepatitán de Morelos	351	19-jul	351	04-ago	351	04-ago	351	19-oct	351	05-nov	351	05-nov	351	05-nov	351	19-oct	351	05-nov	351	05-nov	351
Valle de Guadalupe	57	19-jul	57	04-ago	57	04-ago	57	19-oct	57	05-nov	57	05-nov	57	05-nov	57	19-oct	57	05-nov	57	05-nov	57
Yahuacita de González Gallo	56	19-jul	56	04-ago	56	04-ago	56	19-oct	56	05-nov	56	05-nov	56	05-nov	56	19-oct	56	05-nov	56	05-nov	56
Atotonilco el Alto	139	20-jul	139	05-ago	139	05-ago	139	20-oct	139	08-nov	139	08-nov	139	08-nov	139	20-oct	139	08-nov	139	08-nov	139
Ayoacán	176	20-jul	176	05-ago	176	05-ago	176	20-oct	176	08-nov	176	08-nov	176	08-nov	176	20-oct	176	08-nov	176	08-nov	176
Dejuelo	49	20-jul	49	05-ago	49	05-ago	49	20-oct	49	08-nov	49	08-nov	49	08-nov	49	20-oct	49	08-nov	49	08-nov	49
Jamay	122	20-jul	122	05-ago	122	05-ago	122	20-oct	122	08-nov	122	08-nov	122	08-nov	122	20-oct	122	08-nov	122	08-nov	122
La Barca	92	20-jul	92	05-ago	92	05-ago	92	20-oct	92	08-nov	92	08-nov	92	08-nov	92	20-oct	92	08-nov	92	08-nov	92
Ocotlán	176	20-jul	176	05-ago	176	05-ago	176	20-oct	176	08-nov	176	08-nov	176	08-nov	176	20-oct	176	08-nov	176	08-nov	176
Poncitlán	185	20-jul	185	05-ago	185	05-ago	185	20-oct	185	08-nov	185	08-nov	185	08-nov	185	20-oct	185	08-nov	185	08-nov	185
Tototlán	153	20-jul	153	05-ago	153	05-ago	153	20-oct	153	08-nov	153	08-nov	153	08-nov	153	20-oct	153	08-nov	153	08-nov	153
Zapotlán el Rey	116	20-jul	116	05-ago	116	05-ago	116	20-oct	116	08-nov	116	08-nov	116	08-nov	116	20-oct	116	08-nov	116	08-nov	116
Chapala	107	21-jul	107	06-ago	107	06-ago	107	21-oct	107	09-nov	107	09-nov	107	09-nov	107	21-oct	107	09-nov	107	09-nov	107
Concepción de B. A	63	21-jul	63	06-ago	63	06-ago	63	21-oct	63	09-nov	63	09-nov	63	09-nov	63	21-oct	63	09-nov	63	09-nov	63
Jocotpec	186	21-jul	186	06-ago	186	06-ago	186	21-oct	186	09-nov	186	09-nov	186	09-nov	186	21-oct	186	09-nov	186	09-nov	186
La Manzanilla de la Paz	63	21-jul	63	06-ago	63	06-ago	63	21-oct	63	09-nov	63	09-nov	63	09-nov	63	21-oct	63	09-nov	63	09-nov	63
Marambita	129	21-jul	129	06-ago	129	06-ago	129	21-oct	129	09-nov	129	09-nov	129	09-nov	129	21-oct	129	09-nov	129	09-nov	129
Quitupan	56	21-jul	56	06-ago	56	06-ago	56	21-oct	56	09-nov	56	09-nov	56	09-nov	56	21-oct	56	09-nov	56	09-nov	56
Santa María del Oro	14	21-jul	14	06-ago	14	06-ago	14	21-oct	14	09-nov	14	09-nov	14	09-nov	14	21-oct	14	09-nov	14	09-nov	14
Tizapán el Alto	92	21-jul	92	06-ago	92	06-ago	92	21-oct	92	09-nov	92	09-nov	92	09-nov	92	21-oct	92	09-nov	92	09-nov	92
Tuxcueca	31	21-jul	31	06-ago	31	06-ago	31	21-oct	31	09-nov	31	09-nov	31	09-nov	31	21-oct	31	09-nov	31	09-nov	31
Valle de Juárez	69	21-jul	69	06-ago	69	06-ago	69	21-oct	69	09-nov	69	09-nov	69	09-nov	69	21-oct	69	09-nov	69	09-nov	69
Gómez Farías	50	22-jul	50	09-ago	50	09-ago	50	22-oct	50	10-nov	50	10-nov	50	10-nov	50	22-oct	50	10-nov	50	10-nov	50
Jilotlán de los Dolores	61	22-jul	61	09-ago	61	09-ago	61	22-oct	61	10-nov	61	10-nov	61	10-nov	61	22-oct	61	10-nov	61	10-nov	61
Pihuamo	119	22-jul	119	09-ago	119	09-ago	119	22-oct	119	10-nov	119	10-nov	119	10-nov	119	22-oct	119	10-nov	119	10-nov	119
San Gabriel	109	22-jul	109	09-ago	109	09-ago	109	22-oct	109	10-nov	109	10-nov	109	10-nov	109	22-oct	109	10-nov	109	10-nov	109
Tamazula de Gordiano	166	22-jul	166	09-ago	166	09-ago	166	22-oct	166	10-nov	166	10-nov	166	10-nov	166	22-oct	166	10-nov	166	10-nov	166
Tecalitán	139	22-jul	139	09-ago	139	09-ago	139	22-oct	139	10-nov	139	10-nov	139	10-nov	139	22-oct	139	10-nov	139	10-nov	139
Tolimán	121	22-jul	121	09-ago	121	09-ago	121	22-oct	121	10-nov	121	10-nov	121	10-nov	121	22-oct	121	10-nov	121	10-nov	121
Tonila	78	22-jul	78	09-ago	78	09-ago	78	22-oct	78	10-nov	78	10-nov	78	10-nov	78	22-oct	78	10-nov	78	10-nov	78
Tuxpan	143	22-jul	143	09-ago	143	09-ago	143	22-oct	143	10-nov	143	10-nov	143	10-nov	143	22-oct	143	10-nov	143	10-nov	143
Zapotitlán	98	22-jul	98	09-ago	98	09-ago	98	22-oct	98	10-nov	98	10-nov	98	10-nov	98	22-oct	98	10-nov	98	10-nov	98
Zapotitlán de Vadillo	58	22-jul	58	09-ago	58	09-ago	58	22-oct	58	10-nov	58	10-nov	58	10-nov	58	22-oct	58	10-nov	58	10-nov	58
Zapotitlán el Grande	100	22-jul	100	09-ago	100	09-ago	100	22-oct	100	10-nov	100	10-nov	100	10-nov	100	22-oct	100	10-nov	100	10-nov	100

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Subdirección General de Seguridad Alimentaria
 Departamento de Estrategias Alimentarias
 Despensas Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria



Mujeres y Niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados (Mestiza)

Calendario de Entrega de Despensas para el Periodo de Marzo-Octubre 2021

Fecha de Elaboración: Marzo 2021

MUNICIPIOS	HABITANTES	JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS
Atengo	28	23-jul	28	10-ago	28	10-ago	28	25-oct	28	11-nov	28	11-nov	
Axtlán de Navarro	196	23-jul	196	10-ago	196	10-ago	196	25-oct	196	11-nov	196	11-nov	
Ayutla	136	23-jul	136	10-ago	136	10-ago	136	25-oct	136	11-nov	136	11-nov	
Chiquilistlán	45	23-jul	45	10-ago	45	10-ago	45	25-oct	45	11-nov	45	11-nov	
Cuautla	15	23-jul	15	10-ago	15	10-ago	15	25-oct	15	11-nov	15	11-nov	
Ejutla	5	23-jul	5	10-ago	5	10-ago	5	25-oct	5	11-nov	5	11-nov	
El Grullo	51	23-jul	51	10-ago	51	10-ago	51	25-oct	51	11-nov	51	11-nov	
El Limón	18	23-jul	18	10-ago	18	10-ago	18	25-oct	18	11-nov	18	11-nov	
Juchitán	42	23-jul	42	10-ago	42	10-ago	42	25-oct	42	11-nov	42	11-nov	
Tecolotlán	81	23-jul	81	10-ago	81	10-ago	81	25-oct	81	11-nov	81	11-nov	
Tenamactlán	3	23-jul	3	10-ago	3	10-ago	3	25-oct	3	11-nov	3	11-nov	
Tonaya	36	23-jul	36	10-ago	36	10-ago	36	25-oct	36	11-nov	36	11-nov	
Tunacuesco	5	23-jul	5	10-ago	5	10-ago	5	25-oct	5	11-nov	5	11-nov	
Unión de Tula	50	23-jul	50	10-ago	50	10-ago	50	25-oct	50	11-nov	50	11-nov	
TOTAL	774		774		774		774		774		774		
Tomatlán	179	26-jul	179	11-ago	179	11-ago	179	26-oct	179	12-nov	179	12-nov	
Villa Purificación	88	26-jul	88	11-ago	88	11-ago	88	26-oct	88	12-nov	88	12-nov	
La Huerta	100	26-jul	100	11-ago	100	11-ago	100	26-oct	100	12-nov	100	12-nov	
La Resolana	122	26-jul	122	11-ago	122	11-ago	122	26-oct	122	12-nov	122	12-nov	
Cihuatlán	100	26-jul	100	11-ago	100	11-ago	100	26-oct	100	12-nov	100	12-nov	
Chauvetlán de G. R.	198	26-jul	198	11-ago	198	11-ago	198	26-oct	198	12-nov	198	12-nov	
TOTAL	789		789		789		789		789		789		
Atenguillo	11	27-jul	11	12-ago	11	12-ago	11	27-oct	11	16-nov	11	16-nov	
Cabo Corriente	32	27-jul	32	12-ago	32	12-ago	32	27-oct	32	16-nov	32	16-nov	
Guachinango	32	27-jul	32	12-ago	32	12-ago	32	27-oct	32	16-nov	32	16-nov	
Mascota	66	27-jul	66	12-ago	66	12-ago	66	27-oct	66	16-nov	66	16-nov	
Mixtlán	15	27-jul	15	12-ago	15	12-ago	15	27-oct	15	16-nov	15	16-nov	
Puerto Vallarta	112	27-jul	112	12-ago	112	12-ago	112	27-oct	112	16-nov	112	16-nov	
San Sebastián del Oeste	59	27-jul	59	12-ago	59	12-ago	59	27-oct	59	16-nov	59	16-nov	
Talpa de Allende	74	27-jul	74	12-ago	74	12-ago	74	27-oct	74	16-nov	74	16-nov	
TOTAL	489		489		489		489		489		489		
Ahuatlco del Mercado	119	28-jul	119	13-ago	119	13-ago	119	28-oct	119	17-nov	119	17-nov	
Amatitán	89	28-jul	89	13-ago	89	13-ago	89	28-oct	89	17-nov	89	17-nov	
Ameca	69	28-jul	69	13-ago	69	13-ago	69	28-oct	69	17-nov	69	17-nov	
Ezatlán	50	28-jul	50	13-ago	50	13-ago	50	28-oct	50	17-nov	50	17-nov	
El Arenal	68	28-jul	68	13-ago	68	13-ago	68	28-oct	68	17-nov	68	17-nov	
Hostotipaquillo	58	28-jul	58	13-ago	58	13-ago	58	28-oct	58	17-nov	58	17-nov	
Magdalena	106	28-jul	106	13-ago	106	13-ago	106	28-oct	106	17-nov	106	17-nov	
San Juanito de Escobedo	50	28-jul	50	13-ago	50	13-ago	50	28-oct	50	17-nov	50	17-nov	
San Marcos	47	28-jul	47	13-ago	47	13-ago	47	28-oct	47	17-nov	47	17-nov	
Tala	114	28-jul	114	13-ago	114	13-ago	114	28-oct	114	17-nov	114	17-nov	
Tequila	239	28-jul	239	13-ago	239	13-ago	239	28-oct	239	17-nov	239	17-nov	
Teuchitlán	103	28-jul	103	13-ago	103	13-ago	103	28-oct	103	17-nov	103	17-nov	
TOTAL	1,142		1,142		1,142		1,142		1,142		1,142		
Acatlán de Juárez	100	29-jul	100	16-ago	100	16-ago	100	29-oct	100	18-nov	100	18-nov	
Amacueca	42	29-jul	42	16-ago	42	16-ago	42	29-oct	42	18-nov	42	18-nov	
Atemajac de Brizuela	78	29-jul	78	16-ago	78	16-ago	78	29-oct	78	18-nov	78	18-nov	
Atoyac	26	29-jul	26	16-ago	26	16-ago	26	29-oct	26	18-nov	26	18-nov	
Cocula	124	29-jul	124	16-ago	124	16-ago	124	29-oct	124	18-nov	124	18-nov	
San Martín Hidalgo	125	29-jul	125	16-ago	125	16-ago	125	29-oct	125	18-nov	125	18-nov	
Sayula	66	29-jul	66	16-ago	66	16-ago	66	29-oct	66	18-nov	66	18-nov	
Tapalpa	66	29-jul	66	16-ago	66	16-ago	66	29-oct	66	18-nov	66	18-nov	
Techaluta de Montenegro	30	29-jul	30	16-ago	30	16-ago	30	29-oct	30	18-nov	30	18-nov	
Teoucantlán de Corona	69	29-jul	69	16-ago	69	16-ago	69	29-oct	69	18-nov	69	18-nov	
Villa Corona	93	29-jul	93	16-ago	93	16-ago	93	29-oct	93	18-nov	93	18-nov	
Zacoalco de Torres	131	29-jul	131	16-ago	131	16-ago	131	29-oct	131	18-nov	131	18-nov	
TOTAL	989		989		989		989		989		989		
Coquilo	179	30-jul	179	17-ago	179	17-ago	179	01-nov	179	19-nov	179	19-nov	
El Salto	101	30-jul	101	17-ago	101	17-ago	101	01-nov	101	19-nov	101	19-nov	
Zapotlanejo	50	30-jul	50	17-ago	50	17-ago	50	01-nov	50	19-nov	50	19-nov	
Irduhuacán de los Membrillos	121	30-jul	121	17-ago	121	17-ago	121	01-nov	121	19-nov	121	19-nov	
Irduhuacán del Río	111	30-jul	111	17-ago	111	17-ago	111	01-nov	111	19-nov	111	19-nov	
Juanacatlán	30	30-jul	30	17-ago	30	17-ago	30	01-nov	30	19-nov	30	19-nov	
San Cristóbal de la Barranca	84	30-jul	84	17-ago	84	17-ago	84	01-nov	84	19-nov	84	19-nov	
Tlajomulco de Zúñiga	97	30-jul	97	17-ago	97	17-ago	97	01-nov	97	19-nov	97	19-nov	
TOTAL	779		779		779		779		779		779		
Guadalajara	274	15-jul	274	02-ago	274	02-ago	274	15-oct	274	03-nov	274	03-nov	274
San Pedro Tlaquepaque	418	16-jul	418	03-ago	418	03-ago	418	18-oct	418	04-nov	418	04-nov	418
Tonalá	236	16-jul	236	03-ago	236	03-ago	236	18-oct	236	04-nov	236	04-nov	236
Zapopan	362	15-jul	362	02-ago	362	02-ago	362	15-oct	362	03-nov	362	03-nov	362
Total Zona Metropolitana	1,390		1,390		1,390		1,390		1,390		1,390		1,390

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2



DIRECCION DE TRABAJO SOCIAL Y VINCULACION
CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA



TRABAJO SOCIAL OPERATIVO

PRODUCTO	LUGAR DE ENTREGA	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Despensa	Almacén General DIF Jalisco	2,500	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	2,500	15,000
		22/03/2021	14/04/2021	11/05/2021	14/06/2021	12/07/2021	16/08/2021	13/09/2021	11/10/2021	17/11/2021	03/12/2021	

L.T.S. María Eugenia Gutierrez Solís

Directora de Trabajo Social

DJ-CTO-SM-298/21-2

Sistema Estatal DIF Jalisco
 Subdirección General de Seguridad Alimentaria
 Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
 Calendario Programación de Despensas: **Mujeres Embarazadas y Lactando**
 Período Marzo - Diciembre 2021

Nombre del Municipio	N° Beneficiarios	Total Despensas	Marzo		Marzo		Marzo		Abril		Mayo		Junio					
			Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total				
BOLAÑOS	23	276	26 al 31 de Marzo 2021	23	26 al 31 de Marzo 2021	23	26 al 31 de Marzo 2021	23	12-Apr-21	23	3-May-21	23	15-Jun-21	23				
COLOTLÁN	57	684		57		57		57	57	12-Apr-21	57	3-May-21	57	15-Jun-21	57			
CHIMALTITÁN	15	180		15		15		15	15	12-Apr-21	15	3-May-21	15	15-Jun-21	15			
HUEJUCAR	31	372		31		31		31	31	12-Apr-21	31	3-May-21	31	15-Jun-21	31			
HUEJUQUILLA EL ALTO	70	840		70		70		70	70	12-Apr-21	70	3-May-21	70	15-Jun-21	70			
MEZQUITIC	24	288		24		24		24	24	12-Apr-21	24	3-May-21	24	15-Jun-21	24			
MEZQUITIC - AMOLES (Bajo de los Amoles)	4	48		4		4		4	4	12-Apr-21	4	3-May-21	4	15-Jun-21	4			
SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	0	0		0		0		0	0	12-Apr-21	0	3-May-21	0	15-Jun-21	0			
SANTAMARÍA DE LOS ÁNGELES	20	240		20		20		20	20	12-Apr-21	20	3-May-21	20	15-Jun-21	20			
TOTATICHÉ	50	600		50		50		50	50	12-Apr-21	50	3-May-21	50	15-Jun-21	50			
VILLA GUERRERO	30	360		30		30		30	30	12-Apr-21	30	3-May-21	30	15-Jun-21	30			
Total Región 1	324	3,888		324		324		324	324	324	324	324	324	324	324	324		
ENCARNACIÓN DE DÍAZ	50	600		26 al 31 de Marzo 2021		50		26 al 31 de Marzo 2021	50	26 al 31 de Marzo 2021	50	13-Apr-21	50	4-May-21	50	16-Jun-21	50	
LAGOS DE MORENO	125	1500				125			125		125	125	13-Apr-21	125	4-May-21	125	16-Jun-21	125
OJUELOS DE JALISCO	60	720				60			60		60	60	13-Apr-21	60	4-May-21	60	16-Jun-21	60
SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	10	120	10		10	10	10		13-Apr-21		10	4-May-21	10	16-Jun-21	10			
SAN JUAN DE LOS LAGOS	70	840	70		70	70	70		13-Apr-21		70	4-May-21	70	16-Jun-21	70			
TEOCALICHÉ	40	480	40		40	40	40		13-Apr-21		40	4-May-21	40	16-Jun-21	40			
UNIÓN DE SAN ANTONIO	15	180	15		15	15	15		13-Apr-21		15	4-May-21	15	16-Jun-21	15			
VILLA HIDALGO	16	192	16		16	16	16		13-Apr-21		16	4-May-21	16	16-Jun-21	16			
Total Región 2	388	4,832	388		388	388	388		388		388	388	388	388	388	388		
ACATIC	26	312	26 al 31 de Marzo 2021		26	26 al 31 de Marzo 2021	26		26 al 31 de Marzo 2021		26	14-Apr-21	26	6-May-21	26	17-Jun-21	26	
ARANDAS	100	1200		100	100		100	100		14-Apr-21	100	6-May-21	100	17-Jun-21	100			
JALOSTOTITLÁN	30	360		30	30		30	30		14-Apr-21	30	6-May-21	30	17-Jun-21	30			
JESUS MARÍA	31	372		31	31		31	31		14-Apr-21	31	6-May-21	31	17-Jun-21	31			
MEXICACÁN	20	240		20	20		20	20		14-Apr-21	20	6-May-21	20	17-Jun-21	20			
SAN JULIÁN	100	1200		100	100		100	100		14-Apr-21	100	6-May-21	100	17-Jun-21	100			
SAN MIGUEL EL ALTO	50	600		50	50		50	50		14-Apr-21	50	6-May-21	50	17-Jun-21	50			
TEPATITLÁN DE MORELOS	30	360		30	30		30	30		14-Apr-21	30	6-May-21	30	17-Jun-21	30			
VALLE DE GUADALUPE	20	240		20	20		20	20		14-Apr-21	20	6-May-21	20	17-Jun-21	20			
CAÑADAS DE OBREGÓN	20	240		20	20		20	20		14-Apr-21	20	6-May-21	20	17-Jun-21	20			
YAHUALICAC DE GONZÁLEZ GALLO	20	240		20	20		20	20		14-Apr-21	20	6-May-21	20	17-Jun-21	20			
SAN IGNACIO CERRO GORDO	25	300		25	25		25	25		14-Apr-21	25	6-May-21	25	17-Jun-21	25			
Total Región 3	472	5,844		472	472		472	472		472	472	472	472	472	472	472		
ATOTONILCO EL ALTO	75	900		26 al 31 de Marzo 2021	75		26 al 31 de Marzo 2021	75		26 al 31 de Marzo 2021	75	15-Apr-21	75	7-May-21	75	18-Jun-21	75	
AYOTLÁN	70	840			70			70			70	70	15-Apr-21	70	7-May-21	70	18-Jun-21	70
BARCALA	50	600	50		50	50		50	15-Apr-21		50	7-May-21	50	18-Jun-21	50			
DEGOLLADO	70	840	70		70	70		70	15-Apr-21		70	7-May-21	70	18-Jun-21	70			
JAMAY	75	900	75		75	75		75	15-Apr-21		75	7-May-21	75	18-Jun-21	75			
OCOTLÁN	20	240	20		20	20		20	15-Apr-21		20	7-May-21	20	18-Jun-21	20			
PONCITLÁN	123	1476	123		123	123		123	15-Apr-21		123	7-May-21	123	18-Jun-21	123			
TOTOTLÁN	20	240	20		20	20		20	15-Apr-21		20	7-May-21	20	18-Jun-21	20			
ZAPOTLÁN DEL REY	40	480	40		40	40		40	15-Apr-21		40	7-May-21	40	18-Jun-21	40			
Total Región 4	643	6,816	643		643	643		643	643		643	643	643	643	643	643		
CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	50	600	26 al 31 de Marzo 2021	50	26 al 31 de Marzo 2021	50	26 al 31 de Marzo 2021	50	16-Apr-21	50	10-May-21	50	21-Jun-21	50				
CHAPALA	25	300		25		25		25	25	16-Apr-21	25	10-May-21	25	21-Jun-21	25			
JOCOTEPEC	35	420		35		35		35	35	16-Apr-21	35	10-May-21	35	21-Jun-21	35			
SANTAMARÍA DEL ORO	15	180		15		15		15	15	16-Apr-21	15	10-May-21	15	21-Jun-21	15			
MANZANILLA DE LA PAZ	50	600		50		50		50	50	16-Apr-21	50	10-May-21	50	21-Jun-21	50			
MAZAMITLA	30	360		30		30		30	30	16-Apr-21	30	10-May-21	30	21-Jun-21	30			
QUITUPÁN	10	120		10		10		10	10	16-Apr-21	10	10-May-21	10	21-Jun-21	10			
TIZAPÁN EL ALTO	50	600		50		50		50	50	16-Apr-21	50	10-May-21	50	21-Jun-21	50			
TUXTECUA	50	600		50		50		50	50	16-Apr-21	50	10-May-21	50	21-Jun-21	50			
VALLE DE JUÁREZ	50	600		50		50		50	50	16-Apr-21	50	10-May-21	50	21-Jun-21	50			
Total Región 5	386	4,380		386		386		386	386	386	386	386	386	386	386	386		
ZAPOTLÁN EL GRANDE (CD. GUZMÁN)	30	360		26 al 31 de Marzo 2021		30		26 al 31 de Marzo 2021	30	26 al 31 de Marzo 2021	30	19-Apr-21	30	11-May-21	30	22-Jun-21	30	
JILOTÁN DE LOS DOLORES	55	660				55			55		55	55	19-Apr-21	55	11-May-21	55	22-Jun-21	55
PIHUAMO	75	900				75			75		75	75	19-Apr-21	75	11-May-21	75	22-Jun-21	75
GÓMEZ FARIAS	35	420				35			35		35	35	19-Apr-21	35	11-May-21	35	22-Jun-21	35
TAMAZULA DE GORDIANO	50	600	50		50	50	50		19-Apr-21		50	11-May-21	50	22-Jun-21	50			
TECALITLÁN	60	720	60		60	60	60		19-Apr-21		60	11-May-21	60	22-Jun-21	60			
TOLIMÁN	55	660	55		55	55	55		19-Apr-21		55	11-May-21	55	22-Jun-21	55			
TONILA	25	300	25		25	25	25		19-Apr-21		25	11-May-21	25	22-Jun-21	25			
TUXPÁN	25	300	25		25	25	25		19-Apr-21		25	11-May-21	25	22-Jun-21	25			
SAN GABRIEL (VENUSTIANO CARRANZA)	36	432	36		36	36	36		19-Apr-21		36	11-May-21	36	22-Jun-21	36			
ZAPOTLITIC	45	540	45		45	45	45		19-Apr-21		45	11-May-21	45	22-Jun-21	45			
ZAPOTITLÁN DE MADILLO	25	300	25		25	25	25		19-Apr-21		25	11-May-21	25	22-Jun-21	25			
Total Región 6	618	6,192	618		618	618	618		618		618	618	618	618	618	618		

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Sistema Estatal DIF Jalisco
 Subdirección General de Seguridad Alimentaria
 Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
 Calendario Programación de Despesas: **Mujeres Embarazadas y Lactando**
 Período Marzo - Diciembre 2021

Nombre del Municipio	N° Beneficiarios	Total Despesas	Marzo		Marzo		Marzo		Abril		Mayo		Junio	
			Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total
ATENGO	20	240		20		20		20	20-Apr-21	20	12-May-21	20	23-Jun-21	20
AUTLÁN DE NAVARRO	105	1260		105		105		105	20-Apr-21	105	12-May-21	105	23-Jun-21	105
AYUTLA	50	600		50		50		50	20-Apr-21	50	12-May-21	50	23-Jun-21	50
CUAUTLA	10	120		10		10		10	20-Apr-21	10	12-May-21	10	23-Jun-21	10
CHIHUILISTLÁN	50	600		50		50		50	20-Apr-21	50	12-May-21	50	23-Jun-21	50
EJUTLA	18	216		18		18		18	20-Apr-21	18	12-May-21	18	23-Jun-21	18
GRULLO EL	32	384	26 al 31 de Marzo 2021	32	26 al 31 de Marzo 2021	32	26 al 31 de Marzo 2021	32	20-Apr-21	32	12-May-21	32	23-Jun-21	32
JUCHITLÁN	40	480		40		40		40	20-Apr-21	40	12-May-21	40	23-Jun-21	40
LIMÓN EL	38	456		38		38		38	20-Apr-21	38	12-May-21	38	23-Jun-21	38
TECOCOTLÁN	40	480		40		40		40	20-Apr-21	40	12-May-21	40	23-Jun-21	40
TENAMAXTLÁN	30	360		30		30		30	20-Apr-21	30	12-May-21	30	23-Jun-21	30
TONAYA	12	144		12		12		12	20-Apr-21	12	12-May-21	12	23-Jun-21	12
TUXCACUESCO	20	240		20		20		20	20-Apr-21	20	12-May-21	20	23-Jun-21	20
UNIÓN DE TULA	50	600		50		50		50	20-Apr-21	50	12-May-21	50	23-Jun-21	50
Total Región 7	616	6,160		616		616		616		616		616		616
LA RESOLANA (CASIMIRO CASTILLO)	56	672		56		56		56	21-Apr-21	56	13-May-21	56	24-Jun-21	56
CIHUATLÁN	80	960		80		80		80	21-Apr-21	80	13-May-21	80	24-Jun-21	80
CUAUTILÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	117	1404	26 al 31 de Marzo 2021	117	26 al 31 de Marzo 2021	117	26 al 31 de Marzo 2021	117	21-Apr-21	117	13-May-21	117	24-Jun-21	117
HUERTLA LA	80	960		80		80		80	21-Apr-21	80	13-May-21	80	24-Jun-21	80
VILLA PURIFICACIÓN	39	468		39		39		39	21-Apr-21	39	13-May-21	39	24-Jun-21	39
TOMATLÁN	122	1464		122		122		122	21-Apr-21	122	13-May-21	122	24-Jun-21	122
Total Región 8	494	6,228		494		494		494		494		494		494
ATENQUILLO	15	180		15		15		15	22-Apr-21	15	14-May-21	15	25-Jun-21	15
CABO CORRIENTES	50	600		50		50		50	22-Apr-21	50	14-May-21	50	25-Jun-21	50
GUACHINANGO	15	180		15		15		15	22-Apr-21	15	14-May-21	15	25-Jun-21	15
MASCOTA	25	300	26 al 31 de Marzo 2021	25	26 al 31 de Marzo 2021	25	26 al 31 de Marzo 2021	25	22-Apr-21	25	14-May-21	25	25-Jun-21	25
MXTLÁN	20	240		20		20		20	22-Apr-21	20	14-May-21	20	25-Jun-21	20
PUERTO VALLARTA	95	1140		95		95		95	22-Apr-21	95	14-May-21	95	25-Jun-21	95
SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	15	180		15		15		15	22-Apr-21	15	14-May-21	15	25-Jun-21	15
TALPA DE ALLENDE	25	300		25		25		25	22-Apr-21	25	14-May-21	25	25-Jun-21	25
Total Región 9	260	3,120		260		260		260		260		260		260
AHUALULCO DE MERCADO	80	960		80		80		80	23-Apr-21	80	17-May-21	80	28-Jun-21	80
AMATITÁN	45	540		45		45		45	23-Apr-21	45	17-May-21	45	28-Jun-21	45
AMECA	26	312		26		26		26	23-Apr-21	26	17-May-21	26	28-Jun-21	26
SAN JUANITO DE ESCOBEDO	35	420		35		35		35	23-Apr-21	35	17-May-21	35	28-Jun-21	35
ARENAL EL	50	600		50		50		50	23-Apr-21	50	17-May-21	50	28-Jun-21	50
ETZATLÁN	40	480	26 al 31 de Marzo 2021	40	26 al 31 de Marzo 2021	40	26 al 31 de Marzo 2021	40	23-Apr-21	40	17-May-21	40	28-Jun-21	40
HOSTOTIPACUILLO	30	360		30		30		30	23-Apr-21	30	17-May-21	30	28-Jun-21	30
MAGDALENA	55	660		55		55		55	23-Apr-21	55	17-May-21	55	28-Jun-21	55
SAN MARCOS	35	420		35		35		35	23-Apr-21	35	17-May-21	35	28-Jun-21	35
TALA	60	720		60		60		60	23-Apr-21	60	17-May-21	60	28-Jun-21	60
TEQUILA	150	1800		150		150		150	23-Apr-21	150	17-May-21	150	28-Jun-21	150
TEUCHITLÁN	55	660		55		55		55	23-Apr-21	55	17-May-21	55	28-Jun-21	55
Total Región 10	681	7,832		681		681		681		681		681		681
ACATLÁN DE JUÁREZ	81	972		81		81		81	26-Apr-21	81	18-May-21	81	29-Jun-21	81
AMACUECA	15	180		15		15		15	26-Apr-21	15	18-May-21	15	29-Jun-21	15
ATEMAJAC DE BRIZUELA	60	720		60		60		60	26-Apr-21	60	18-May-21	60	29-Jun-21	60
ATOYAC	30	360		30		30		30	26-Apr-21	30	18-May-21	30	29-Jun-21	30
COCULA	30	360		30		30		30	26-Apr-21	30	18-May-21	30	29-Jun-21	30
SAN MARTÍN HIDALGO	25	300	26 al 31 de Marzo 2021	25	26 al 31 de Marzo 2021	25	26 al 31 de Marzo 2021	25	26-Apr-21	25	18-May-21	25	29-Jun-21	25
SAYULA	55	660		55		55		55	26-Apr-21	55	18-May-21	55	29-Jun-21	55
TAPALPA	80	960		80		80		80	26-Apr-21	80	18-May-21	80	29-Jun-21	80
TECHALUTA DE MONTENEGRO	17	204		17		17		17	26-Apr-21	17	18-May-21	17	29-Jun-21	17
TECOCUITLÁN DE CORONA	25	300		25		25		25	26-Apr-21	25	18-May-21	25	29-Jun-21	25
VILLA CORONA	25	300		25		25		25	26-Apr-21	25	18-May-21	25	29-Jun-21	25
ZACOALCO DE TORRES	80	960		80		80		80	26-Apr-21	80	18-May-21	80	29-Jun-21	80
Total Región 11	628	6,276		628		628		628		628		628		628
CUQUIO	55	660		55		55		55	27-Apr-21	55	19-May-21	55	30-Jun-21	55
IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	50	600		50		50		50	27-Apr-21	50	19-May-21	50	30-Jun-21	50
IXTLAHUACÁN DEL RÍO	65	780		65		65		65	27-Apr-21	65	19-May-21	65	30-Jun-21	65
JUANACATLÁN	10	120	26 al 31 de Marzo 2021	10	26 al 31 de Marzo 2021	10	26 al 31 de Marzo 2021	10	27-Apr-21	10	19-May-21	10	30-Jun-21	10
SALTO EL	160	1920		160		160		160	27-Apr-21	160	19-May-21	160	30-Jun-21	160
SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	50	600		50		50		50	27-Apr-21	50	19-May-21	50	30-Jun-21	50
TLAJOMULCO DE ZUNIGA	130	1560		130		130		130	27-Apr-21	130	19-May-21	130	30-Jun-21	130
ZAPOTLANEJO	52	624		52		52		52	27-Apr-21	52	19-May-21	52	30-Jun-21	52
Total Región 12	672	6,864		672		672		672		672		672		672
GUADALAJARA	107	1284	26 al 31 de Marzo 2021	107	26 al 31 de Marzo 2021	107	26 al 31 de Marzo 2021	107	12-Apr-21	107	3-May-21	107	15-Jun-21	107
TLAQUEPAQUE	220	2640		220		220		220	13-Apr-21	220	4-May-21	220	16-Jun-21	220
TONALA	120	1440		120		120		120	13-Apr-21	120	4-May-21	120	16-Jun-21	120
ZAPOPÁN	256	3072		256		256		256	12-Apr-21	256	3-May-21	256	15-Jun-21	256
Total Zona Metropolitana	703	8,436		703		703		703		703		703		703

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Sistema Estatal DIF Jalisco
 Subdirección General de Seguridad Alimentaria
 Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
 Calendario Programación de Despensas: **Mujeres Embarazadas y Lactando**
 Período Marzo - Diciembre 2021

Nombre del Municipio	N° Beneficiarios	Total Despensas	Julio		Agosto		Septiembre		Octubre		Noviembre		Diciembre	
			Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total
BOLAÑOS	23	276	15-Jul-21	23	2-Aug-21	23	2-Aug-21	23	15-Oct-21	23	3-Nov-21	23	3-Nov-21	23
COLOTLÁN	57	684	15-Jul-21	57	2-Aug-21	57	2-Aug-21	57	15-Oct-21	57	3-Nov-21	57	3-Nov-21	57
CHIMALTITÁN	15	180	15-Jul-21	15	2-Aug-21	15	2-Aug-21	15	15-Oct-21	15	3-Nov-21	15	3-Nov-21	15
HUEJUCAR	31	372	15-Jul-21	31	2-Aug-21	31	2-Aug-21	31	15-Oct-21	31	3-Nov-21	31	3-Nov-21	31
HUEJUQUILLA EL ALTO	70	840	15-Jul-21	70	2-Aug-21	70	2-Aug-21	70	15-Oct-21	70	3-Nov-21	70	3-Nov-21	70
MEZQUITIC	24	288	15-Jul-21	24	2-Aug-21	24	2-Aug-21	24	15-Oct-21	24	3-Nov-21	24	3-Nov-21	24
MEZQUITIC - AMOLES (Bajo de los Amoles)	4	48	15-Jul-21	4	2-Aug-21	4	2-Aug-21	4	15-Oct-21	4	3-Nov-21	4	3-Nov-21	4
SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	0	0	15-Jul-21	0	2-Aug-21	0	2-Aug-21	0	15-Oct-21	0	3-Nov-21	0	3-Nov-21	0
SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	20	240	15-Jul-21	20	2-Aug-21	20	2-Aug-21	20	15-Oct-21	20	3-Nov-21	20	3-Nov-21	20
TOTATICHÉ	50	600	15-Jul-21	50	2-Aug-21	50	2-Aug-21	50	15-Oct-21	50	3-Nov-21	50	3-Nov-21	50
VILLA GUERRERO	30	360	15-Jul-21	30	2-Aug-21	30	2-Aug-21	30	15-Oct-21	30	3-Nov-21	30	3-Nov-21	30
Total Región 1	324	3,888		324		324		324		324		324		324
ENCARNACIÓN DE DÍAZ	50	600	16-Jul-21	50	3-Aug-21	50	3-Aug-21	50	18-Oct-21	50	4-Nov-21	50	4-Nov-21	50
LAGOS DE MORENO	125	1500	16-Jul-21	125	3-Aug-21	125	3-Aug-21	125	18-Oct-21	125	4-Nov-21	125	4-Nov-21	125
OJUELOS DE JALISCO	60	720	16-Jul-21	60	3-Aug-21	60	3-Aug-21	60	18-Oct-21	60	4-Nov-21	60	4-Nov-21	60
SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	10	120	16-Jul-21	10	3-Aug-21	10	3-Aug-21	10	18-Oct-21	10	4-Nov-21	10	4-Nov-21	10
SAN JUAN DE LOS LAGOS	70	840	16-Jul-21	70	3-Aug-21	70	3-Aug-21	70	18-Oct-21	70	4-Nov-21	70	4-Nov-21	70
TEOICALTICHE	40	480	16-Jul-21	40	3-Aug-21	40	3-Aug-21	40	18-Oct-21	40	4-Nov-21	40	4-Nov-21	40
UNIÓN DE SAN ANTONIO	15	180	16-Jul-21	15	3-Aug-21	15	3-Aug-21	15	18-Oct-21	15	4-Nov-21	15	4-Nov-21	15
VILLA HIDALGO	16	192	16-Jul-21	16	3-Aug-21	16	3-Aug-21	16	18-Oct-21	16	4-Nov-21	16	4-Nov-21	16
Total Región 2	388	4,632		388		388		388		388		388		388
ACATAC	26	312	19-Jul-21	26	4-Aug-21	26	4-Aug-21	26	19-Oct-21	26	5-Nov-21	26	5-Nov-21	26
ARANDAS	100	1200	19-Jul-21	100	4-Aug-21	100	4-Aug-21	100	19-Oct-21	100	5-Nov-21	100	5-Nov-21	100
JALOSOTITLÁN	30	360	19-Jul-21	30	4-Aug-21	30	4-Aug-21	30	19-Oct-21	30	5-Nov-21	30	5-Nov-21	30
JESUS MARÍA	31	372	19-Jul-21	31	4-Aug-21	31	4-Aug-21	31	19-Oct-21	31	5-Nov-21	31	5-Nov-21	31
MEXICACÁN	20	240	19-Jul-21	20	4-Aug-21	20	4-Aug-21	20	19-Oct-21	20	5-Nov-21	20	5-Nov-21	20
SAN JULIÁN	100	1200	19-Jul-21	100	4-Aug-21	100	4-Aug-21	100	19-Oct-21	100	5-Nov-21	100	5-Nov-21	100
SAN MIGUEL EL ALTO	50	600	19-Jul-21	50	4-Aug-21	50	4-Aug-21	50	19-Oct-21	50	5-Nov-21	50	5-Nov-21	50
TEPATITLÁN DE MORELOS	30	360	19-Jul-21	30	4-Aug-21	30	4-Aug-21	30	19-Oct-21	30	5-Nov-21	30	5-Nov-21	30
VÁLLE DE GUADALUPE	20	240	19-Jul-21	20	4-Aug-21	20	4-Aug-21	20	19-Oct-21	20	5-Nov-21	20	5-Nov-21	20
CAÑADAS DE OBREGÓN	20	240	19-Jul-21	20	4-Aug-21	20	4-Aug-21	20	19-Oct-21	20	5-Nov-21	20	5-Nov-21	20
YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	20	240	19-Jul-21	20	4-Aug-21	20	4-Aug-21	20	19-Oct-21	20	5-Nov-21	20	5-Nov-21	20
SAN IGNACIO CERRO GORDO	25	300	19-Jul-21	25	4-Aug-21	25	4-Aug-21	25	19-Oct-21	25	5-Nov-21	25	5-Nov-21	25
Total Región 3	472	5,664		472		472		472		472		472		472
ATOTONILCO EL ALTO	75	900	20-Jul-21	75	5-Aug-21	75	5-Aug-21	75	20-Oct-21	75	8-Nov-21	75	8-Nov-21	75
AYOTLÁN	70	840	20-Jul-21	70	5-Aug-21	70	5-Aug-21	70	20-Oct-21	70	8-Nov-21	70	8-Nov-21	70
BARCALA	50	600	20-Jul-21	50	5-Aug-21	50	5-Aug-21	50	20-Oct-21	50	8-Nov-21	50	8-Nov-21	50
DEGOLLADO	70	840	20-Jul-21	70	5-Aug-21	70	5-Aug-21	70	20-Oct-21	70	8-Nov-21	70	8-Nov-21	70
JAMAY	75	900	20-Jul-21	75	5-Aug-21	75	5-Aug-21	75	20-Oct-21	75	8-Nov-21	75	8-Nov-21	75
OCOTLÁN	20	240	20-Jul-21	20	5-Aug-21	20	5-Aug-21	20	20-Oct-21	20	8-Nov-21	20	8-Nov-21	20
PONCITLÁN	123	1476	20-Jul-21	123	5-Aug-21	123	5-Aug-21	123	20-Oct-21	123	8-Nov-21	123	8-Nov-21	123
TOTOTLÁN	20	240	20-Jul-21	20	5-Aug-21	20	5-Aug-21	20	20-Oct-21	20	8-Nov-21	20	8-Nov-21	20
ZAPOTLÁN DEL REY	40	480	20-Jul-21	40	5-Aug-21	40	5-Aug-21	40	20-Oct-21	40	8-Nov-21	40	8-Nov-21	40
Total Región 4	643	6,516		643		643		643		643		643		643
CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	50	600	21-Jul-21	50	6-Aug-21	50	6-Aug-21	50	21-Oct-21	50	9-Nov-21	50	9-Nov-21	50
CHAPALA	25	300	21-Jul-21	25	6-Aug-21	25	6-Aug-21	25	21-Oct-21	25	9-Nov-21	25	9-Nov-21	25
JOCOTEPEC	35	420	21-Jul-21	35	6-Aug-21	35	6-Aug-21	35	21-Oct-21	35	9-Nov-21	35	9-Nov-21	35
SANTA MARÍA DEL ORO	15	180	21-Jul-21	15	6-Aug-21	15	6-Aug-21	15	21-Oct-21	15	9-Nov-21	15	9-Nov-21	15
MANZANILLA DE LA PAZ	50	600	21-Jul-21	50	6-Aug-21	50	6-Aug-21	50	21-Oct-21	50	9-Nov-21	50	9-Nov-21	50
MAZAMTLA	30	360	21-Jul-21	30	6-Aug-21	30	6-Aug-21	30	21-Oct-21	30	9-Nov-21	30	9-Nov-21	30
QUITUPÁN	10	120	21-Jul-21	10	6-Aug-21	10	6-Aug-21	10	21-Oct-21	10	9-Nov-21	10	9-Nov-21	10
TIZAPÁN EL ALTO	50	600	21-Jul-21	50	6-Aug-21	50	6-Aug-21	50	21-Oct-21	50	9-Nov-21	50	9-Nov-21	50
TUXCUECA	50	600	21-Jul-21	50	6-Aug-21	50	6-Aug-21	50	21-Oct-21	50	9-Nov-21	50	9-Nov-21	50
VALLE DE JUÁREZ	50	600	21-Jul-21	50	6-Aug-21	50	6-Aug-21	50	21-Oct-21	50	9-Nov-21	50	9-Nov-21	50
Total Región 5	388	4,380		388		388		388		388		388		388
ZAPOTLÁN EL GRANDE (CD. GUZMÁN)	30	360	22-Jul-21	30	9-Aug-21	30	9-Aug-21	30	22-Oct-21	30	10-Nov-21	30	10-Nov-21	30
JILOTÁN DE LOS DOLORÉS	55	660	22-Jul-21	55	9-Aug-21	55	9-Aug-21	55	22-Oct-21	55	10-Nov-21	55	10-Nov-21	55
PIHUAMO	75	900	22-Jul-21	75	9-Aug-21	75	9-Aug-21	75	22-Oct-21	75	10-Nov-21	75	10-Nov-21	75
GÓMEZ FARIAS	35	420	22-Jul-21	35	9-Aug-21	35	9-Aug-21	35	22-Oct-21	35	10-Nov-21	35	10-Nov-21	35
TAMAZULA DE GORDIANO	50	600	22-Jul-21	50	9-Aug-21	50	9-Aug-21	50	22-Oct-21	50	10-Nov-21	50	10-Nov-21	50
TECALITLÁN	60	720	22-Jul-21	60	9-Aug-21	60	9-Aug-21	60	22-Oct-21	60	10-Nov-21	60	10-Nov-21	60
TOLIMÁN	55	660	22-Jul-21	55	9-Aug-21	55	9-Aug-21	55	22-Oct-21	55	10-Nov-21	55	10-Nov-21	55
TOMILA	25	300	22-Jul-21	25	9-Aug-21	25	9-Aug-21	25	22-Oct-21	25	10-Nov-21	25	10-Nov-21	25
TUXPAN	25	300	22-Jul-21	25	9-Aug-21	25	9-Aug-21	25	22-Oct-21	25	10-Nov-21	25	10-Nov-21	25
SAN GABRIEL (VENUSTIANO CARRANZA)	36	432	22-Jul-21	36	9-Aug-21	36	9-Aug-21	36	22-Oct-21	36	10-Nov-21	36	10-Nov-21	36
ZAPOTILTIC	45	540	22-Jul-21	45	9-Aug-21	45	9-Aug-21	45	22-Oct-21	45	10-Nov-21	45	10-Nov-21	45
ZAPOTITLÁN DE VADILLO	25	300	22-Jul-21	25	9-Aug-21	25	9-Aug-21	25	22-Oct-21	25	10-Nov-21	25	10-Nov-21	25
Total Región 6	616	6,192		616		616		616		616		616		616

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2

Sistema Estatal DIF Jalisco
 Subdirección General de Seguridad Alimentaria
Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
 Calendario Programación de Despensas: **Mujeres Embarazadas y Lactando**
 Periodo Marzo - Diciembre 2021

Nombre del Municipio	N° Beneficiarios	Total Despensas	Julio		Agosto		Septiembre		Octubre		Noviembre		Diciembre	
			Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total
ATENGO	20	240	23-Jul-21	20	10-Aug-21	20	10-Aug-21	20	25-Oct-21	20	11-Nov-21	20	11-Nov-21	20
AUTLÁN DE NAVARRO	105	1260	23-Jul-21	105	10-Aug-21	105	10-Aug-21	105	25-Oct-21	105	11-Nov-21	105	11-Nov-21	105
AYUTLA	50	600	23-Jul-21	50	10-Aug-21	50	10-Aug-21	50	25-Oct-21	50	11-Nov-21	50	11-Nov-21	50
CUAUTLA	10	120	23-Jul-21	10	10-Aug-21	10	10-Aug-21	10	25-Oct-21	10	11-Nov-21	10	11-Nov-21	10
CHIQUELILÁN	50	600	23-Jul-21	50	10-Aug-21	50	10-Aug-21	50	25-Oct-21	50	11-Nov-21	50	11-Nov-21	50
EJUTLA	18	216	23-Jul-21	18	10-Aug-21	18	10-Aug-21	18	25-Oct-21	18	11-Nov-21	18	11-Nov-21	18
GRULLO EL	32	384	23-Jul-21	32	10-Aug-21	32	10-Aug-21	32	25-Oct-21	32	11-Nov-21	32	11-Nov-21	32
JUCHITLÁN	40	480	23-Jul-21	40	10-Aug-21	40	10-Aug-21	40	25-Oct-21	40	11-Nov-21	40	11-Nov-21	40
LIMÓN EL	38	456	23-Jul-21	38	10-Aug-21	38	10-Aug-21	38	25-Oct-21	38	11-Nov-21	38	11-Nov-21	38
TECOLOTLÁN	40	480	23-Jul-21	40	10-Aug-21	40	10-Aug-21	40	25-Oct-21	40	11-Nov-21	40	11-Nov-21	40
TENAMAKTLÁN	30	360	23-Jul-21	30	10-Aug-21	30	10-Aug-21	30	25-Oct-21	30	11-Nov-21	30	11-Nov-21	30
TONAYÁ	12	144	23-Jul-21	12	10-Aug-21	12	10-Aug-21	12	25-Oct-21	12	11-Nov-21	12	11-Nov-21	12
TUXCACUESCO	20	240	23-Jul-21	20	10-Aug-21	20	10-Aug-21	20	25-Oct-21	20	11-Nov-21	20	11-Nov-21	20
UNIÓN DE TULA	50	600	23-Jul-21	50	10-Aug-21	50	10-Aug-21	50	25-Oct-21	50	11-Nov-21	50	11-Nov-21	50
Total Región 7	616	6,180		616		616		616		616		616		616
LA RESOLANA (CASIMIRO CASTILLO)	56	672	26-Jul-21	56	11-Aug-21	56	11-Aug-21	56	26-Oct-21	56	12-Nov-21	56	12-Nov-21	56
CIHUATLÁN	80	960	26-Jul-21	80	11-Aug-21	80	11-Aug-21	80	26-Oct-21	80	12-Nov-21	80	12-Nov-21	80
CUAUTLÁN DE GARCÍA BARRAGAN	117	1404	26-Jul-21	117	11-Aug-21	117	11-Aug-21	117	26-Oct-21	117	12-Nov-21	117	12-Nov-21	117
HUERTALA	80	960	26-Jul-21	80	11-Aug-21	80	11-Aug-21	80	26-Oct-21	80	12-Nov-21	80	12-Nov-21	80
VILLA PURIFICACIÓN	39	468	26-Jul-21	39	11-Aug-21	39	11-Aug-21	39	26-Oct-21	39	12-Nov-21	39	12-Nov-21	39
TOMATLÁN	122	1464	26-Jul-21	122	11-Aug-21	122	11-Aug-21	122	26-Oct-21	122	12-Nov-21	122	12-Nov-21	122
Total Región 8	484	6,328		484		484		484		484		484		484
ATENGUILLO	15	180	27-Jul-21	15	12-Aug-21	15	12-Aug-21	15	27-Oct-21	15	16-Nov-21	15	16-Nov-21	15
CABO CORRIENTES	50	600	27-Jul-21	50	12-Aug-21	50	12-Aug-21	50	27-Oct-21	50	16-Nov-21	50	16-Nov-21	50
GUACHINANGO	15	180	27-Jul-21	15	12-Aug-21	15	12-Aug-21	15	27-Oct-21	15	16-Nov-21	15	16-Nov-21	15
MASCOTA	25	300	27-Jul-21	25	12-Aug-21	25	12-Aug-21	25	27-Oct-21	25	16-Nov-21	25	16-Nov-21	25
MXTLÁN	20	240	27-Jul-21	20	12-Aug-21	20	12-Aug-21	20	27-Oct-21	20	16-Nov-21	20	16-Nov-21	20
PUERTO VALLARTA	95	1140	27-Jul-21	95	12-Aug-21	95	12-Aug-21	95	27-Oct-21	95	16-Nov-21	95	16-Nov-21	95
SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	15	180	27-Jul-21	15	12-Aug-21	15	12-Aug-21	15	27-Oct-21	15	16-Nov-21	15	16-Nov-21	15
TALPA DE ALLENDE	25	300	27-Jul-21	25	12-Aug-21	25	12-Aug-21	25	27-Oct-21	25	16-Nov-21	25	16-Nov-21	25
Total Región 9	288	3,120		288		288		288		288		288		288
AHUALULCO DE MERCADO	80	960	28-Jul-21	80	13-Aug-21	80	13-Aug-21	80	28-Oct-21	80	17-Nov-21	80	17-Nov-21	80
AMATITÁN	45	540	28-Jul-21	45	13-Aug-21	45	13-Aug-21	45	28-Oct-21	45	17-Nov-21	45	17-Nov-21	45
AMEGA	26	312	28-Jul-21	26	13-Aug-21	26	13-Aug-21	26	28-Oct-21	26	17-Nov-21	26	17-Nov-21	26
SAN JUANITO DE ESCOBEDO	35	420	28-Jul-21	35	13-Aug-21	35	13-Aug-21	35	28-Oct-21	35	17-Nov-21	35	17-Nov-21	35
ARENAL EL	50	600	28-Jul-21	50	13-Aug-21	50	13-Aug-21	50	28-Oct-21	50	17-Nov-21	50	17-Nov-21	50
ETZATLÁN	40	480	28-Jul-21	40	13-Aug-21	40	13-Aug-21	40	28-Oct-21	40	17-Nov-21	40	17-Nov-21	40
HOSTOTIPAQUILO	30	360	28-Jul-21	30	13-Aug-21	30	13-Aug-21	30	28-Oct-21	30	17-Nov-21	30	17-Nov-21	30
MAGDALENA	55	660	28-Jul-21	55	13-Aug-21	55	13-Aug-21	55	28-Oct-21	55	17-Nov-21	55	17-Nov-21	55
SAN MARCOS	35	420	28-Jul-21	35	13-Aug-21	35	13-Aug-21	35	28-Oct-21	35	17-Nov-21	35	17-Nov-21	35
TALA	60	720	28-Jul-21	60	13-Aug-21	60	13-Aug-21	60	28-Oct-21	60	17-Nov-21	60	17-Nov-21	60
TEQUILA	150	1800	28-Jul-21	150	13-Aug-21	150	13-Aug-21	150	28-Oct-21	150	17-Nov-21	150	17-Nov-21	150
TEUCHITLÁN	55	660	28-Jul-21	55	13-Aug-21	55	13-Aug-21	55	28-Oct-21	55	17-Nov-21	55	17-Nov-21	55
Total Región 10	661	7,832		661		661		661		661		661		661
ACATLÁN DE JUAREZ	81	972	29-Jul-21	81	16-Aug-21	81	16-Aug-21	81	29-Oct-21	81	18-Nov-21	81	18-Nov-21	81
AMAGUECA	15	180	29-Jul-21	15	16-Aug-21	15	16-Aug-21	15	29-Oct-21	15	18-Nov-21	15	18-Nov-21	15
ATEMIAJAC DE BRIZUELA	60	720	29-Jul-21	60	16-Aug-21	60	16-Aug-21	60	29-Oct-21	60	18-Nov-21	60	18-Nov-21	60
ATOYAC	30	360	29-Jul-21	30	16-Aug-21	30	16-Aug-21	30	29-Oct-21	30	18-Nov-21	30	18-Nov-21	30
COCULA	30	360	29-Jul-21	30	16-Aug-21	30	16-Aug-21	30	29-Oct-21	30	18-Nov-21	30	18-Nov-21	30
SAN MARTÍN HIDALGO	25	300	29-Jul-21	25	16-Aug-21	25	16-Aug-21	25	29-Oct-21	25	18-Nov-21	25	18-Nov-21	25
SAYULA	55	660	29-Jul-21	55	16-Aug-21	55	16-Aug-21	55	29-Oct-21	55	18-Nov-21	55	18-Nov-21	55
TAPALPA	80	960	29-Jul-21	80	16-Aug-21	80	16-Aug-21	80	29-Oct-21	80	18-Nov-21	80	18-Nov-21	80
TECHALUTÁ DE MONTENEGRO	17	204	29-Jul-21	17	16-Aug-21	17	16-Aug-21	17	29-Oct-21	17	18-Nov-21	17	18-Nov-21	17
TECOUITLÁN DE CORONA	25	300	29-Jul-21	25	16-Aug-21	25	16-Aug-21	25	29-Oct-21	25	18-Nov-21	25	18-Nov-21	25
VILLA CORONA	25	300	29-Jul-21	25	16-Aug-21	25	16-Aug-21	25	29-Oct-21	25	18-Nov-21	25	18-Nov-21	25
ZACALCO DE TORRES	80	960	29-Jul-21	80	16-Aug-21	80	16-Aug-21	80	29-Oct-21	80	18-Nov-21	80	18-Nov-21	80
Total Región 11	623	6,276		623		623		623		623		623		623
CUQUIO	55	660	30-Jul-21	55	17-Aug-21	55	17-Aug-21	55	1-Nov-21	55	19-Nov-21	55	19-Nov-21	55
IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	50	600	30-Jul-21	50	17-Aug-21	50	17-Aug-21	50	1-Nov-21	50	19-Nov-21	50	19-Nov-21	50
IXTLAHUACÁN DEL RÍO	65	780	30-Jul-21	65	17-Aug-21	65	17-Aug-21	65	1-Nov-21	65	19-Nov-21	65	19-Nov-21	65
JUANACATLÁN	10	120	30-Jul-21	10	17-Aug-21	10	17-Aug-21	10	1-Nov-21	10	19-Nov-21	10	19-Nov-21	10
SALTO EL	160	1920	30-Jul-21	160	17-Aug-21	160	17-Aug-21	160	1-Nov-21	160	19-Nov-21	160	19-Nov-21	160
SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	50	600	30-Jul-21	50	17-Aug-21	50	17-Aug-21	50	1-Nov-21	50	19-Nov-21	50	19-Nov-21	50
TLAJOMULCO DE ZUNIGA	130	1560	30-Jul-21	130	17-Aug-21	130	17-Aug-21	130	1-Nov-21	130	19-Nov-21	130	19-Nov-21	130
ZAPOTLANEJO	52	624	30-Jul-21	52	17-Aug-21	52	17-Aug-21	52	1-Nov-21	52	19-Nov-21	52	19-Nov-21	52
Total Región 12	672	6,864		672		672		672		672		672		672
GUADALAJARA	107	1284	15-Jul-21	107	2-Aug-21	107	2-Aug-21	107	15-Oct-21	107	3-Nov-21	107	3-Nov-21	107
TLAQUEPAQUE	220	2640	16-Jul-21	220	3-Aug-21	220	3-Aug-21	220	18-Oct-21	220	4-Nov-21	220	4-Nov-21	220
TÓNALA	120	1440	16-Jul-21	120	3-Aug-21	120	3-Aug-21	120	18-Oct-21	120	4-Nov-21	120	4-Nov-21	120
ZAPOFÁN	256	3072	15-Jul-21	256	2-Aug-21	256	2-Aug-21	256	15-Oct-21	256	3-Nov-21	256	3-Nov-21	256
Total Zona Metropolitana	793	8,436		793		793		793		793		793		793

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2

Sistema Estatal DIF Jalisco
 Subdirección General de Seguridad Alimentaria
Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
 Calendario Programación de Despesas: Niños, Niñas a 2 Años.
 Período Marzo - Diciembre 2021

Nombre del Municipio	N° Beneficiarios	Total Despesas	Marzo		Marzo		Marzo		Abril		Mayo	
			Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total
BOLAÑOS	26	312		26		26		26	12-Apr-21	26	3-May-21	26
COLOTLÁN	62	744		62		62		62	12-Apr-21	62	3-May-21	62
CHIMALTITÁN	20	240		20		20		20	12-Apr-21	20	3-May-21	20
HUEJUICAR	35	420		35		35		35	12-Apr-21	35	3-May-21	35
HUEJUQUILLA EL ALTO	90	1080		90		90		90	12-Apr-21	90	3-May-21	90
MEZQUITIC (Cabecera)	27	324		27		27		27	12-Apr-21	27	3-May-21	27
MEZQUITIC AMOLES (Bajo de los Amoles)	1	12		1		1		1	12-Apr-21	1	3-May-21	1
SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	35	420		35		35		35	12-Apr-21	35	3-May-21	35
SANTA MARÍA DE BOLAÑOS	20	240		20		20		20	12-Apr-21	20	3-May-21	20
TOTATICHÉ	35	420		35		35		35	12-Apr-21	35	3-May-21	35
VILLA GUERRERO	30	360		30		30		30	12-Apr-21	30	3-May-21	30
Total Región 1	381	4,672		381		381		381		381		381
ENCARNACIÓN DE DÍAZ	90	1080		90		90		90	13-Apr-21	90	4-May-21	90
LAGOS DE MORENO	120	1440		120		120		120	13-Apr-21	120	4-May-21	120
OJUELOS DE JALISCO	25	300		25		25		25	13-Apr-21	25	4-May-21	25
SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	10	120		10		10		10	13-Apr-21	10	4-May-21	10
SAN JUAN DE LOS LAGOS	65	780		65		65		65	13-Apr-21	65	4-May-21	65
TEOCALICHÉ	40	480		40		40		40	13-Apr-21	40	4-May-21	40
UNIÓN DE SAN ANTONIO	50	600		50		50		50	13-Apr-21	50	4-May-21	50
VILLA HIDALGO	17	204		17		17		17	13-Apr-21	17	4-May-21	17
Total Región 2	417	5,004		417		417		417		417		417
ACATIC	26	312		26		26		26	14-Apr-21	26	6-May-21	26
ARANDAS	100	1200		100		100		100	14-Apr-21	100	6-May-21	100
JALOSTOTILÁN	70	840		70		70		70	14-Apr-21	70	6-May-21	70
JESUS MARÍA	64	768		64		64		64	14-Apr-21	64	6-May-21	64
MEXICACÁN	25	300		25		25		25	14-Apr-21	25	6-May-21	25
SAN JULIÁN	70	840		70		70		70	14-Apr-21	70	6-May-21	70
SAN MIGUEL EL ALTO	55	660		55		55		55	14-Apr-21	55	6-May-21	55
TEPATITLÁN DE MORELOS	150	1800		150		150		150	14-Apr-21	150	6-May-21	150
VALLE DE GUADALUPE	25	300		25		25		25	14-Apr-21	25	6-May-21	25
CAÑADAS DE OBREGÓN	15	180		15		15		15	14-Apr-21	15	6-May-21	15
YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	20	240		20		20		20	14-Apr-21	20	6-May-21	20
SAN IGNACIO CERRO GORDO	53	636		53		53		53	14-Apr-21	53	6-May-21	53
Total Región 3	673	8,076		673		673		673		673		673
ATOTONILCO EL ALTO	105	1260		105		105		105	15-Apr-21	105	7-May-21	105
AYOTLÁN	95	1140		95		95		95	15-Apr-21	95	7-May-21	95
BARCALA	95	1140		95		95		95	15-Apr-21	95	7-May-21	95
DEGOLLADO	31	372		31		31		31	15-Apr-21	31	7-May-21	31
JAMAY	90	1080		90		90		90	15-Apr-21	90	7-May-21	90
OCOTLÁN	60	720		60		60		60	15-Apr-21	60	7-May-21	60
PONCITLÁN	183	2196		183		183		183	15-Apr-21	183	7-May-21	183
TOTOTLÁN	65	780		65		65		65	15-Apr-21	65	7-May-21	65
ZAPOTLÁN DEL REY	60	720		60		60		60	15-Apr-21	60	7-May-21	60
Total Región 4	784	9,408		784		784		784		784		784
CONCEPCIÓN DE BUENOS AÍRES	50	600		50		50		50	16-Apr-21	50	10-May-21	50
CHAPALA	75	900		75		75		75	16-Apr-21	75	10-May-21	75
JOCOTEPEC	150	1800		150		150		150	16-Apr-21	150	10-May-21	150
SANTA MARÍA DEL ORO	14	168		14		14		14	16-Apr-21	14	10-May-21	14
MANZANILLA DE LA PAZ	40	480		40		40		40	16-Apr-21	40	10-May-21	40
MAZAMITLA	69	828		69		69		69	16-Apr-21	69	10-May-21	69
QUITUPÁN	21	252		21		21		21	16-Apr-21	21	10-May-21	21
TIZAPÁN EL ALTO	118	1418		118		118		118	16-Apr-21	118	10-May-21	118
TUXQUECA	50	600		50		50		50	16-Apr-21	50	10-May-21	50
VALLE DE JUÁREZ	50	600		50		50		50	16-Apr-21	50	10-May-21	50
Total Región 5	637	7,644		637		637		637		637		637
ZAPOTLÁN EL GRANDE (CD. GUZMÁN)	60	720		60		60		60	19-Apr-21	60	11-May-21	60
JILOTLÁN DE LOS DOLORES	30	360		30		30		30	19-Apr-21	30	11-May-21	30
PIHUAMO	70	840		70		70		70	19-Apr-21	70	11-May-21	70
SÓMEZ FARIAS	55	660		55		55		55	19-Apr-21	55	11-May-21	55
TAMAZULA DE GORDIANO	86	1032		86		86		86	19-Apr-21	86	11-May-21	86
TECALITLÁN	90	1080		90		90		90	19-Apr-21	90	11-May-21	90
TOLIMÁN	60	720		60		60		60	19-Apr-21	60	11-May-21	60
TONILA	15	180		15		15		15	19-Apr-21	15	11-May-21	15
TUXPÁN	60	720		60		60		60	19-Apr-21	60	11-May-21	60
SAN GABRIEL (VENUSTIANO CARRANZA)	74	888		74		74		74	19-Apr-21	74	11-May-21	74
ZAPOTITLÍC	55	660		55		55		55	19-Apr-21	55	11-May-21	55
ZAPOTITLÁN DE VADILLO	30	360		30		30		30	19-Apr-21	30	11-May-21	30
Total Región 6	666	8,220		666		666		666		666		666

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2

Sistema Estatal DIF Jalisco
 Subdirección General de Seguridad Alimentaria
 Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
 Calendario Programación de Despensas: Niños, Niñas a 2 Años.
 Periodo Marzo - Diciembre 2021

Nombre del Municipio	N° Beneficiarios	Total Despensas	Marzo		Marzo		Marzo		Abril		Mayo		Junio	
			Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total
ATENGO	17	204		17		17		17	20-Apr-21	17	12-May-21	17	23-Jun-21	17
AUTLAN DE NAVARRO	95	1140		95		95		95	20-Apr-21	95	12-May-21	95	23-Jun-21	95
AYUTLA	100	1200		100		100		100	20-Apr-21	100	12-May-21	100	23-Jun-21	100
CUAUTLA	5	60		5		5		5	20-Apr-21	5	12-May-21	5	23-Jun-21	5
CHIHUILTLÁN	25	300		25		25		25	20-Apr-21	25	12-May-21	25	23-Jun-21	25
EJUTLA	7	84		7		7		7	20-Apr-21	7	12-May-21	7	23-Jun-21	7
GRULLO EL	30	360	26 al 31 de Marzo 2021	30	26 al 31 de Marzo 2021	30	26 al 31 de Marzo 2021	30	20-Apr-21	30	12-May-21	30	23-Jun-21	30
JUCHITLÁN	30	360		30		30		30	20-Apr-21	30	12-May-21	30	23-Jun-21	30
LABÓN EL	27	324		27		27		27	20-Apr-21	27	12-May-21	27	23-Jun-21	27
TECOLOTLÁN	40	480		40		40		40	20-Apr-21	40	12-May-21	40	23-Jun-21	40
TENAMAXTLÁN	20	240		20		20		20	20-Apr-21	20	12-May-21	20	23-Jun-21	20
TONAYA	12	144		12		12		12	20-Apr-21	12	12-May-21	12	23-Jun-21	12
TUXCACUESCO	20	240		20		20		20	20-Apr-21	20	12-May-21	20	23-Jun-21	20
UNIÓN DE TULA	50	600		50		50		50	20-Apr-21	50	12-May-21	50	23-Jun-21	50
Total Región 7	478	5,736		478		478		478		478		478		478
LA RESOLANA (CASIMIRO CASTILLO)	86	1032		86		86		86	21-Apr-21	86	13-May-21	86	24-Jun-21	86
CHIHUITLÁN	58	696		58		58		58	21-Apr-21	58	13-May-21	58	24-Jun-21	58
CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	110	1320	26 al 31 de Marzo 2021	110	26 al 31 de Marzo 2021	110	26 al 31 de Marzo 2021	110	21-Apr-21	110	13-May-21	110	24-Jun-21	110
HUERTALA	70	840		70		70		70	21-Apr-21	70	13-May-21	70	24-Jun-21	70
VILLA PURIFICACIÓN	65	780		65		65		65	21-Apr-21	65	13-May-21	65	24-Jun-21	65
TOMATLÁN	141	1692		141		141		141	21-Apr-21	141	13-May-21	141	24-Jun-21	141
Total Región 8	639	6,348		639		639		639		639		639		639
ATENGUILLO	10	120		10		10		10	22-Apr-21	10	14-May-21	10	25-Jun-21	10
CABO CORRIENTES	30	360		30		30		30	22-Apr-21	30	14-May-21	30	25-Jun-21	30
GUACHINANGO	30	360		30		30		30	22-Apr-21	30	14-May-21	30	25-Jun-21	30
MASCOTA	20	240	26 al 31 de Marzo 2021	20	26 al 31 de Marzo 2021	20	26 al 31 de Marzo 2021	20	22-Apr-21	20	14-May-21	20	25-Jun-21	20
MXTLÁN	15	180		15		15		15	22-Apr-21	15	14-May-21	15	25-Jun-21	15
PUERTO VALLARTA	85	780		85		85		85	22-Apr-21	85	14-May-21	85	25-Jun-21	85
SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	20	240		20		20		20	22-Apr-21	20	14-May-21	20	25-Jun-21	20
TALPA DE ALLENDE	65	780		65		65		65	22-Apr-21	65	14-May-21	65	25-Jun-21	65
Total Región 9	268	3,060		268		268		268		268		268		268
AHUALULCO DE MERCADO	30	360		30		30		30	23-Apr-21	30	17-May-21	30	28-Jun-21	30
AMATITÁN	50	600		50		50		50	23-Apr-21	50	17-May-21	50	28-Jun-21	50
AMECA	39	468		39		39		39	23-Apr-21	39	17-May-21	39	28-Jun-21	39
SAN JUANITO DE ESCOBEDO	30	360		30		30		30	23-Apr-21	30	17-May-21	30	28-Jun-21	30
ARENAL EL	45	540		45		45		45	23-Apr-21	45	17-May-21	45	28-Jun-21	45
ETZTLÁN	40	480	26 al 31 de Marzo 2021	40	26 al 31 de Marzo 2021	40	26 al 31 de Marzo 2021	40	23-Apr-21	40	17-May-21	40	28-Jun-21	40
HOSTOTIPAQUILLO	30	360		30		30		30	23-Apr-21	30	17-May-21	30	28-Jun-21	30
MAGDALENA	51	612		51		51		51	23-Apr-21	51	17-May-21	51	28-Jun-21	51
SAN MARCOS	35	420		35		35		35	23-Apr-21	35	17-May-21	35	28-Jun-21	35
TALA	50	600		50		50		50	23-Apr-21	50	17-May-21	50	28-Jun-21	50
TEQUILA	150	1800		150		150		150	23-Apr-21	150	17-May-21	150	28-Jun-21	150
TEUCHITLÁN	65	780		65		65		65	23-Apr-21	65	17-May-21	65	28-Jun-21	65
Total Región 10	616	7,368		616		616		616		616		616		616
ACATLÁN DE JUÁREZ	110	1320		110		110		110	26-Apr-21	110	18-May-21	110	29-Jun-21	110
AMACUECA	50	600		50		50		50	26-Apr-21	50	18-May-21	50	29-Jun-21	50
ATEMAJAC DE BRIZUELA	55	660		55		55		55	26-Apr-21	55	18-May-21	55	29-Jun-21	55
ATOYAC	25	300		25		25		25	26-Apr-21	25	18-May-21	25	29-Jun-21	25
COCULA	86	1032		86		86		86	26-Apr-21	86	18-May-21	86	29-Jun-21	86
SAN MARTÍN HIDALGO	56	672	26 al 31 de Marzo 2021	56	26 al 31 de Marzo 2021	56	26 al 31 de Marzo 2021	56	26-Apr-21	56	18-May-21	56	29-Jun-21	56
SAYULA	40	480		40		40		40	26-Apr-21	40	18-May-21	40	29-Jun-21	40
TAPALPA	50	600		50		50		50	26-Apr-21	50	18-May-21	50	29-Jun-21	50
TECHALUTA DE MONTENEGRO	13	156		13		13		13	26-Apr-21	13	18-May-21	13	29-Jun-21	13
TECUILTLÁN DE CORONA	35	420		35		35		35	26-Apr-21	35	18-May-21	35	29-Jun-21	35
VILLA CORONA	55	660		55		55		55	26-Apr-21	55	18-May-21	55	29-Jun-21	55
ZACALCO DE TORRES	40	480		40		40		40	26-Apr-21	40	18-May-21	40	29-Jun-21	40
Total Región 11	616	7,368		616		616		616		616		616		616
CUQUJO	90	1080		90		90		90	27-Apr-21	90	19-May-21	90	30-Jun-21	90
IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	135	1620		135		135		135	27-Apr-21	135	19-May-21	135	30-Jun-21	135
IXTLAHUACÁN DEL RÍO	60	720		60		60		60	27-Apr-21	60	19-May-21	60	30-Jun-21	60
JUANAGATLÁN	20	240	26 al 31 de Marzo 2021	20	26 al 31 de Marzo 2021	20	26 al 31 de Marzo 2021	20	27-Apr-21	20	19-May-21	20	30-Jun-21	20
SALTO EL	135	1620		135		135		135	27-Apr-21	135	19-May-21	135	30-Jun-21	135
SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	30	360		30		30		30	27-Apr-21	30	19-May-21	30	30-Jun-21	30
TLAJOMILCO DE ZUÑIGA	125	1500		125		125		125	27-Apr-21	125	19-May-21	125	30-Jun-21	125
ZAPOTLANEJO	33	396		33		33		33	27-Apr-21	33	19-May-21	33	30-Jun-21	33
Total Región 12	628	7,636		628		628		628		628		628		628
GUADALAJARA	170	2040		170		170		170	12-Apr-21	170	3-May-21	170	15-Jun-21	170
TLAQUEPAQUE	267	3204	26 al 31 de Marzo 2021	267	26 al 31 de Marzo 2021	267	26 al 31 de Marzo 2021	267	13-Apr-21	267	4-May-21	267	16-Jun-21	267
TONALÁ	133	1596		133		133		133	13-Apr-21	133	4-May-21	133	16-Jun-21	133
ZAPOPÁN	144	1728		144		144		144	12-Apr-21	144	3-May-21	144	15-Jun-21	144
Total Zona Metropolitana	714	8,668		714		714		714		714		714		714

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021



DJ-CTO-SM-298/21-2

Sistema Estatal DIF Jalisco
 Subdirección General de Seguridad Alimentaria
 Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
 Calendario Programación de Despesas: Niños, Niñas a 2 Años.
 Período Marzo - Diciembre 2021

Nombre del Municipio	N° Beneficiarios	Total Despesas	Julio		Agosto		Septiembre		Octubre		Noviembre		Diciembre	
			Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total
BOLAÑOS	26	312	15-Jul-21	26	2-Aug-21	26	2-Aug-21	26	15-Oct-21	26	3-Nov-21	26	3-Nov-21	26
COLOTLÁN	62	744	15-Jul-21	62	2-Aug-21	62	2-Aug-21	62	15-Oct-21	62	3-Nov-21	62	3-Nov-21	62
CHIMALTÁN	20	240	15-Jul-21	20	2-Aug-21	20	2-Aug-21	20	15-Oct-21	20	3-Nov-21	20	3-Nov-21	20
HUEJUCAR	35	420	15-Jul-21	35	2-Aug-21	35	2-Aug-21	35	15-Oct-21	35	3-Nov-21	35	3-Nov-21	35
HUEJUQUILA EL ALTO	90	1080	15-Jul-21	90	2-Aug-21	90	2-Aug-21	90	15-Oct-21	90	3-Nov-21	90	3-Nov-21	90
MEZQUITIC (Cabecera)	27	324	15-Jul-21	27	2-Aug-21	27	2-Aug-21	27	15-Oct-21	27	3-Nov-21	27	3-Nov-21	27
MEZQUITIC AMOLES (Bajo de los Amoles)	1	12	15-Jul-21	1	2-Aug-21	1	2-Aug-21	1	15-Oct-21	1	3-Nov-21	1	3-Nov-21	1
SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	35	420	15-Jul-21	35	2-Aug-21	35	2-Aug-21	35	15-Oct-21	35	3-Nov-21	35	3-Nov-21	35
SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	20	240	15-Jul-21	20	2-Aug-21	20	2-Aug-21	20	15-Oct-21	20	3-Nov-21	20	3-Nov-21	20
TOTATICHÉ	35	420	15-Jul-21	35	2-Aug-21	35	2-Aug-21	35	15-Oct-21	35	3-Nov-21	35	3-Nov-21	35
VILLA GUERRERO	30	360	15-Jul-21	30	2-Aug-21	30	2-Aug-21	30	15-Oct-21	30	3-Nov-21	30	3-Nov-21	30
Total Región 1	381	4,672		381		381		381		381		381		381
ENCARNACIÓN DE DÍAZ	90	1080	16-Jul-21	90	3-Aug-21	90	3-Aug-21	90	18-Oct-21	90	4-Nov-21	90	4-Nov-21	90
LAGOS DE MORENO	120	1440	16-Jul-21	120	3-Aug-21	120	3-Aug-21	120	18-Oct-21	120	4-Nov-21	120	4-Nov-21	120
OJUELOS DE JALISCO	25	300	16-Jul-21	25	3-Aug-21	25	3-Aug-21	25	18-Oct-21	25	4-Nov-21	25	4-Nov-21	25
SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	10	120	16-Jul-21	10	3-Aug-21	10	3-Aug-21	10	18-Oct-21	10	4-Nov-21	10	4-Nov-21	10
SAN JUAN DE LOS LAGOS	65	780	16-Jul-21	65	3-Aug-21	65	3-Aug-21	65	18-Oct-21	65	4-Nov-21	65	4-Nov-21	65
TECALITICHÉ	40	480	16-Jul-21	40	3-Aug-21	40	3-Aug-21	40	18-Oct-21	40	4-Nov-21	40	4-Nov-21	40
UNIÓN DE SAN ANTONIO	50	600	16-Jul-21	50	3-Aug-21	50	3-Aug-21	50	18-Oct-21	50	4-Nov-21	50	4-Nov-21	50
VILLA HIDALGO	17	204	16-Jul-21	17	3-Aug-21	17	3-Aug-21	17	18-Oct-21	17	4-Nov-21	17	4-Nov-21	17
Total Región 2	417	5,064		417		417		417		417		417		417
ACATIC	26	312	19-Jul-21	26	4-Aug-21	26	4-Aug-21	26	19-Oct-21	26	5-Nov-21	26	5-Nov-21	26
ARANDAS	100	1200	19-Jul-21	100	4-Aug-21	100	4-Aug-21	100	19-Oct-21	100	5-Nov-21	100	5-Nov-21	100
JALOSTOTILÁN	70	840	19-Jul-21	70	4-Aug-21	70	4-Aug-21	70	19-Oct-21	70	5-Nov-21	70	5-Nov-21	70
JESUS MARIA	64	768	19-Jul-21	64	4-Aug-21	64	4-Aug-21	64	19-Oct-21	64	5-Nov-21	64	5-Nov-21	64
MEXTICACÁN	25	300	19-Jul-21	25	4-Aug-21	25	4-Aug-21	25	19-Oct-21	25	5-Nov-21	25	5-Nov-21	25
SAN JULIÁN	70	840	19-Jul-21	70	4-Aug-21	70	4-Aug-21	70	19-Oct-21	70	5-Nov-21	70	5-Nov-21	70
SAN MIGUEL EL ALTO	55	660	19-Jul-21	55	4-Aug-21	55	4-Aug-21	55	19-Oct-21	55	5-Nov-21	55	5-Nov-21	55
TEPATILÁN DE MORELOS	150	1800	19-Jul-21	150	4-Aug-21	150	4-Aug-21	150	19-Oct-21	150	5-Nov-21	150	5-Nov-21	150
VALLE DE GUADALUPE	25	300	19-Jul-21	25	4-Aug-21	25	4-Aug-21	25	19-Oct-21	25	5-Nov-21	25	5-Nov-21	25
CAÑADAS DE OBREGÓN	15	180	19-Jul-21	15	4-Aug-21	15	4-Aug-21	15	19-Oct-21	15	5-Nov-21	15	5-Nov-21	15
YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	20	240	19-Jul-21	20	4-Aug-21	20	4-Aug-21	20	19-Oct-21	20	5-Nov-21	20	5-Nov-21	20
SAN IGNACIO CERRO GORDO	53	636	19-Jul-21	53	4-Aug-21	53	4-Aug-21	53	19-Oct-21	53	5-Nov-21	53	5-Nov-21	53
Total Región 3	673	8,076		673		673		673		673		673		673
ATOTONILCO EL ALTO	105	1260	20-Jul-21	105	5-Aug-21	105	5-Aug-21	105	20-Oct-21	105	8-Nov-21	105	8-Nov-21	105
AYOTLÁN	95	1140	20-Jul-21	95	5-Aug-21	95	5-Aug-21	95	20-Oct-21	95	8-Nov-21	95	8-Nov-21	95
BARCALA	95	1140	20-Jul-21	95	5-Aug-21	95	5-Aug-21	95	20-Oct-21	95	8-Nov-21	95	8-Nov-21	95
DEGOLLADO	31	372	20-Jul-21	31	5-Aug-21	31	5-Aug-21	31	20-Oct-21	31	8-Nov-21	31	8-Nov-21	31
JAMAY	90	1080	20-Jul-21	90	5-Aug-21	90	5-Aug-21	90	20-Oct-21	90	8-Nov-21	90	8-Nov-21	90
OCOTLÁN	60	720	20-Jul-21	60	5-Aug-21	60	5-Aug-21	60	20-Oct-21	60	8-Nov-21	60	8-Nov-21	60
PONCITLÁN	183	2196	20-Jul-21	183	5-Aug-21	183	5-Aug-21	183	20-Oct-21	183	8-Nov-21	183	8-Nov-21	183
TOTOTLÁN	65	780	20-Jul-21	65	5-Aug-21	65	5-Aug-21	65	20-Oct-21	65	8-Nov-21	65	8-Nov-21	65
ZAPOTLÁN DEL REY	60	720	20-Jul-21	60	5-Aug-21	60	5-Aug-21	60	20-Oct-21	60	8-Nov-21	60	8-Nov-21	60
Total Región 4	784	9,408		784		784		784		784		784		784
CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	50	600	21-Jul-21	50	6-Aug-21	50	6-Aug-21	50	21-Oct-21	50	9-Nov-21	50	9-Nov-21	50
CHAPALA	75	900	21-Jul-21	75	6-Aug-21	75	6-Aug-21	75	21-Oct-21	75	9-Nov-21	75	9-Nov-21	75
JOCOTEPEC	150	1800	21-Jul-21	150	6-Aug-21	150	6-Aug-21	150	21-Oct-21	150	9-Nov-21	150	9-Nov-21	150
SANTAMARÍA DEL ORO	14	168	21-Jul-21	14	6-Aug-21	14	6-Aug-21	14	21-Oct-21	14	9-Nov-21	14	9-Nov-21	14
MANZANILLA DE LA FAZ	40	480	21-Jul-21	40	6-Aug-21	40	6-Aug-21	40	21-Oct-21	40	9-Nov-21	40	9-Nov-21	40
MAZAMITLA	69	828	21-Jul-21	69	6-Aug-21	69	6-Aug-21	69	21-Oct-21	69	9-Nov-21	69	9-Nov-21	69
QUITUPÁN	21	252	21-Jul-21	21	6-Aug-21	21	6-Aug-21	21	21-Oct-21	21	9-Nov-21	21	9-Nov-21	21
IZAPÁN EL ALTO	118	1416	21-Jul-21	118	6-Aug-21	118	6-Aug-21	118	21-Oct-21	118	9-Nov-21	118	9-Nov-21	118
TUXCUECA	50	600	21-Jul-21	50	6-Aug-21	50	6-Aug-21	50	21-Oct-21	50	9-Nov-21	50	9-Nov-21	50
VALLE DE JUÁREZ	50	600	21-Jul-21	50	6-Aug-21	50	6-Aug-21	50	21-Oct-21	50	9-Nov-21	50	9-Nov-21	50
Total Región 5	637	7,844		637		637		637		637		637		637
ZAPOTLÁN EL GRANDE (CD GUZMÁN)	60	720	22-Jul-21	60	9-Aug-21	60	9-Aug-21	60	22-Oct-21	60	10-Nov-21	60	10-Nov-21	60
JILOTÁN DE LOS DOLORES	30	360	22-Jul-21	30	9-Aug-21	30	9-Aug-21	30	22-Oct-21	30	10-Nov-21	30	10-Nov-21	30
PIHUAMO	70	840	22-Jul-21	70	9-Aug-21	70	9-Aug-21	70	22-Oct-21	70	10-Nov-21	70	10-Nov-21	70
GÓMEZ FARIAS	55	660	22-Jul-21	55	9-Aug-21	55	9-Aug-21	55	22-Oct-21	55	10-Nov-21	55	10-Nov-21	55
TAMAZULA DE GORDIANO	86	1032	22-Jul-21	86	9-Aug-21	86	9-Aug-21	86	22-Oct-21	86	10-Nov-21	86	10-Nov-21	86
TECALITLÁN	90	1080	22-Jul-21	90	9-Aug-21	90	9-Aug-21	90	22-Oct-21	90	10-Nov-21	90	10-Nov-21	90
TOLIMÁN	60	720	22-Jul-21	60	9-Aug-21	60	9-Aug-21	60	22-Oct-21	60	10-Nov-21	60	10-Nov-21	60
TONILA	15	180	22-Jul-21	15	9-Aug-21	15	9-Aug-21	15	22-Oct-21	15	10-Nov-21	15	10-Nov-21	15
TUXPÁN	60	720	22-Jul-21	60	9-Aug-21	60	9-Aug-21	60	22-Oct-21	60	10-Nov-21	60	10-Nov-21	60
SAN GABRIEL (VENUSTIANO CARRANZA)	74	888	22-Jul-21	74	9-Aug-21	74	9-Aug-21	74	22-Oct-21	74	10-Nov-21	74	10-Nov-21	74
ZAPOTILIC	55	660	22-Jul-21	55	9-Aug-21	55	9-Aug-21	55	22-Oct-21	55	10-Nov-21	55	10-Nov-21	55
ZAPOTITLÁN DE VADILLO	30	360	22-Jul-21	30	9-Aug-21	30	9-Aug-21	30	22-Oct-21	30	10-Nov-21	30	10-Nov-21	30
Total Región 6	686	8,220		686		686		686		686		686		686

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Sistema Estatal DIF Jalisco
Subdirección General de Seguridad Alimentaria
Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
Calendario Programación de Despesas: Niños, Niñas a 2 Años.
Periodo Marzo - Diciembre 2021

Nombre del Municipio	N° Beneficiarios	Total Despesas	Julio		Agosto		Septiembre		Octubre		Noviembre		Diciembre	
			Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total
ATONGO	17	204	23-Jul-21	17	10-Aug-21	17	10-Aug-21	17	25-Oct-21	17	11-Nov-21	17	11-Nov-21	17
AUTLAN DE NAWARRO	95	1140	23-Jul-21	95	10-Aug-21	95	10-Aug-21	95	25-Oct-21	95	11-Nov-21	95	11-Nov-21	95
AYUTLA	100	1200	23-Jul-21	100	10-Aug-21	100	10-Aug-21	100	25-Oct-21	100	11-Nov-21	100	11-Nov-21	100
CUAUTLA	5	60	23-Jul-21	5	10-Aug-21	5	10-Aug-21	5	25-Oct-21	5	11-Nov-21	5	11-Nov-21	5
CHIQUELITLÁN	25	300	23-Jul-21	25	10-Aug-21	25	10-Aug-21	25	25-Oct-21	25	11-Nov-21	25	11-Nov-21	25
EJUTLA	7	84	23-Jul-21	7	10-Aug-21	7	10-Aug-21	7	25-Oct-21	7	11-Nov-21	7	11-Nov-21	7
GRULLO EL	30	360	23-Jul-21	30	10-Aug-21	30	10-Aug-21	30	25-Oct-21	30	11-Nov-21	30	11-Nov-21	30
JUCHITLÁN	30	360	23-Jul-21	30	10-Aug-21	30	10-Aug-21	30	25-Oct-21	30	11-Nov-21	30	11-Nov-21	30
LIMÓN EL	27	324	23-Jul-21	27	10-Aug-21	27	10-Aug-21	27	25-Oct-21	27	11-Nov-21	27	11-Nov-21	27
TECOCOTLÁN	40	480	23-Jul-21	40	10-Aug-21	40	10-Aug-21	40	25-Oct-21	40	11-Nov-21	40	11-Nov-21	40
TENAMATLÁN	20	240	23-Jul-21	20	10-Aug-21	20	10-Aug-21	20	25-Oct-21	20	11-Nov-21	20	11-Nov-21	20
TONAYA	12	144	23-Jul-21	12	10-Aug-21	12	10-Aug-21	12	25-Oct-21	12	11-Nov-21	12	11-Nov-21	12
TUXCACUESCO	20	240	23-Jul-21	20	10-Aug-21	20	10-Aug-21	20	25-Oct-21	20	11-Nov-21	20	11-Nov-21	20
UNION DE TULA	50	600	23-Jul-21	50	10-Aug-21	50	10-Aug-21	50	25-Oct-21	50	11-Nov-21	50	11-Nov-21	50
Total Región 7	478	5,738		478		478		478		478		478		478
LA RESOLANA (CASIMIRO CASTILLO)	86	1032	26-Jul-21	86	11-Aug-21	86	11-Aug-21	86	26-Oct-21	86	12-Nov-21	86	12-Nov-21	86
CIHUATLÁN	58	696	26-Jul-21	58	11-Aug-21	58	11-Aug-21	58	26-Oct-21	58	12-Nov-21	58	12-Nov-21	58
CUAUTILÁN DE GARCIBARRAGAN	110	1320	26-Jul-21	110	11-Aug-21	110	11-Aug-21	110	26-Oct-21	110	12-Nov-21	110	12-Nov-21	110
HUERTALA	70	840	26-Jul-21	70	11-Aug-21	70	11-Aug-21	70	26-Oct-21	70	12-Nov-21	70	12-Nov-21	70
VILLA PURIFICACIÓN	65	780	26-Jul-21	65	11-Aug-21	65	11-Aug-21	65	26-Oct-21	65	12-Nov-21	65	12-Nov-21	65
TOMATLÁN	141	1692	26-Jul-21	141	11-Aug-21	141	11-Aug-21	141	26-Oct-21	141	12-Nov-21	141	12-Nov-21	141
Total Región 8	630	6,380		630		630		630		630		630		630
ATENGUILLO	10	120	27-Jul-21	10	12-Aug-21	10	12-Aug-21	10	27-Oct-21	10	16-Nov-21	10	16-Nov-21	10
CABO CORRIENTES	30	360	27-Jul-21	30	12-Aug-21	30	12-Aug-21	30	27-Oct-21	30	16-Nov-21	30	16-Nov-21	30
GUACHINANGO	30	360	27-Jul-21	30	12-Aug-21	30	12-Aug-21	30	27-Oct-21	30	16-Nov-21	30	16-Nov-21	30
MASCOTA	20	240	27-Jul-21	20	12-Aug-21	20	12-Aug-21	20	27-Oct-21	20	16-Nov-21	20	16-Nov-21	20
MIXTLÁN	15	180	27-Jul-21	15	12-Aug-21	15	12-Aug-21	15	27-Oct-21	15	16-Nov-21	15	16-Nov-21	15
PUERTO VALLARTA	65	780	27-Jul-21	65	12-Aug-21	65	12-Aug-21	65	27-Oct-21	65	16-Nov-21	65	16-Nov-21	65
SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	20	240	27-Jul-21	20	12-Aug-21	20	12-Aug-21	20	27-Oct-21	20	16-Nov-21	20	16-Nov-21	20
TALPA DE ALLENDE	65	780	27-Jul-21	65	12-Aug-21	65	12-Aug-21	65	27-Oct-21	65	16-Nov-21	65	16-Nov-21	65
Total Región 9	266	3,080		266		266		266		266		266		266
AHUALULCO DE MERCADO	30	360	28-Jul-21	30	13-Aug-21	30	13-Aug-21	30	28-Oct-21	30	17-Nov-21	30	17-Nov-21	30
AMATITÁN	50	600	28-Jul-21	50	13-Aug-21	50	13-Aug-21	50	28-Oct-21	50	17-Nov-21	50	17-Nov-21	50
AMEGA	39	468	28-Jul-21	39	13-Aug-21	39	13-Aug-21	39	28-Oct-21	39	17-Nov-21	39	17-Nov-21	39
SAN JUANITO DE ESCOBEDO	30	360	28-Jul-21	30	13-Aug-21	30	13-Aug-21	30	28-Oct-21	30	17-Nov-21	30	17-Nov-21	30
ARENAL EL	45	540	28-Jul-21	45	13-Aug-21	45	13-Aug-21	45	28-Oct-21	45	17-Nov-21	45	17-Nov-21	45
ETZATLÁN	40	480	28-Jul-21	40	13-Aug-21	40	13-Aug-21	40	28-Oct-21	40	17-Nov-21	40	17-Nov-21	40
HOSTOTIPACUILLO	30	360	28-Jul-21	30	13-Aug-21	30	13-Aug-21	30	28-Oct-21	30	17-Nov-21	30	17-Nov-21	30
MAGDALENA	51	612	28-Jul-21	51	13-Aug-21	51	13-Aug-21	51	28-Oct-21	51	17-Nov-21	51	17-Nov-21	51
SAN MARCOS	35	420	28-Jul-21	35	13-Aug-21	35	13-Aug-21	35	28-Oct-21	35	17-Nov-21	35	17-Nov-21	35
TALA	50	600	28-Jul-21	50	13-Aug-21	50	13-Aug-21	50	28-Oct-21	50	17-Nov-21	50	17-Nov-21	50
TEQUILA	150	1800	28-Jul-21	150	13-Aug-21	150	13-Aug-21	150	28-Oct-21	150	17-Nov-21	150	17-Nov-21	150
TEUCHITLÁN	65	780	28-Jul-21	65	13-Aug-21	65	13-Aug-21	65	28-Oct-21	65	17-Nov-21	65	17-Nov-21	65
Total Región 10	616	7,280		616		616		616		616		616		616
ACATLÁN DE JUAREZ	110	1320	29-Jul-21	110	16-Aug-21	110	16-Aug-21	110	29-Oct-21	110	18-Nov-21	110	18-Nov-21	110
AMACUECA	50	600	29-Jul-21	50	16-Aug-21	50	16-Aug-21	50	29-Oct-21	50	18-Nov-21	50	18-Nov-21	50
ATEMAJAC DE BRIZUELA	55	660	29-Jul-21	55	16-Aug-21	55	16-Aug-21	55	29-Oct-21	55	18-Nov-21	55	18-Nov-21	55
ATOYAC	25	300	29-Jul-21	25	16-Aug-21	25	16-Aug-21	25	29-Oct-21	25	18-Nov-21	25	18-Nov-21	25
COGULA	86	1032	29-Jul-21	86	16-Aug-21	86	16-Aug-21	86	29-Oct-21	86	18-Nov-21	86	18-Nov-21	86
SAN MARTÍN HIDALGO	56	672	29-Jul-21	56	16-Aug-21	56	16-Aug-21	56	29-Oct-21	56	18-Nov-21	56	18-Nov-21	56
SAYULA	40	480	29-Jul-21	40	16-Aug-21	40	16-Aug-21	40	29-Oct-21	40	18-Nov-21	40	18-Nov-21	40
TAPALPA	50	600	29-Jul-21	50	16-Aug-21	50	16-Aug-21	50	29-Oct-21	50	18-Nov-21	50	18-Nov-21	50
TECHALITLA DE MONTENEGRO	13	156	29-Jul-21	13	16-Aug-21	13	16-Aug-21	13	29-Oct-21	13	18-Nov-21	13	18-Nov-21	13
TEOCUITLÁN DE CORONA	35	420	29-Jul-21	35	16-Aug-21	35	16-Aug-21	35	29-Oct-21	35	18-Nov-21	35	18-Nov-21	35
VILLA CORONA	55	660	29-Jul-21	55	16-Aug-21	55	16-Aug-21	55	29-Oct-21	55	18-Nov-21	55	18-Nov-21	55
ZACOLCO DE TORRES	40	480	29-Jul-21	40	16-Aug-21	40	16-Aug-21	40	29-Oct-21	40	18-Nov-21	40	18-Nov-21	40
Total Región 11	616	7,280		616		616		616		616		616		616
CUQUIO	90	1080	30-Jul-21	90	17-Aug-21	90	17-Aug-21	90	1-Nov-21	90	19-Nov-21	90	19-Nov-21	90
IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	135	1620	30-Jul-21	135	17-Aug-21	135	17-Aug-21	135	1-Nov-21	135	19-Nov-21	135	19-Nov-21	135
IXTLAHUACÁN DEL RIO	60	720	30-Jul-21	60	17-Aug-21	60	17-Aug-21	60	1-Nov-21	60	19-Nov-21	60	19-Nov-21	60
JUANACATLÁN	20	240	30-Jul-21	20	17-Aug-21	20	17-Aug-21	20	1-Nov-21	20	19-Nov-21	20	19-Nov-21	20
SALTO EL	135	1620	30-Jul-21	135	17-Aug-21	135	17-Aug-21	135	1-Nov-21	135	19-Nov-21	135	19-Nov-21	135
SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	30	360	30-Jul-21	30	17-Aug-21	30	17-Aug-21	30	1-Nov-21	30	19-Nov-21	30	19-Nov-21	30
TLAJOMULCO DE ZUÑIGA	125	1500	30-Jul-21	125	17-Aug-21	125	17-Aug-21	125	1-Nov-21	125	19-Nov-21	125	19-Nov-21	125
ZAPOTLANEJO	33	396	30-Jul-21	33	17-Aug-21	33	17-Aug-21	33	1-Nov-21	33	19-Nov-21	33	19-Nov-21	33
Total Región 12	628	7,638		628		628		628		628		628		628
GUADALAJARA	170	2040	15-Jul-21	170	2-Aug-21	170	2-Aug-21	170	15-Oct-21	170	3-Nov-21	170	3-Nov-21	170
TLAJEPAQUE	267	3204	18-Jul-21	267	3-Aug-21	267	3-Aug-21	267	18-Oct-21	267	4-Nov-21	267	4-Nov-21	267
TONALÁ	133	1596	18-Jul-21	133	3-Aug-21	133	3-Aug-21	133	18-Oct-21	133	4-Nov-21	133	4-Nov-21	133
ZAPOCAN	144	1728	15-Jul-21	144	2-Aug-21	144	2-Aug-21	144	15-Oct-21	144	3-Nov-21	144	3-Nov-21	144
Total Área Metropolitana	714	8,648		714		714		714		714		714		714

DJ-CTO-SM-298/21-2

Sistema Estatal DIF Jalisco
Subdirección General de Seguridad Alimentaria
Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
Calendario Programación de Despesas: Niños, Niñas a 2 Años.
Periodo Marzo - Diciembre 2021

LOCALIDADES ZONA INDIGENA REG. 01	N° Beneficiarios	Total Despesas	Marzo		Marzo		Marzo		Abril		Mayo		Junio	
			Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total
NUENA COLONIA	17	204	26 al 31 Marzo, 2021	17	26 al 31 Marzo, 2021	17	26 al 31 Marzo, 2021	12 al 27 de Abril, 2021	17	03 al 19 de Mayo, 2021	15 al 30 de Junio, 2021	17	15 al 30 de Junio, 2021	17
PUEBLO NUEVO	15	180		15		15			15			15		
OCOTA DE LA SIERRA	13	156		13		13			13			13		
TAPIAS	7	84		7		7			7			7		
TECOLOTE	14	168		14		14			14			14		
SAN ANDRES COHAMATA	39	468		39		39			39			39		
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	6	72		6		6			6			6		
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN - LOS	1	12		1		1			1			1		
TOTAL LOCALIDADES DE MEZQUITIC	112	1,344	112	112	112	112	112	112	112	112	112	112	112	
TUXPAN DE BOLAÑOS	26	312	26 al 31 Marzo, 2021	26	26 al 31 Marzo, 2021	26	26 al 31 Marzo, 2021	26	12 al 27 de Abril, 2021	26	03 al 19 de Mayo, 2021	26	15 al 30 de Junio, 2021	26
SUB TOTAL REGION 01	138	1,656	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	

Sistema Estatal DIF Jalisco
Subdirección General de Seguridad Alimentaria
Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
Calendario Programación de Despesas: Niños, Niñas a 2 Años.
Periodo Marzo - Diciembre 2021

LOCALIDADES ZONA INDIGENA REG. 01	N° Beneficiarios	Total Despesas	Julio		Agosto		Septiembre		Octubre		Noviembre		Diciembre	
			Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total
NUENA COLONIA	17	204	15 al 30 de Julio, 2021	17	02 al 17 de Agosto, 2021	17	02 al 17 de Agosto, 2021	15 de Octubre, al 01 de Nov. 2021	17	03 al 19 de Nov. 2021	03 al 19 de Nov. 2021	17	03 al 19 de Nov. 2021	17
PUEBLO NUEVO	15	180		15		15			15			15		
OCOTA DE LA SIERRA	13	156		13		13			13			13		
TAPIAS	7	84		7		7			7			7		
TECOLOTE	14	168		14		14			14			14		
SAN ANDRES COHAMATA	39	468		39		39			39			39		
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	6	72		6		6			6			6		
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN - LOS	1	12		1		1			1			1		
TOTAL LOCALIDADES DE MEZQUITIC	112	1,344	112	112	112	112	112	112	112	112	112	112	112	
TUXPAN DE BOLAÑOS	26	312	15 al 30 de Julio, 2021	26	02 al 17 de Agosto, 2021	26	02 al 17 de Agosto, 2021	26	15 de Octubre, al 01 de Nov. 2021	26	03 al 19 de Nov. 2021	26	03 al 19 de Nov. 2021	26
SUB TOTAL REGION 01	138	1,656	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	138	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021

DJ-CTO-SM-298/21-2

Sistema Estatal DIF Jalisco
Subdirección General de Seguridad Alimentaria
Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
Calendario Programación de Despensas: Mujeres Embarazadas y Lactando (Zona Indígena)
Periodo Marzo - Diciembre 2021

Nombre del Municipio	N° Beneficiarios	Total Despensas	Marzo		Marzo		Marzo		Abril		Mayo		Junio	
			Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total
NUEVA COLONIA	15	180	26 al 31 Marzo, 2021	15	26 al 31 Marzo, 2021	15	26 al 31 Marzo, 2021	15	12 al 27 Abril, 2021	15	03 al 19 Mayo, 2021	15	15 al 30 Junio, 2021	15
PUEBLO NUEVO	23	276		23		23		23		23				
LAS TAPIAS	17	204		17		17		17		17				
TECOLOTE	17	204		17		17		17		17				
SAN ANDRES COHAMATA	16	192		16		16		16		16				
OCOTLA DE LA SIERRA	10	120		10		10		10		10				
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	28	336		28		28		28		28				
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN - LOS AMOLES	6	72		6		6		6		6				
TOTAL, LOCALIDADES MEZQUITIC	132	1,684		132		132		132		132				
TUXPAN DE BOLAÑOS	20	240		26 al 31 Marzo, 2021		20		26 al 31 Marzo, 2021		20		26 al 31 Marzo, 2021		20
SAN MARTIN DE BOLAÑOS	40	480	40		40	40	40							
PONCITLAN	16	180	16		16	16	16							
TUXPAN.	10	120	10		10	10	10							
ZAPOTITLAN DE VADILLO	6	60	6		6	6	6							
CUAJUITLAN DE GARCÍA BARRAGAN	33	396	33		33	33	33							
VILLA PURIFICACION	11	132	11		11	11	11							
SUB TOTAL CABECERAS	134	1608	134		134	134	134							

Sistema Estatal DIF Jalisco
Subdirección General de Seguridad Alimentaria
Programa de Asistencia Social Alimentaria en los Primeros 1000 Días de Vida
Calendario Programación de Despensas: Mujeres Embarazadas y Lactando (Zona Indígena)
Periodo Marzo - Diciembre 2021

Nombre del Municipio	N° Beneficiarios	Total Despensas	Julio		Agosto		Septiembre		Octubre		Noviembre		Diciembre	
			Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total	Fecha de Entrega	Total
NUEVA COLONIA	15	180	15 al 30 Julio, 2021	15	02 al 17 Agosto, 2021	15	02 al 17 Agosto, 2021	15	15 Octubre al 01 Nov., 2021	15	03 al 19 Nov., 2021	15	03 al 19 Nov., 2021	15
PUEBLO NUEVO	23	276		23		23		23		23				
LAS TAPIAS	17	204		17		17		17		17				
TECOLOTE	17	204		17		17		17		17				
SAN ANDRES COHAMATA	16	192		16		16		16		16				
OCOTLA DE LA SIERRA	10	120		10		10		10		10				
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	28	336		28		28		28		28				
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN - LOS AMOLES	6	72		6		6		6		6				
TOTAL, LOCALIDADES MEZQUITIC	132	1,684		132		132		132		132				
TUXPAN DE BOLAÑOS	20	240		15 al 30 Julio, 2021		20		02 al 17 Agosto, 2021		20		02 al 17 Agosto, 2021		20
SAN MARTIN DE BOLAÑOS	40	480	40		40	40	40							
PONCITLAN	16	180	16		16	16	16							
TUXPAN.	10	120	10		10	10	10							
ZAPOTITLAN DE VADILLO	6	60	6		6	6	6							
CUAJUITLAN DE GARCÍA BARRAGAN	33	396	33		33	33	33							
VILLA PURIFICACION	11	132	11		11	11	11							
SUB TOTAL CABECERAS	134	1608	134		134	134	134							

DJ-CTO-SM-298/21-2

ANEXO 7



**LPL04/2021 CON CONCURRENCIA DEL "COMITÉ"
"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"**

Guadalajara Jalisco, a 01 de Marzo del 2021.

RECCION GENERAL
esente.

LISTADO DE PRECIOS UNITARIOS POR PRODUCTO

Número	Artículo	Presentación	Anexo	Cantidad	Precio Unitario	Importe
1	Aceite de canola	500 mL	1A	1,180,326	\$ 20.34	\$ 24,007,830.84
2	Arroz blanco	500 g	1B	796,416	\$ 13.30	\$ 10,592,332.80
3	Arroz blanco	1 Kg	1C	477,510	\$ 26.60	\$ 12,701,766.00
4	Atún aleta amarilla en agua	140 g	1D	2,535,942	\$ 16.44	\$ 41,690,886.48
5	Avena en hojuelas	300 g	1E	1,553,648	\$ 7.50	\$ 11,652,360.00
6	Avena en hojuelas	1 Kg	1F	3,000	\$ 22.00	\$ 66,000.00
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g	1G	15,988	\$ 22.38	\$ 357,811.44
8	Ensalada de verduras	220g	1H	152,952	\$ 10.00	\$ 1,529,520.00
9	Frijol	500 g	1I	159,808	\$ 22.70	\$ 3,627,641.60
10	Frijol	1 Kg	1J	1,130,106	\$ 45.39	\$ 51,295,511.34
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	1K	1,756,050	\$ 14.55	\$ 25,550,527.50
12	Harina integral para hot cakes	500 g	1L	429,542	\$ 21.53	\$ 9,248,039.26
13	Lenteja chica	250 g	1M	169,800	\$ 9.70	\$ 1,647,060.00
14	Lenteja chica	500 g	1N	1,104,126	\$ 17.69	\$ 19,531,988.94
15	Pasta con fibra para sopa	200 g	1Ñ	2,100,118	\$ 5.52	\$ 11,592,651.36
16	Garbanzo seco	250 g	1O	644,808	\$ 10.18	\$ 6,564,145.44
17	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	1P	18,988	\$ 30.51	\$ 579,323.88
18	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1Q	1,295,914	\$ 20.74	\$ 26,877,256.36
19	Cereal de trigo inflado integral	250 g	1R	195,588	\$ 16.20	\$ 3,168,525.60
20	Complemento alimenticio para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	500 g	1S	79,200	\$ 52.50	\$ 4,158,000.00
21	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	1T	1,265,098	\$ 1.76	\$ 2,226,572.48
22	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	1U	1,194,382	\$ 1.76	\$ 2,102,112.32
23	Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	1V	1,052,950	\$ 1.76	\$ 1,853,192.00
24	Mini galleta integral con amaranto y coco	30 g	1W	1,123,666	\$ 1.76	\$ 1,977,652.16
25	Mini galleta de trigo con avena y cacahuete	30 g	1X	1,265,098	\$ 1.76	\$ 2,226,572.48
26	Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra	30 g	1Y	1,123,666	\$ 1.76	\$ 1,977,652.16
27	Mini galleta integral de maíz	30 g	1Z	982,234	\$ 1.76	\$ 1,728,731.84
28	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	1AA	982,234	\$ 1.76	\$ 1,728,731.84
29	Barra Integral con arándanos	30 g	1AB	1,123,666	\$ 1.76	\$ 1,977,652.16
30	Barra integral con trozos de manzana	30 g	1AC	1,265,098	\$ 1.76	\$ 2,226,572.48
31	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	1AD	982,234	\$ 1.76	\$ 1,728,731.84
32	Barra integral con plátano	30 g	1AE	982,234	\$ 1.76	\$ 1,728,731.84
33	Nopal envasado	500 g	1AG	3,000	\$ 21.13	\$ 63,390.00
IMPORTE TOTAL						\$ 289,985,474.44

Grupo Industrial Vida S.A. de C.V.
EJIDO No. 300
LA VENTA DEL ASTILLERO
ZAPOCAN, JAL. C.P. 45270
TEL. (33) 32 08 04 00
R.F.C. GIV 9707011999


Atentamente

Sagrario Anahy Sánchez Valdez
Representante Legal


ANEXO 8

Proyectos de diseños de Empaques para 2021



Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021



GOBIERNO DE MÉXICO




Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO

Sistema de Asistencia Social

Programa Desayuno Escolar Caliente / Programa 1000 Días / Otros




Se considera uno de los mejores alimentos para aquellas personas que padecen hipertensión, por ser bajo en Sodio

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

CONTENIDO NETO 1 Kg

SALUD




FORMA DE PREPARACIÓN

ENJUAGUE EL ARROZ ANTES DE SU PREPARACIÓN


Si usted desea, antes de cocer el arroz puede freírlo, pero no es necesario, ya que para que no se pegue o apelmace, basta seguir estas instrucciones:

- 1.- Ponga en una cacerola 3 tazas de agua o caldo, 2 cucharadas de aceite o mantequilla y sal a consumo al gusto. Espere a que hierva.
- 2.- Hasta que el agua este hirviendo, agregue 1 taza de arroz PROGRESO. Tape y deje a fuego lento por aproximadamente 25 min. o hasta que se consuma el líquido.



◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

CONTACTO
33 3030 4670



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

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional

Porción: 100 g

Cantidad por porción	% D.R.
Cont. Energético	
Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Poliinsaturadas	
Grasas Monoinsaturadas	
Grasas Trans	
Coolesterol	
Hidratos de Carbono Disponibles	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	


Las cantidades de gramos (g) y miligramos (mg) están basadas en el peso neto de los ingredientes.

Fecha de caducidad:

Lote No.

MANTENGASE SALUDABLE
 CONSUMA PRODUCTOS NATURALES FRESCOS
 Conserve en un lugar fresco y seco
 El consumo preferente y el lote están impresos en la bolsa.

ENVASADO POR:
 Productos La Colina, S.A. de C.V.
 Callejón de Las Rosas No 280
 Col. Santa María Tequepepan
 C.P. 45601 Tlaquepaque, Jal. Mex.
 Tel. (0133) 1598-7000
 www.grupocolina.com
 Producto de México





**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Jalisco
ESTADO DE JALISCO




000 Sistema de
Asistencia Social

Programa de Atención Prioritaria / Otros

Arroz Blanco

Se considera uno de los mejores alimentos para aquellas personas que padecen hipertensión, por ser bajo en Sodio.

CONTENIDO NETO 500g

SALUD SNDIF


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

FORMA DE PREPARACIÓN

ENJUAGUE EL ARROZ ANTES DE SU PREPARACIÓN


Si usted desea, antes de cocer el arroz puede freírlo, pero no es necesario, ya que para que no se pegue o apelmace, basta seguir estas instrucciones:

- 1.- Ponga en una cacerola 3 tazas de agua o caldo, 2 cucharadas de aceite o mantequilla y sal a consome al gusto. Espere a que hierva.
- 2.- Hasta que el agua esté hirviendo, agregue 1 taza de arroz PROGRESO Tape y deje a fuego lento por aproximadamente 25 min o hasta que se consuma el líquido.



1 + 3 = 4 Porciones

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

CONTACTO 
33 3030 4670

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


HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional


Porción 100g	
Cantidad por porción	
Cont. Energético	10K
<hr/>	
Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Polinsaturadas	
Grasas Monounsaturadas	
Grasas Trans	
Coolesterol	
Hidratos de Carbono Disponibles	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	
<hr/>	
<p style="font-size: 0.8em;">Cada ración de arroz blanco cocido equivale a 104 kcal. Ver tablas de valores nutricionales y tablas de conversiones.</p>	
<hr/>	

DJ-CTO-SM-298/21-2


**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**



GOBIERNO DE MÉXICO




Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO



000 Sistema de Asistencia Social

Otros



Avena en Hojuelas

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

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


CONTENIDO NETO 1Kg

SALUD

SNDIF

FORMA DE PREPARACIÓN

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

CONTACTO 
 33 3030 4670

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

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional

Porción 100 g

Cantidad por porción	
Cont. Energético	
*I.D.R.	
Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Poliinsaturadas	
Grasas Monoinsaturadas	
Grasas Trans	
Colesterol	
Hidratos de Carbono Disponibles	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	


*Los porcentajes de Ingesta Diaria Recomendada (I.D.R.) están basados en una dieta equilibrada para la población mexicana.

Fecha de caducidad:

Lote No.

MANTENGASE SALUDABLE.
 CONSUMA PRODUCTOS NATURALES FRESCOS
 Consérvese en un lugar fresco y seco.
 El consumo preferente y el lote están impresos en la bolsa.


ENVASADO POR:
 Productos La Colina, S.A. de C.V.
 Callejón de Las Rosas No 280
 Col. Santa María Tequepexpan
 C.P. 45601 Tlaquepaque, Jal. Méx.
 Tel. (0133) 1598-7000
www.grupalcolina.com
 Producto de México




REDUCE REUTILIZA RECICLA

DJ-CTO-SM-298/21-2


**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Jalisco
ESTADO LIBRE Y SOBERANO



000 Sistema de
Asistencia Social

Programa Desayuno Escolar Caliente / Programa 1000 Días de Vida /
 Programa de Atención Prioritaria / Otros

Avena en Hojuelas

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

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

CONTENIDO
NETO **300g**

SALUD

SNDIF

FORMA DE PREPARACIÓN

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶



CONTACTO
33 3030 4670



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

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutrimental

Porción 100 g	CDR
Cantidad por porción	
Cont. Energético	
CDR	
Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Poliinsaturadas	
Grasas Monoinsaturadas	
Grasas Trans	
Coesterol	
Hidratos de Carbono Disponibles	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	

Los contenidos de Hojuelas Días de Vida
 100% Avena tienen los valores nutricionales
 indicados en esta tabla.

Fecha de caducidad:


Lote No.

MANTÉNGASE SALUDABLE
 CONSUMA PRODUCTOS
 NATURALES FRESCOS

Conservarse en un lugar fresco y seco.
 El consumo preferente, ya que
 están impresos en la bolsa.

ENVASADO POR
 Productos La Colima, S.A. de CV
 Callejón de Las Rosas No 280
 Col. Santa María Tequepepan
 C.P. 45601 Tlaquepaque, Jalisco, Méx.
 Tel. (0133) 1598-7000
 www.grupolacolima.com


Producto de México





**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

DJ-CTO-SM-298/21-2


**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

Sistema de
Asistencia Social



Jalisco

ESTADO DE JALISCO

Programa 1,000 Días de Vida /
Programa de Atención Prioritaria / Otras

Cereal de Trigo Inflado Integral

Los nutrientes que aportan son muy energéticos y nos ayudan a empezar el día de forma activa.

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

**CONTENIDO
NETO 250g**

SALUD SNDIF

SECRETARÍA DE SALUD Y PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

**FORMA DE
PREPARACIÓN**

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

CONTACTO
33 3030 4670



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

HECHO EN MÉXICO

**Declaración
Nutricional**

Porción 100 g	100g
Cantidad por porción	
Calor Energético	
Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Polinsaturadas	
Grasas Monosaturadas	
Grasas Trans	
Colesterol	
Hidratos de Carbono Disponible	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	

Fecha de caducidad:


Lote No.

MANTENGASE SALUDABLE
CONSUMA PRODUCTOS
NATURALES FRESCOS

Conservarse en un lugar fresco y seco.
El consumo preferente y el lote
están impresos en la bolsa.

ENVASADO POR:
Productos La Colina, S.A. de C.V.
Callejon de Los Reses No 280
Col. Santa Maria Tequepaque Jal. Mex
Tel: (0133) 1598-7000
www.grupalcolina.com

Producto de México



DJ-CTO-SM-298/21-2

GOBIERNO DE MÉXICO

Jalisco GOBIERNO DEL ESTADO

Dif Jalisco 000 Sistema de Asistencia Social

Programa Desayuno Escolar Caliente / Otros

Chile Guajillo

(mirasol)


Prepara los alimentos hervidos, a la parrilla, horneados o asados

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

CONTENIDO NETO 100g

SALUD SINDIF

FORMA DE PREPARACIÓN

 **CONTACTO**
33 3030 4670 

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

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional

Porción 100 g

Cantidad por porción

Cont. Energético

%DR

Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Poliinsaturadas	
Grasas Monoinsaturadas	
Grasas Trans	
Colesterol	
Hidratos de Carbono Disponibles	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	


Conforme al artículo 104 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Alimentos para el Consumo Humano.

Fecha de caducidad:

Lote No.

MANTENGASE SALUDABLE
CONSUMA PRODUCTOS NATURALES FRESCOS
Conservese en un lugar fresco y seco
El consumo preferente y el lote están impresos en la bolsa

ENVASADO POR:
Productos La Colina, S.A. de C.V.
Callejón de Las Rosas No 280
Col. Santa María Tequepepan
C.P. 45601 Tlaquepaque, Jal. Mex.
Tel. (0133) 1598-7000
www.grupalacolina.com
Producto de México

 **REDUCE REUTILIZA RECICLA**



GOBIERNO DE
MÉXICO



Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO



Sistema de
Asistencia Social

Programa 1000 Días / Otros



Complemento Alimenticio para Mujeres Embarazadas y en periodo de lactancia

"La lactancia materna es exclusiva hasta los 6 meses de vida, para que tu bebé en la edad adulta tenga menos riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad".

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

CONTENIDO NETO **500g**

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF

SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

DJ-CTO-SM-298/21-2

FORMA DE PREPARACIÓN

ENJUAGUE EL ARROZ ANTES DE SU PREPARACIÓN

Si usted desea, antes de cocer el arroz puede freirlo, pero no es necesario, ya que para que no se pegue o apelmace, basta seguir estas instrucciones:

- 1.- Ponga en una cacerola 3 tazas de agua o caldo, 2 cucharadas de aceite o mantequilla y sal o consomé al gusto. Espere a que hierva.
- 2.- Hasta que el agua esté hirviendo, agregue 1 taza de arroz PROGRESO. Tape y deje a fuego lento por aproximadamente 25 min. o hasta que se consuma el líquido.

1  + 3  = 4 Porciones

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

 **CONTACTO**
33 3030 4670 

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

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional

Porción 100 g	I.D.R.
Cantidad por porción	
Cont. Energetico	
Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Poliinsaturadas	
Grasas Monoinsaturadas	
Grasas Trans	
Colesterol	
Hidratos de Carbono Disponibles	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	

*Los porcentajes de Ingesta Diaria Recomendada (I.D.R.) están basados en una dieta ponderada para la población mexicana.

Fecha de caducidad:

Lote No.

MANTÉNGASE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

GRUPO AGROINDUSTRIAL PROGRESO, S.A. DE C.V.
KM. 10 CARRETERA A NOGALES 7475
RANCHO CONTENTO,
C.P. 45222
ZAPOPAN, JALISCO.




**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA


[Handwritten signature and scribbles]

DJ-CTO-SM-298/21-2


**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**



**GOBIERNO DE
MÉXICO**




Jalisco
ESTADO



000 Sistema de
Asistencia Social



Programa Desayuno Escolar Caliente / Programa 1,000 Días de Vida /
Programa de Atención Prioritaria / Otros



La lactancia materna es exclusiva hasta los
6 meses de vida, para que tu bebé en la edad adulta
tenga menos riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad.

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

CONTENIDO
NETO **1kg**

**FORMA DE
PREPARACIÓN**

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

CONTACTO
33 3030 4670



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

HECHO EN MÉXICO

**Declaración
Nutricional**

Porción: 100 g	%DR
Cantidad por porción	
Cont. Energético	
Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Poliinsaturadas	
Grasas Monosaturadas	
Grasas Trans	
Colesterol	
Hidratos de Carbono Disponibles	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	


Fecha de caducidad:

Lote No.

MANTENGASE SALUDABLE
CONSUMA PRODUCTOS
NATURALES FRESCOS

Conservese en un lugar fresco y seco.
El consumo preferente y el lote
estarán impresos en la bolsa.

ENVASADO POR:
Productos La Colina, S.A. de C.V.
Callejón de Las Rosas No 280
Col. Santa María Tequepepar
C.P. 45601 Tlaquepaque Jal. Mex.
Tel: (0133) 1598-7000
www.grupoacolina.com
Producto de México



DJ-CTO-SM-298/21-2



GOBIERNO DE MÉXICO



Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO




Sistema de Asistencia Social

Programa Desayuno Escolar Caliente /
Programa de Atención Prioritaria / Otros



La lactancia materna es exclusiva hasta los
6 meses de vida, para que tu bebé en la edad adulta tenga
menos riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad.

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

CONTENIDO NETO **500g**

SALUD

Sistema de Asistencia Social

SNDIF

Sistema de Nutrición y Dietética

FORMA DE PREPARACIÓN

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶



CONTACTO
33 3030 4670

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

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional


Porción: 100 g	
Cantidad por porción	
Cont. Energético	
	% IDR
Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Polinsaturadas	
Grasas Moninsaturadas	
Grasas Trans	
Carbohidratos	
Hidratos de Carbono Disponibles	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	

Fecha de caducidad:

Lote No.

MANTÉNGASE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

GRUPO AGROINDUSTRIAL
PROGRESO, S.A. DE C.V.
KM. 10 CARRETERA A
NOGALES 7475
RANCHO CONTENTO,
C.P. 45222
ZAPOCAN, JALISCO.



REDUCE REUTILIZA RECICLA

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO




000 Sistema de
Asistencia Social

Programa de Atención Prioritaria / Otros



Garbanzo Seco

Fuente de proteína vegetal, disminuye el colesterol malo, contiene vitaminas y minerales, los cuales ayudan a mejorar las defensas del organismo.

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

CONTENIDO
NETO **250 g**

SALUD SNDIF

FORMA DE PREPARACIÓN

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

CONTACTO
33 3030 4670



Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFI/SSA-1-2010

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional

Porción 100 g	100g
Cantidad por porción	
Cont. Energético	
100g	
Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Polinsaturadas	
Grasas Monoinsaturadas	
Grasas Trans	
Coolesterol	
Hidratos de Carbono Disponibles	
Azúcares	
Azúcares añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	


* Los valores expresados en esta declaración nutricional son valores promedio y pueden variar de acuerdo a las condiciones de cultivo y procesamiento.

Fecha de caducidad:

Lote No.

**MANTÉNGASE EN UN
LUGAR FRESCO Y SECO**


**GRUPO AGROINDUSTRIAL
PROGRESO, S.A. DE C.V.**
 KM. 10 CARRETERA A
 NOGALES 7475
 RANCHO CONTENTO,
 C.P. 45222
 ZAPOPAN, JALISCO.




**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

DJ-CTO-SM-298/21-2


**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**



**GOBIERNO DE
MÉXICO**




Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO



**000 Sistema de
Asistencia Social**

Programa Desayuno Escolar Caliente /
Programa de Atención Prioritaria / Otros





Harina integral para Hot Cakes

Una dieta alta en fibra puede reducir el riesgo
de padecer Diabetes

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

CONTENIDO
NETO **500g**

FORMA DE PREPARACIÓN

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶




CONTACTO
33 3030 4670

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

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional


Porción 100 g	
Cantidad por porción	
Cont. Energético	
KJ R	
Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Poliinsaturadas	
Grasas Monoinsaturadas	
Grasas Trans	
Colesterol	
Hidratos de Carbono Disacáridos	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	

Fecha de caducidad:

Lote No.



**MANTÉNGASE EN UN
LUGAR FRESCO Y SECO**


**GRUPO AGROINDUSTRIAL
PROGRESO, S.A. DE C.V.**
 KM. 10 CARRETERA A
 NOGALES 7475
 RANCHO CONTENITO,
 C.P. 45222
 ZAPOPAN, JALISCO.



**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021


GOBIERNO DE MÉXICO

Jalisco
 GOBIERNO DEL ESTADO


000 Sistema de Asistencia Social

Programa 1000 Días / Otros

Lenteja Chica

Su consumo habra ayuda a prevenir la aparición de anemia por deficiencia de hierro.

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

CONTENIDO NETO **250 g**

SALUD SINDIF
 SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO DE JALISCO

FORMA DE PREPARACIÓN

DENUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO
 33 3030 4670 

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

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional

Porción 100 g

Cantidad por porción

Cont. Energético

100%


Proteínas
 Grasas Totales
 Grasas Saturadas
 Grasas Polinsaturadas
 Grasas Monosaturadas
 Glucosa Triaxil
 Colesterol
 Hidratos de Carbono Disacúridos
 Azúcares
 Azúcares Almidón
 Fibra Dietética
 Sodio
 Hierro

Fecha de caducidad:

Lote No.

MANTÉNGASE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

GRUPO AGROINDUSTRIAL PROGRESO S.A. DE C.V.
 KM. 10 CARRETERA A NOGALES 7475
 RANCHO CONTENIDO, C.P. 45222
 ZAPOPAN, JALISCO.



REDUCE REUTILIZA RECICLA

TEL. 0000 0000
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.


DJ-CTO-SM-298/21-2

DJ-CTO-SM-298/21-2


**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**



**GOBIERNO DE
MÉXICO**




Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO



000 Sistema de
Asistencia Social

Programa Desayuno Escolar Caliente /
Programa de Atención Prioritaria / Otros





Lenteja Chica

Su consumo habitual ayuda a prevenir la aparición de
anemia por deficiencia de hierro


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

**CONTENIDO
NETO 500g**





FORMA DE PREPARACIÓN

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →



CONTACTO
33 3030 4670



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

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional

Porción 100g	
Cantidades por porción	
Cant. Energético	
100%	100%
Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Poliinsaturadas	
Grasas Monoinsaturadas	
Grasas Trans	
Carbohidratos	
Hidratos de Carbono Disponibles	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	


*Superar la tolerancia diaria de consumo de fibra dietética puede ocasionar molestias gastrointestinales.

Fecha de caducidad:

Lote No.:


**MANTENGASE EN UN
LUGAR FRESCO Y SECO**


**GRUPO AGROINDUSTRIAL
PROGRESO, S.A. DE C.V.**
 KM. 10 CARRETERA A
 NOGALES 7475
 RANCHO CONTENTO,
 C.P. 45222
 ZAPOPAN, JALISCO.



**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021


GOBIERNO DE MÉXICO

Jalisco
ESTADO LIBRE SOBERANO



Sistema de Asistencia Social

Programa Desayuno Escolar Caliente / Otros

Mini Galleta de Trigo con Avena y Canela

La galleta es un cereal que si se consume con moderación beneficia a nuestro cuerpo ya que aporta energía para realizar todas las actividades diarias.

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

CONTENIDO NETO 500g

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD
SNDIF
SISTEMA NACIONAL DE DESARROLLO INTEGRAL

FORMA DE PREPARACIÓN


CONTACTO
 33 3030 4670
 

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

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional

Porción 100 g

Contenido por porción
Cont. Energético

100%

Proteínas _____
 Grasas Totales _____
 Grasas Saturadas _____
 Grasas Monoinsaturadas _____
 Grasas Poliinsaturadas _____
 Grasas Trans _____
 Colesterol _____
 Hidratos de Carbono Digeribles _____
 Azúcares _____
 Azúcares Añadidos _____
 Fibra Dietética _____
 Sodio _____
 Hierro _____


* Se basó en el análisis de laboratorio
 ** Se basó en el análisis de laboratorio
 *** Se basó en el análisis de laboratorio

Fecha de caducidad:

Lote No:

MANTÉNGASE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO

GRUPO AGROINDUSTRIAL PROGRESO, S.A. DE CV
 KM. 10 CARRETERA A NOGALES 7475
 RANCHO CONTENTO, C.P. 45222
 ZAPOPAN JALISCO



REDUCE REUTILIZA RECICLA
CONSEJO NACIONAL PARA EL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

TEL. 0000 0000
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.



DJ-CTO-SM-298/21-2

DJ-CTO-SM-298/21-2


**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**



**GOBIERNO DE
MÉXICO**





Sistema de
Asistencia Social



Jalisco
ESTADO LIBRE SOBERANO

Otros




Nopal


El Nopal es fuente de fibra soluble e insoluble que promueve la disminución de la glucosa en sangre y de colesterol

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

CONTENIDO
NETO **500g**



SALUD



SNDIF

FORMA DE PREPARACIÓN

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶



CONTACTO
33 3030 4670



Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCF/ISSA1-2010

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional


Porción: 100 g	
Cantidad por porción	
Cont. Energético	104
Grasas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Poliinsaturadas	
Grasas Monoinsaturadas	
Grasas Trans	
Colesterol	
Carbohidratos	
Hidratos de Carbono Disponible	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Proteínas	
Hierro Dietético	
Sodio	
Hierro	

Fecha de caducidad:

Lote No.

**MANTENGASE EN UN
LUGAR FRESCO Y SECO**


**GRUPO AGROINDUSTRIAL
PROGRESO, S.A. DE C.V.**
 KM. 10 CARRETERA A
 NOGALES 7475
 RANCHO CONTENTO,
 C.P. 45222
 ZAPOPAN, JALISCO.




**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

DJ-CTO-SM-298/21-2



**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**



**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO

**Sistema de
Asistencia Social**

Programa Desayuno Escolar Caliente / Programa 1000 Días /
 Programa de Atención Prioritaria / Otros

Pasta con Fibra para Sopa

El consumo adecuado de fibra
 en la alimentación es fundamental para prevenir y
 ayudar a eliminar el estreñimiento.

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

**CONTENIDO
NETO 200g**

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF
SECRETARÍA DE DESARROLLO
SOCIOECONÓMICO Y FAMILIAR

FORMA DE PREPARACIÓN

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →

CONTACTO
33 3030 4670



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

HECHO EN MÉXICO

Declaración Nutricional


Porción 100 g	
Cantidad por porción	
Cont. Energético	
	100%
Proteínas	
Grasas Totales	
Grasas Saturadas	
Grasas Polinsaturadas	
Grasas Monosaturadas	
Grasas Trans	
Carbohidratos	
Hidratos de Carbono Disponibles	
Azúcares	
Azúcares Añadidos	
Fibra Dietética	
Sodio	
Hierro	

Fecha de caducidad:

Lote No.

**MANTÉNGASE EN UN
LUGAR FRESCO Y SECO**

**GRUPO AGROINDUSTRIAL
PROGRESO, S.A. DE C.V.**
 KM. 10 CARRETERA A
 NOGALES 7475
 RANCHO CONTENTO,
 C.P. 45222
 ZAPOPAN, JALISCO



**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

10 cm
5.95 cm

Elaborado por
 Aceites Grasos y
 Derivados, S.A. de C.V.
 A. Valtierra No. 5306
 Col. Juan Manuel Vazquez
 Zapopan, Jal. C.P. 45120
 Tel. 3690 3862
 Depósito en México
 Tel. 5390 6422



GOBIERNO DE MEXICO



Jalisco



DIF



Sistema de Asistencia Social

Programa Desayuno Escolar Caliente /
 Programa 1,000 Días de Vida / Programa de Atención Prioritaria / Otros

Aceite de Canola

Información Nutricional

	Porción	%
Calorías	100 g	20%
Grasas saturadas	10 g	20%
Grasas monoinsaturadas	10 g	20%
Grasas poliinsaturadas	10 g	20%
Carbohidratos	10 g	20%
Fibra	10 g	20%
Proteína	10 g	20%

Disminuye el consumo de grasas y azúcares en la preparación de alimentos, te ayudará a prevenir enfermedades como la Diabetes Mellitus y problemas del corazón.

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

CONTACTO
 33 3030 4670

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

SALUD SNDIF

REDUCE REUTILIZA RECICLA


CONTENIDO NETO **500g**

(Handwritten mark)

(Handwritten signature)




DJ-CTO-SM-298/21-2




GOBIERNO DE MÉXICO



Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO



Dif
JALISCO



000 Sistema de
Asistencia Social

Otros

Avena en Hojuelas

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

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

CONTENIDO NETO 1Kg

SALUD **SNDIF**
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —
CONTACTO
33 3030 4670 **Dif**
JALISCO

REDUCE REUTILIZA RECICLA
¡CUIDAMOS NUESTRO PLANETA!

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

GOBIERNO DE MÉXICO

Jalisco
GOBIERNO DEL ESTADO

Dif **Sistema de Asistencia Social**

Otros

Azúcar Estándar

El Nopal es fuente de fibra soluble e insoluble que promueve la disminución de la glucosa en sangre y de colesterol

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

COLOSAL

CONTENIDO NETO **1 Kg**

SALUD **SNDIF**

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —

CONTACTO **Dif**
33 3030 4670 2211480

REDUCE REUTILIZA RECICLA

DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

6mm

6.5cm

21.6cm

GOBIERNO DE MÉXICO SALUD SNDIF Sistema de Asistencia Social Jalisco

Programa Desayuno Escolar (Gente) Programa 1000 Plus Programa de Atención Primaria (Gente)

Programa Desayuno Escolar (Gente) Programa 1000 Plus Programa de Atención Primaria (Gente)

Elaborado por
Corina Burk and Zambe de México,
S.A. de CV
Privada Interoce No. 12
Col. Mariano Otero, Zapopan, Jalisco
C.P. 45047 R.F.C. C02130122-OK9
Atención a clientes
Ct 800 240 38 22
Tel. Gd. 01 33 37 83 45 00
T 01 33 32 82 48 00

CONTACTO 33 3030 4070

HECHO EN MÉXICO

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


Corina

215g
215g
215g


589709135

DJ-CTO-SM-298/21-2



**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**




**GOBIERNO DE
MÉXICO**



Jalisco
LIBERTAD Y JUSTICIA


Sistema de
Asistencia Social



Pechuga de Pollo Deshebrada

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

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



NADAL

CONTENIDO
NETO **125 g**
MASA
DRENADA **115 g**

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

Declaración Nutricional

Porción 125 g	
Calorías totales	
Calorías de grasa	
Energía	
Grasas	
Grasas saturadas	
Grasas monoinsaturadas	
Grasas poliinsaturadas	
Carbohidratos	
Fibra	
Proteínas	
Sodio	
Vitamina A	
Vitamina B1	
Vitamina B2	
Vitamina B3	
Vitamina B6	
Vitamina B12	
Vitamina C	
Vitamina E	
Vitamina K	
Calcio	
Hierro	
Zinc	
Cobalto	
Cromo	
Cuprum	
Manganeso	
Níquel	
Selenio	
Silicio	
Vanadio	
Yodo	

Ingredientes
Pechuga de pollo deshebrada, agua y sal.


Conservarse en un lugar fresco y seco.
Refrigerar una vez abierto. No se
consume después de los días de validez.

Distribuidor: NADAL del Centro S.A. de C.V.
Carretera No. 33 Col. El Carmen,
Delegación Cuajalajara, Jalisco
C.P. 44100 RFO 040151470035
www.nadal.com ventas@nadal.com

HECHO EN MÉXICO

CONTACTO
33 3030 4470

El lote y la fecha de caducidad
están impresos en el envase.
Este producto se elabora en equipos
que puedan contener trazas alergénicas.



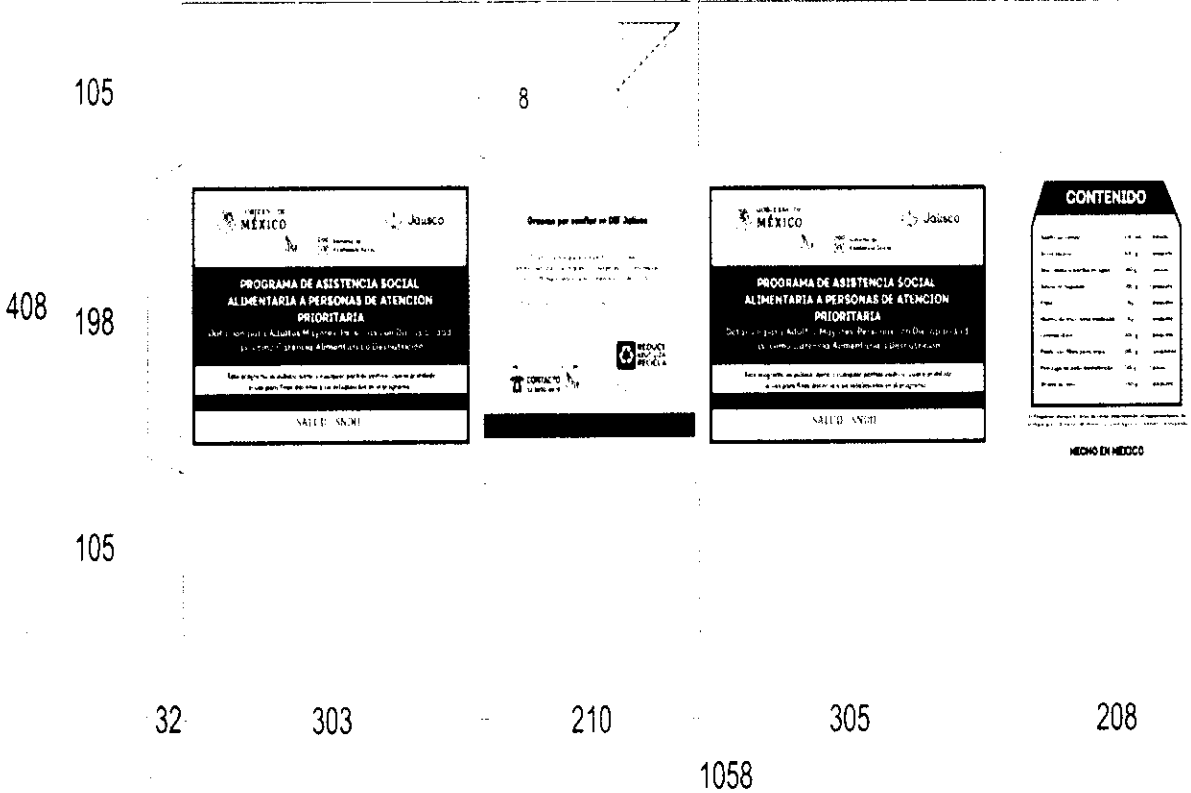
**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

www.gob.mx/recicla

DJ-CTO-SM-298/21-2

MEDIDAS INTERNAS:
 300 X 205 X 190 mms.

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**



CONTENIDO	PAGINA
CONTENIDO	PAGINA
CONTENIDO	PAGINA
CONTENIDO	PAGINA
CONTENIDO	PAGINA

Página 201 de 208
 DJ-CTO-SM-298/21-2

DJ-CTO-SM-298/21-2

MEDIDAS INTERNAS:

310 X 205 X 190 mms.

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

105

408
198

105

32

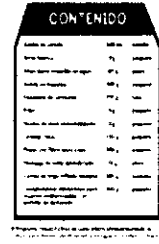
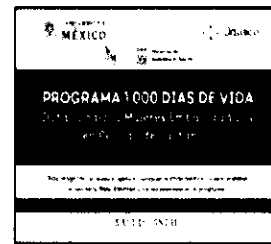
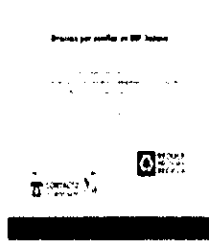
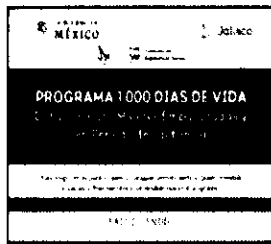
313

210

315

208

1078



■	■
■	■
■	■
■	■

DJ-CTO-SM-298/21-2

MEDIDAS INTERNAS:
 225 X 200 X 158 mms.

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

103		8			
372					
166					
103					
	32	228	205	230	203
			898		

<input type="checkbox"/> Partida 1001	<input type="checkbox"/> Partida 2001
<input type="checkbox"/> Partida 1002	<input type="checkbox"/> Partida 2002
<input type="checkbox"/> Partida 1003	<input type="checkbox"/> Partida 2003
<input type="checkbox"/> Partida 1004	<input type="checkbox"/> Partida 2004

[Handwritten signature]
 Página 203 de 208
 DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2021**

01 800 3000 343
Au. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

DJ-CTO-SM-298/21-2

40 cm

46 cm

5 cm

40 cm

52 cm

5 cm

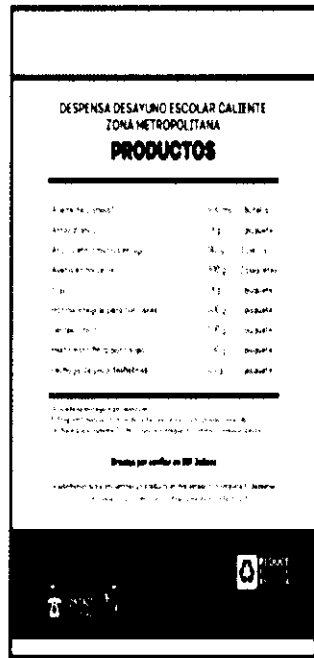
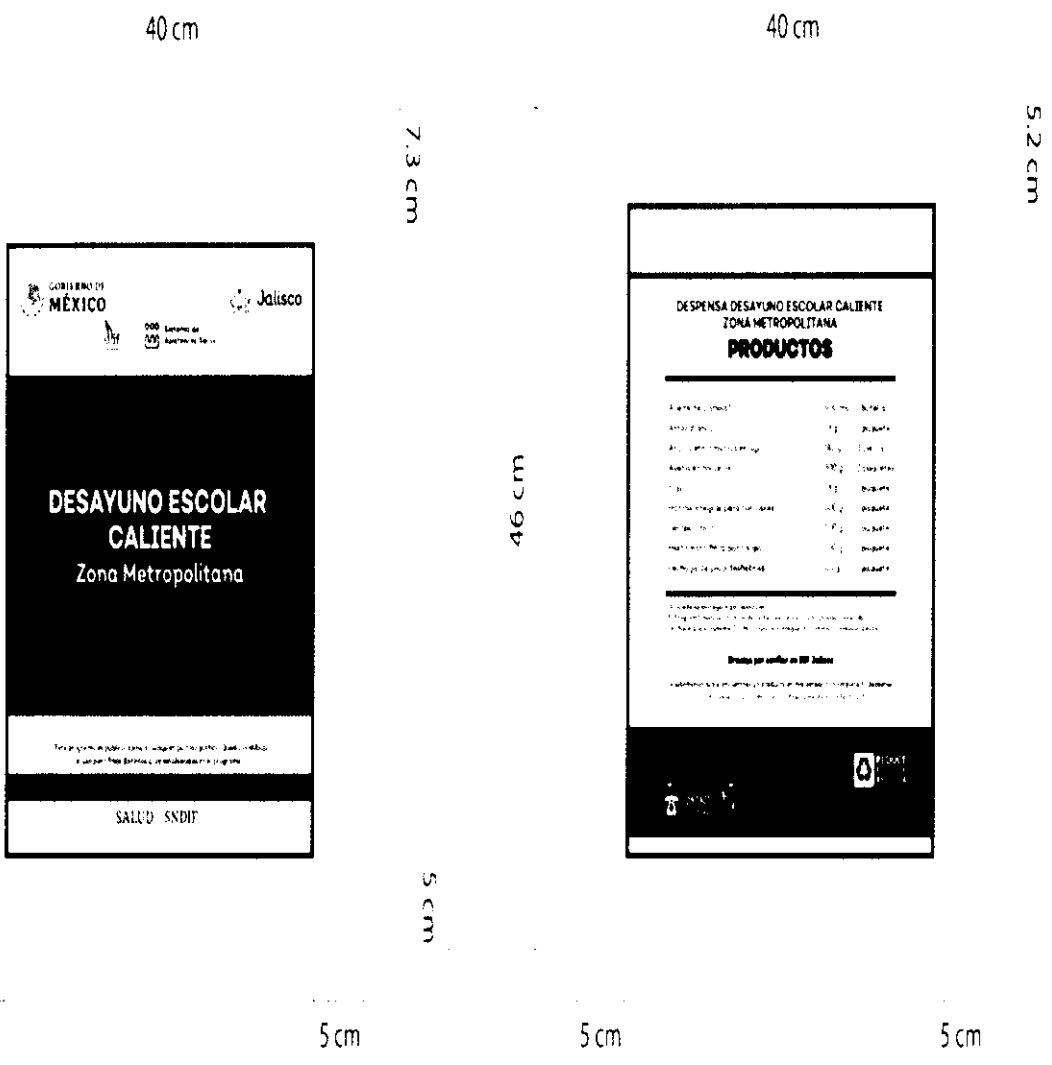
■ PANTONE 272C ■ PANTONE 485C ■ PANTONE 375C

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

DJ-CTO-SM-298/21-2

**Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021**



ANEXO 10

		DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES				
Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax		
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95-2-50-79		
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-82			
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-499 99 2-23-56	01-499 99-2-00-41		
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01 457 94 7-01-38,7-03-70	01-457 94-70222		
1	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87		
1	MEZQUITE	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-85	01-457 98- 10085		
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Veina No. 3	01 437 95 2-53-59	01 437-85-2-54-84		
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdez No. 5	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013		
1	TOTATICHÉ	Jalisco No. 9	01-437 96 4-01-11	01-437 96 4-01-11		
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 38	01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70		
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-475 95 3-11-01	01-475 95-3-11-01		
2	LAGOS DE MORENO	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57		
2	QUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01 498 85 1 07 29	01-498 85-1-01-94		
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01-395 72 6-02-98	01-485 72-6-02-98		
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01		
2	TEDCALICHÉ	Salado Álvarez No. 19	01-348 78 7-24-71	01-348 78-7-23-34 -72152		
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-395 72 3-02-50	01-495 72-5-00-07		
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-485 98 8-01-18	01-485 98-8-05-50		
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22		
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-348 78 3-01-82	01-348 78 3-01-82		
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50		
3	JALOSTOTITLÁN	Ramón Corona No. 178	01-431 74 6-08-55	01-431 74-6-08-55		
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49	01-348 70 4-04-49		
3	MEXICACÁN	Aquiles Serdan No. 101	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044		
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No.3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72		
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82485 - 82418		
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57		
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55		
3	YAHUALIQUA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. Vicente Guerrero	01-344 78 4-02-78	01-344 78 4-02-78		
3	SAN IGNACIO CERRO GORDO	López Mateos No. 1	01-348-71-6-00-65	01-348-71-6-00-85		
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermosillo s/n	01-391 91 7-10-61	01-391 91-71061		
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 91 8-13-00 y fax	01-345 91-8-02-12 Y 8-09-04		
4	LA BARCA	Calleada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-98	01-393 93 5-00-01		
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-346 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06		
4	JAMAY	Iturbide No. 505	01-392 92 4-12-38	01-392 92-4-12-38		
4	COOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 92 2-41-18 y fax	01-392 92 2-41-18		
4	PONCILÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-05-33 y 1-02-68		
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 6-08-83	01-391 91-6-02-23		
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20		
5	CHAPALA	Degollado No. 327	01-376 76 5-33-49	01-376 76-5-28-49		
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27		
5	JOCOTEPÉC	Abasco e Hidalgo	01-387 76 3-00-74 Ext. 110	01-387 76-3-00-74 y 78		
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 108	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19		
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 1 6	01-382 53 80860	01-382 53 80450		
5	QUITUPÁN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21		
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-80-92	01-354 54 4-80-92		
5	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 376 76 814 83 8 03 29	01-376 76-8-14-83		
5	TUKUCJEA	Rivera del Lago s/n	01-376 76 4-03-42	01-376 76-8-01-51		
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08		
6	GÓMEZ FARIAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78		
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 126		
6	PIQUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-09		
6	SAN GABRIEL	M. Moret No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85, 7-00-04		
6	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-358 41 61770	01-358 41-6-00-78		
6	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 816-98	01-371 41-8-01-69		
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-06		
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49		
6	TUXPAN	Av. Tizatlilla s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85		
6	ZAPOTLITIC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89		
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00		
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aquiles Serdan No. 58	01-341 41 2-59-20	01-341 41-3-56-95		

DJ-CTO-SM-298/21-2



DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES



Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
7	ATENGO	Chimaltitán No. 16	01-349 77 1-01-45	01-349 77- 10138
7	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
7	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-316 37 2-06-80	01-316 37-2-03-14 Y 2-00-04
7	CHICUILTLÁN	Independencia No. 16	01-385 75 5-50-63	01-385 75 5-50-63
7	CUAUTLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38 4-30-83
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-49
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-89	01-321 38 7-28-89
7	EL LIMÓN	Adama No. 69	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 6-03-53	01-349 77-6-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77 5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10303
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-98-38	01-343 41 3-98-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
8	VILLA PURIFICACIÓN	Metamoros y Reforma	01-357 37 5-03-22	01-357 37-5-00-58
8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	01-357 38 4-11-70	01-357 38 4-03-05
8	CASIMIRO CASTILLO (LA RESOLANA)	Hidalgo No. 150	01-357 38 8-06-50	01-357 38-8-00-93
8	CHUALTLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro	01-315 35 5-39-81	01-315 35 5-21-06
8	CUAUTLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Coblla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-81-82	01-357 38 4-60-44
9	ATENGULLO	Limón No. 18	01-388 73 6-90-01	01-388 73 69001
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 28 9-01-30	01-322 28 9-01-01
9	GUACHINANCO	Adama No. 4	01-388 73 6-00-13	01 338 73 - 88238 883 68
9	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 6-10-76	01-388 38-6-00-52
9	MIXTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
9	PURTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37, 38 39 40	01 322 22 2 00 58
9	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 728 98 7 28 97
9	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
10	AHUALLULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-388 75 2-01-75	01-388 77 2-01-58
10	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
10	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 75-8-06-18
10	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-388 75 3-05-29	01-388 75-3-00-26
10	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-66
10	HOSTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	01-388 74 4-52-17, 4-50-76	01-388 74-4-51-21
10	MAGDALENA	Metamoros s/n	01-388 74 4-02-56	01-388 74-01-87
10	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-388 75 4-03-94	01-388 75-4-00-06
10	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-388 75 7-01-83 y fax	01-388 75 7-01-83
10	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-76, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
10	TEJULA	Francisco Javier Saúza y Galeana	01-374 74 2-00-63	01-374 74-2-00-63
10	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-64	01-384 73-3-01-29
11	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77 2-02-44 y 2-05-05
11	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
11	ATEMAJAC DE BRZUELA	Galeana No. 69	01 326 42 5-02-01	01-326 42 5-01-14
11	ATOYAC	Mochizuma No. 7	01- 372 410-21-62	01-372 41 0-21-62
11	COCUILA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
11	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
11	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No. 15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Preside.
11	TECQUITLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
11	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-99 8-02-22	01-387 77-8-00-07
11	ZACCALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 6-51-25
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Proig. No. 700	373 2-07-49	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	ZAPOTLANEJO	Angela Peralte No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12	OTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregón No. 93	01-376 76 2-04-21	01-376 76-2-04-21
12	OTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-4-54-10
12	JUANAGATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-58 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÚRIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
ZONA MET	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3615-19-29 y 3616-63-66	3630-28-29
ZONA MET	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59	36 80 53 24
ZONA MET	TONALÁ	Paseo Cihuapilli No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-36-24 y 36-83-34-96
ZONA MET	ZAPOPAN	Av. Tesislan y Paniferico	38 36 34 44 38 36 34 64	38 36 34 60
ZONA INDIGENA	EL PROVEEDOR DE PONDRÁ EN CONTACTO CON EL SISTEMA DIF MUNICIPAL DE MEZQUITE PARA LA ENTREGA DE DICHAS DESPENSAS.	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2021