



GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

**Poder Ejecutivo
Secretaría de Administración**

DIRECCIÓN DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES

BASES

Licitación Pública Local
LPL 02/2019 Con Concurrencia del Comité

**“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS
Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y
DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO”.**

De conformidad con lo previsto por el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el artículo 19, apartado 1, fracción XI de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, así como lo señalado por el artículo 1, 2 fracción IX, 3 fracción XXXI, XXXVI y LIX, 9, fracción II, 20, 21, 22 y 23 del Reglamento interno de la Secretaría de Administración, artículos 1, 2, 3, 4, 5, 23, 24, 31, 34, 35, 47, 55, 59, 63, 69, 72, y demás relativos de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, y los artículos 1, 3, 4 y demás aplicables de su Reglamento; la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado, en coordinación con su Dirección General de Abastecimientos, constituidas en Unidad Centralizada de Compras, ubicadas en Prolongación Avenida Alcalde número 1221, Colonia Miraflores, Zona Centro, C.P. 44270, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco; CONVOCA a las personas físicas y/o jurídicas interesadas en participar en el procedimiento de contratación mediante **LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL, LPL02/2019 CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ** para la contratación de **“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO”**, misma que se llevará a cabo con recursos del FONDO V RAMO 33 a efecto de normar el desarrollo de la licitación antes señalada, se emiten las siguientes:

B A S E S

En el presente proceso licitatorio únicamente podrán participar proveedores establecidos en el Estado de Jalisco, de conformidad con lo prescrito por la fracción II del Artículo 55 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, que a la letra reza:

Artículo 55.- Las Licitaciones públicas podrán ser:

- I. ...
- II. Locales, cuando únicamente puedan participar proveedores domiciliados en el Estado, entendiéndose por ellos, a los proveedores establecidos o que en su defecto provean de insumos de origen local o que cuentan con el mayor porcentaje de contenido de integración local
- III. ...

Para los fines de estas bases, se entenderá por:

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

Ley	Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.
Reglamento	Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.
Secretaría	Secretaría Administración.
Dirección General	Dirección General de Abastecimientos.
Dirección	Dirección de Adquisiciones/Dirección de Comité de Adquisiciones de la Secretaría Administración
Bases o convocatoria	Es el llamado a los interesados a participar en determinado procedimiento de adquisiciones o enajenación, que contiene las condiciones y requisitos de participación.
Convocante	El ente público que a través del área requirente y la unidad centralizada de compras, tramita los procedimientos de adquisición y enajenación de bienes en los términos de la Ley.
Ventanilla única de Proveedores	Ventanilla ubicada dentro del domicilio, en donde los proveedores podrán entregar y recibir documentos, solicitar informes o realizar trámites.
RUPC	Registro Estatal Único de Proveedores y Contratistas del Estado de Jalisco.
SECG	Sistema Estatal de Compras Gubernamentales.
Domicilio	Dentro de las instalaciones de la Secretaría de Administración, inmueble ubicado en Prolongación Avenida Alcalde No. 1221, Col. Miraflores, Guadalajara, Jalisco, (ingreso opcional por puerta posterior de Av. Magisterio s/n)
Propuesta o Proposición	La propuesta técnica y económica que presenten los participantes.
Participante o Licitante	Persona Física o Jurídica que presenta propuesta en el proceso de adquisición.
Contrato	Instrumento Jurídico mediante el cual las partes se comprometen recíprocamente a respetar y cumplir la voluntad expresa de las mismas.
Proveedor o Contratista	Participante Adjudicado o que cuenta con registro vigente en el RUPC
I.V.A.	Impuesto al Valor Agregado.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

Unidad Centralizada de Compras	La unidad administrativa responsable de las adquisiciones, enajenaciones o arrendamientos de bienes y la contratación de los servicios de los entes públicos.
Comité	Comité de Adquisiciones y Enajenaciones del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco.
Contraloría	Órgano de Control del Gobierno del Estado de Jalisco, con domicilio en Av. Ignacio L. Vallarta número 1252, Col. Americana. Teléfono 01-(33)1543-9470
Dependencia Solicitante	Sistema DIF Jalisco
Domicilio DIF Jalisco	Av. Alcalde #1220 Col. Miraflores C.P. 44270 Guadalajara, Jal, Méx.

CALENDARIO DE ACTIVIDADES (ACTOS)

ACTO	PERÍODO O DÍA	HORA	LUGAR
Publicación de Convocatoria/Bases	13 de febrero de 2019	A partir de las 15:00 horas	Portal de Compras Jalisco y/o el SECG.
Recepción de preguntas	18 de febrero de 2019	Hasta las 10:00 horas	A través de Ventanilla única de proveedores.
Registro para el Acto de Junta Aclaratoria	19 de febrero del 2019	De las 11:20 a las 11:59 horas	En el Domicilio.
Acto de Junta Aclaratoria	19 de febrero del 2019	A partir de las 12:00 horas	En el Domicilio.
Acreditación de las empresas.	21 y 22 de febrero de 2019.	A partir de las 09:00 a las	Dirección Jurídica de la Domicilio de la convocante.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

		14:00 horas.	
Presentación de muestras físicas.	25 de febrero del 2019	A partir de las 09:00 a las 14:00 horas.	Departamento de Aseguramiento de la Calidad del Sistema DIF Jalisco o donde el DIF Jalisco lo solicite.
Registro para la Presentación de Propuestas.	25 de febrero del 2019	De las 16:20 a las 16:50 horas	En el Domicilio.
Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.	25 de febrero del 2019	A las 17:00 horas	En la Oficina de Recepción y Apertura, en el Domicilio.
Fallo de la convocatoria.	28 de febrero del 2019	A partir de las 17:00 horas	En el Domicilio.

1. ESPECIFICACIONES.

El objeto del presente proceso para la contratación de **“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO”** señalados en el ANEXO 1 (Carta de Requerimientos Técnicos), de las presentes bases, las Especificaciones y Características técnicas se consideran mínimas y con la más óptima calidad, por lo que los participantes podrán proponer bienes y/o servicios con especificaciones y características superiores si así lo consideran conveniente. Las propuestas deberán ser entregadas de manera Presencial de acuerdo al calendario de entregas en el domicilio citado en la convocatoria.

El volumen de los productos señalados en el Anexo No. 1 podrá sufrir variación de +/- (más/menos) 20% en función de las posibles modificaciones que en su caso llegará a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso del DIF JALISCO con 30 treinta días de anticipación.

2. FECHA, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

La entrega de los bienes y/o servicios objeto de este proceso de adquisición podrá ser en parcialidades y/o en una sola exhibición, de conformidad con las características y/o especificaciones establecidas en el contrato y de acuerdo al calendario de entregas que establezca la DEPENDENCIA SOLICITANTE. Las obligaciones correrán a partir de la Orden de Compra, y/o Acta de Adjudicación y/o Acta de Fallo. La entrega se realizará en el lugar que lo indique el anexo 1, junto con el cronograma de entregas en un periodo no mayor a los 3 meses posteriores a la firma del contrato y bajo la estricta responsabilidad del Proveedor, quien se asegurará de su adecuado transporte hasta su correcta recepción y a entera satisfacción de la Dependencia requirente.

Se considerará que el proveedor ha entregado los bienes y/o servicios objeto de este proceso de adquisición, una vez que en la factura y/o Orden de Compra correspondiente, se plasme el sello y firma del personal técnico responsable del almacén de la Dependencia, o bien se recabe el oficio de recepción del bien y/o servicio a entera satisfacción por parte del personal técnico responsable.

Los bienes objeto de este **“PROCESO”**, se deberán entregar de conformidad a las **fechas, lugares y cantidades** señaladas en el **Anexo No. 1, en el almacén del Sistema DIF Jalisco y** en las instalaciones de los DIF Municipales indicados en el **Directorio de DIF Municipales, según sea el caso, dentro de los horarios hábiles que las instancias que reciben definan y contener los diseños de empaque indicados en las presentes bases.**

El PROVEEDOR, podrá entregar **los bienes señalados en el Anexo 1**, únicamente lo correspondiente a los 3 primeros meses (según Calendario de entregas), en su empaque comercial, comercial con etiqueta o en empaques transparentes identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños presentes en estas bases y el tipo de empaque deberá ser conforme al listado de empaque en el anexo 1.

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque de cada uno de los bienes objeto de esta licitación será de acuerdo a los colores e imágenes señalados para cada producto de conformidad al Anexo 1 de estas bases.

Todos los PROVEEDORES podrán incluir marca o logotipo de la empresa que elabora los bienes adjudicados.

Los PROVEEDORES deberán entregar la prueba de color de todos sus empaques **al Departamento de Aseguramiento de la Calidad** del SISTEMA DIF JALISCO para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes, con la debida oportunidad para que estén en condiciones de realizar las entregas de conformidad a lo establecido en las presentes bases.

La transportación de los “bienes” correrá por cuenta y riesgo del “PROVEEDOR”, responsabilizándose de que éstos sean entregados en el lugar y el plazo pactado en el pedido y/o contrato.

El Equipo de transporte utilizado se deberá apegar a la NOM-251-SSA1-2009.

3. PAGO.

El pago se realizará en moneda nacional, dentro de los 21 veintiún días hábiles después de haber presentado satisfactoriamente en cada una de las Direcciones de Área del DIF JALISCO responsable del programa conforme al ANEXO 1 los días lunes y martes, de 09:00 a 14:00 hrs. los siguientes documentos: Representación impresa del CFDI, sellada de recibido por las Direcciones correspondientes.

Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral de la CONVOCANTE.

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.

4. OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES.

- a) Contar con la capacidad administrativa, fiscal, financiera, legal, técnica y profesional para atender el requerimiento en las condiciones solicitadas.
- b) Presentar al momento del Registro para el Acto de Presentación y Apertura de Propuestas el Manifiesto de Personalidad anexo a estas Bases, con firma autógrafa, así como la copia de la Identificación Oficial Vigente de la persona que vaya a realizar la entrega del sobre cerrado.
- c) Presentar todos los documentos y anexos solicitados en el numeral 7 de las presentes Bases, ya que son parte integral de la propuesta, para todos los

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

efectos legales a que haya lugar, a excepción de los documentos opcionales.

- d) En caso de resultar adjudicado, si el Participante se encontrará dado de baja o no registrado en el Registro Estatal Único de Proveedores y Contratistas, como lo establece el artículo 17 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, deberá realizar su alta en el término de 72 horas, prorrogables de acuerdo al artículo 27 del Reglamento, a partir de la notificación de adjudicación, este requisito es factor indispensable para la elaboración de la orden de compra y/o celebración del contrato. La Dirección de Padrón de Proveedores determinará si su giro está incluido en el ramo de bienes o servicios que participa. El hecho de no cumplir con lo anterior, de resultar conveniente, el contrato se podrá cancelar, celebrar con el segundo lugar o iniciar un nuevo proceso de adquisición.
- e) Ser productor o procesador o distribuidor o tener el respaldo de quien produzca o procese o distribuya los productos ofertados; poseer la capacidad administrativa, financiera, legal y técnica, para atender el requerimiento en las condiciones solicitadas, reservándose la **“CONVOCANTE”** a solicitar la documentación a los **“PARTICIPANTES”** que acrediten tal circunstancia, en cualquier momento del proceso, si así lo considera conveniente.

Si el participante se encontrara dado de baja o no registrado en el padrón de proveedores, deberá realizar su alta en el término de 2 días hábiles a partir de la notificación de resolución de adjudicación y la Dirección de Desarrollo de Proveedores determinará si su giro está incluido en el ramo de bienes o servicios que participa. El hecho de no cumplir con lo anterior, de resultar conveniente, el contrato se podrá cancelar, celebrar con el segundo lugar o iniciar un nuevo proceso de adquisición.

El participante deberá ofertar su propuesta técnica y económica tanto por paquete alimentario poniendo el precio unitario de cada respectivo alimento, con dos decimales como máximo.

4.1. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS.

Los **“PARTICIPANTES”** deberán entregar muestras físicas de los **bienes** licitados (con las especificaciones señaladas en el **Anexo 1A al 1Z y del 1AA al 1AB**

ofertadas en su propuesta técnica Anexo No. 5 Estas serán las mismas que ofertarán en su propuesta y proveerán si Resultan adjudicados

La presentación de las muestras físicas podrá ser en bobina comercial y/o bobina transparente y/o papel con codificado, las muestras en bobina transparente o papel deberán contener mínimo la siguiente información: nombre del producto marca del producto, contenido neto, lote y fecha de caducidad.

Los **“PARTICIPANTES”** deberán entregar las muestras de acuerdo al listado de muestras físicas (**Anexo OE5**) en las cantidades señalados en el mismo para cada producto, **el día 25 del mes de febrero del 2019 de 9:00 a 14:00 horas**, en días hábiles, en el Departamento de Aseguramiento de la Calidad del SISTEMA DIF JALISCO ubicada en el **“DOMICILIO DIF JALISCO”**; de la siguiente forma:

Los PARTICIPANTES podrán presentar hasta tres marcas para cada producto, debiendo entregar la misma cantidad de muestras para cada una de ellas. En caso de ser adjudicados entregarán indistintamente cualquiera de las tres marcas propuestas; **en caso de que alguna(s) de las marcas propuestas no cumpla con las especificaciones, se le tendrá por presentadas únicamente aquellas que reúnan los requisitos solicitados en los Anexo 1 del Anexo 1A al 1Z y del 1AA al 1AK**

Estas muestras deberán estar debidamente identificadas cada una con los datos generales del PARTICIPANTE junto con una relación de todas las muestras que se entreguen. Las cuales en caso de ser adjudicado el PROVEEDOR no podrá cambiar o sustituir en calidad, marca (s) y presentación.

Se debe tomar en cuenta que las muestras que se entreguen se tomarán como referencia para futuros muestreos en caso de llegar a ser PROVEEDOR.

El no entregar las muestras, en los tiempos y bajo las formas establecidas en las presentes bases, será motivo de **DESCALIFICACIÓN.**

Deberán contener mínimo la siguiente información: nombre del producto marca del producto, contenido neto, lote y fecha de caducidad.

Las muestras físicas deberán venir identificadas cada una, con el número y nombre de licitación. El nombre del participante, domicilio, teléfono, entidad federativa, nombre del proveedor que lo distribuye en caso de aplicar, domicilio, teléfono, entidad federativa, nombre de la empresa dónde se elabora y/o envasa el producto, domicilio, teléfono, entidad federativa. Nombre del

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

producto, lista de ingredientes, tabla e información nutrimental, lote y fecha de caducidad.

Se podrá presentar una carta de cada uno de los productos indicados en el **anexo OE5** con la información antes mencionada.

5. FECHA Y LUGAR DE LA JUNTA ACLARATORIA DE LAS BASES.

Los licitantes que estén interesados en participar en el proceso deberán de presentar sus dudas o a solicitudes de aclaración a través de la Ventanilla única de Proveedores de manera física, firmada por el representante legal del participante, de conformidad al anexo de Solicitud de Aclaraciones y de manera digital en formato Word, a más tardar a las **10:00 horas del 18 de febrero del 2019**, de conformidad con los artículos 62 numeral 4, 63 y 70 de la Ley, 63, 64 y 65 de su Reglamento.

Las solicitudes de aclaración deberán plantearse de manera clara, concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la convocatoria, sus bases y su ANEXO 1 (Carta de Requerimientos Técnicos), indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados, podrán ser desechadas por la convocante.

Serán atendidas únicamente las solicitudes de aclaración que se hayan recibido en el tiempo y forma establecidos, sin embargo, en el acto de junta de aclaraciones, los asistentes podrán formular cuestionamientos que no hayan sido plasmados en el documento entregado de forma previa, sin embargo la convocante no tendrá obligación de dar respuesta a éstos en el acta correspondiente, a no ser que a su juicio, las respuestas otorgadas sean de trascendencia para la convocatoria y sus anexos.

El registro para asistir al acto de junta aclaratoria se llevará a cabo de **19 de febrero de 2019 de 11:20 horas a 11:50 horas** en el domicilio de la presente convocatoria.

El acto de Junta de Aclaraciones se llevará a cabo a las **12:00 horas del día 19 de febrero del año** en curso en el domicilio de la presente convocatoria, donde se dará respuesta a las preguntas recibidas.

Las aclaraciones o la ausencia de ellas y los acuerdos tomados en el acto serán plasmadas en el Acta de la Junta de Aclaraciones, la cual será parte integral de la presente convocatoria para los efectos legales a los que haya lugar.

LA INASISTENCIA A LA JUNTA ACLARATORIA SERÁ CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN.

6. CARACTERÍSTICAS DE LA PROPUESTA.

De conformidad con los artículos 64 y 65 de la Ley, el participante deberá presentar su propuesta técnica y económica mecanografiada o impresa, debidamente firmada, dirigida a la “Dirección General de Abastecimientos” en la que debe constar el desglose de cada uno de los bienes y/o servicios que está ofertando y que la convocante solicita adquirir.

- a)** Todas y cada una de las hojas de la propuesta elaborada por el Participante, deberán presentarse firmadas de forma autógrafa por el titular o su representante legal.
- b)** Todos los documentos que integren la propuesta deberán presentarse, dentro de un sobre cerrado el cual deberá contener en su portada la fecha, nombre del participante (Razón Social) y número del proceso de adquisición. La no observancia de este inciso podrá ser motivo suficiente para desechar la propuesta.
- c)** Los documentos no deberán estar alterados, tachados y/o enmendados.
- d)** No se aceptarán opciones, el Participante deberá presentar una sola propuesta.
- e)** La propuesta deberá presentarse en los términos de los formatos establecidos en los anexos 2 (Propuesta Técnica) y 3 (Propuesta Económica).
- f)** La propuesta deberá estar dirigida a la “Dirección General de Abastecimientos” y realizarse con estricto apego a las necesidades planteadas por la convocante en las presentes bases, de acuerdo al servicio y especificaciones requeridas en el Anexo 1 (Carta de Requerimientos Técnicos).
- g)** La oferta se presentará en moneda nacional con los precios unitarios, I.V.A. y demás impuestos que en su caso correspondan desglosados. La propuesta deberá incluir todos los costos involucrados, por lo que no se aceptará ningún costo extra o precios condicionados.
- h)** El participante en su propuesta podrá ofertar características superiores a los solicitados, lo cual deberá sustentarse documentalmente y deberá ser corroborado por el área requirente en su dictamen técnico.
- i)** Toda la documentación elaborada por el Participante deberá redactarse en español. Únicamente podrán presentarse certificaciones, folletos, catálogos y/o cualquier tipo de documento informativo en el idioma original, adjuntando traducción simple al español.

La falta de alguna de estas características será causal de descalificación.

6.1. Características adicionales de las propuestas:

a) Para facilitar la revisión en el acto de apertura de los documentos requeridos, **se sugiere** que éstos sean integrados en una carpeta de argollas conteniendo:

- Índice que haga referencia al número de hojas;
- Separadores dividiendo las secciones de la propuesta;
- Las hojas foliadas en el orden solicitado, de la siguiente forma: 1, 2, 3 ...
- Los documentos originales que se exhiban con carácter devolutivo no deberán perforarse, por tanto, deberán presentarse dentro de micas.
- Sin grapas ni broches.}
- Todas las cartas y escritos deberán estar dirigidos al **“Comité de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado”**, mecanografiada o impresa preferentemente en papel membretado original del Participante.

La falta de alguna de las características adicionales de la propuesta consideradas en el inciso 6.1 a), no será causal de descalificación.

6.2. Estratificación.

En los términos de lo previsto por el numeral 1 del Artículo 68 de la Ley para fomentar la participación de las micro, pequeñas y medianas empresas en los procedimientos de adquisición y arrendamiento de bienes muebles, así como la contratación de servicios que realicen las dependencias y entidades de la Administración Pública Estatal, considerar el rango de la empresa atendiendo a lo siguiente:

Estratificación				
Tamaño	Sector	Rango de número de trabajadores	Rango de monto de ventas anuales (mdp)	Tope máximo combinado*
Micro	Todas	Hasta 10	Hasta \$4	4.6
Pequeña	Comercio	Desde 11 hasta 30	Desde \$4.01 hasta \$100	93

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

	Industria y Servicios	Desde 11 hasta 50	Desde \$4.01 hasta \$100	95
Mediana	Comercio	Desde 31 hasta 100	Desde \$100.01 hasta \$250	235
	Servicios	Desde 51 hasta 100		
	Industria	Desde 51 hasta 250	Desde \$100.01 hasta \$250	250

*Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) X 10% + (Ventas Anuales) X 90%.

El tamaño de la empresa se determinará a partir del puntaje obtenido conforme a la siguiente fórmula:

Puntaje de la empresa = (Número de trabajadores) X 10% + (Monto de Ventas Anuales) X 90%, el cual debe ser igual o menor al Tope Máximo Combinado de su categoría.

7. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS

7.1. ETAPA DE ACREDITACIÓN DE LAS EMPRESAS.

Todos los PARTICIPANTES deberán estar acreditados para participar en este proceso. Esta primera etapa se llevará a cabo del día **21 y 22 de febrero del 2019 a partir de las 09:00 hrs. y hasta las 14:00 hrs. en la Dirección Jurídica** de la SECRETARÍA ubicada en el DOMICILIO

7.1.1. Los PARTICIPANTES que ya participaron en otras licitaciones de la CONVOCANTE y que no hayan tenido modificaciones en la sociedad o cambio de representante legal.

a) Carta original en hoja membretada de la empresa, firmada por el Representante Legal, en donde se indique:

* El número y nombre de la licitación donde participó y que fue acreditado para presentar sus propuestas.

* Número de escritura pública del acta constitutiva de la empresa y sus modificaciones, fecha y lugar de expedición, nombre del notario público especificando si es titular o suplente y número de notaría pública, fecha de inscripción en el Registro Público de Comercio, tomo, libro, número de inscripción o documento para PARTICIPANTES Personas Morales o número del acta de nacimiento para PARTICIPANTES Personas Físicas.

Al final de esta carta, deberá de incluirse el siguiente texto: "manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en ninguno de los supuestos del art. 19, de la LEY y que los datos asentados con anterioridad son correctos y que no me ha sido revocado el poder, por lo que en caso de falsear los mismos me conformo con que se me apliquen las medidas disciplinarias tanto a mi, como a mi representada, en los términos de la LEY, incluyendo la descalificación de la Licitación en el que participo y que se cancele el registro de mi representada del padrón de proveedores del Gobierno del Estado".

b) Original y/o copia certificada del Formato de alta en el Registro Federal de Contribuyentes del domicilio fiscal principal o matriz, el cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el Estado de Jalisco, y cédula de identificación fiscal.

c) Original y/o copia certificada de Licencia Municipal Vigente, la cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el estado de Jalisco.

d) Original y/o copia certificada del registro del SIEM Vigente (Sistema de Información Empresarial Mexicano) o de la Cámara correspondiente Vigente.

e) Copia del Acuse de recibido de las muestras por el Departamento de Aseguramiento de la Calidad del SISTEMA DIF JALISCO.

f) Original y fotocopia de los estados financieros dictaminados por contador público registrado ante la S.H.C.P. de los ejercicios 2016 y 2017, así como declaración anual del I.S.R. 2017 en los cuales se deberá acreditar obligatoriamente un capital contable mínimo de \$250'000,000.00 (doscientos cincuenta millones de pesos), debidamente presentados ante la S.H.C.P., Lo cual se comprobará con el sello original de recibido por dicha dependencia y/o, en su caso, el acuse de recibo que se genera por medios remotos de comunicación electrónica; asimismo deberá anexar copia certificada por notario público de la cedula profesional de dicho contador y copia simple de su registro ante la S.H.C.P.

g) Original y copia de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en sentido positivo.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

h) Original y Copia de contratos que comprueben que el PARTICIPANTE cuenta con una experiencia mínima de 3 años, inmediatos anteriores a este proceso, como proveedor de armado y distribución de Despensas Integradas de Alimentos y Desayunos Escolares para programas de Asistencia Social.

7.1.2. Los PARTICIPANTES que participan por primera vez en licitaciones de la CONVOCANTE o aquéllas que hayan tenido modificaciones en la sociedad o cambio de representante legal.

a) Original o copia certificada y fotocopia del registro del SIEM Vigente (Sistema de Información Empresarial Mexicano) o de la Cámara correspondiente Vigente.

b) Original o copia certificada y fotocopia del Formato de alta en el Registro Federal de Contribuyentes del domicilio fiscal principal o matriz, el cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el Estado de Jalisco, y cédula de identificación fiscal.

c) Original o copia certificada y fotocopia de identificación del Representante Legal.

d) Original o copia certificada ante Notario Público del poder notarial y fotocopia, con el que se acredite la personalidad del Representante Legal tanto para los PARTICIPANTES Personas Morales, como de los PARTICIPANTES Persona Físicas, mediante Poder General para actos de administración, Especial o de Dominio, que la faculte para que comparezca a la licitación a celebrar y a la firma del contrato que resulte del mismo. Subrayando con marca textos en las fotocopias los datos relevantes.

e) Original y/o copia certificada del acta constitutiva de los PARTICIPANTES persona MORAL o en su caso acta de nacimiento tratándose de los PARTICIPANTES persona física.

f) Original o copia certificada y copia de la identificación oficial de la persona que comparezca a la acreditación, y del representante legal del PARTICIPANTE.

g) Carta original membretada del PARTICIPANTE donde manifiesta bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en los supuestos del artículo 19 de la LEY.

h) Original o copia certificada y Copia de Licencia Municipal Vigente, la cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el estado de Jalisco.

i) Copia del Acuse de recibido de las muestras por el Departamento de Aseguramiento de la Calidad del SISTEMA DIF JALISCO.

j) Original y fotocopia de los estados financieros dictaminados por contador público registrado ante la S.H.C.P. de los ejercicios 2016 y 2017, así como declaración anual del I.S.R. 2017 en los cuales se deberá acreditar

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares,
embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

obligatoriamente un capital contable mínimo de \$250'000,000.00 (doscientos cincuenta millones de pesos), debidamente presentados ante la S.H.C.P., Lo cual se comprobara con el sello original de recibido por dicha dependencia y/o, en su caso, el acuse de recibo que se genera por medios remotos de comunicación electrónica; así mismo deberá anexar copia certificada por notario público de la cedula profesional de dicho contador y copia simple de su registro ante la S.H.C.P.

k) Original y copia de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en Positivo.

l) Original y Copia de 3 contratos que comprueben que el PARTICIPANTE cuenta con una experiencia mínima de 3 años, inmediatos al presente proceso, como proveedor de armado y distribución de Despensas Integradas de Alimentos y Desayunos Escolares para programas de Asistencia Social.

NOTAS:

1.- Los originales o copias certificadas una vez cotejadas serán devueltos a los PARTICIPANTES, quedando en poder de la CONVOCANTE únicamente las fotocopias para integrar el expediente de la licitación.

2.- Para facilitar la revisión de los documentos, se recomienda entregarlos en dos carpetas, en una deberán estar los originales y en otra las copias. Los originales que no se puedan perforar, deberán ir dentro de micas para estas carpetas.

3.- Los PARTICIPANTES que se hayan acreditado satisfactoriamente, recibirán un pase para poder participar en la etapa correspondiente a la entrega de los sobres, con la propuesta técnica y la económica respectivamente.

7.2. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

Este acto se llevará a cabo a las **17:00 horas del día 25 del mes de febrero del año 2019**, en la Sala de Juntas del Comité de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, en el Mezzanine del edificio, ubicado en Prolongación Avenida Alcalde No. 1221, colonia Miraflores, con entrada por la puerta posterior del edificio, ubicada en Avenida Magisterio s/n.

Los Participantes que concurran al acto firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia, el cual iniciará en punto de las **16:20 horas y cerrará a las 16:50 horas** del día de la presentación y apertura de propuestas; el o los participantes que no lleguen a la hora del registro no podrán presentar su propuesta.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

Los Participantes que concurren al acto, deberán entregar con firma autógrafa el "Manifiesto de Personalidad" anexo a estas Bases junto a una copia de su Identificación Oficial Vigente.

El participante interesado deberá entregar un sobre que contenga la propuesta TÉCNICA y ECONÓMICA. El sobre deberá contener la documentación impresa en papel membretado de la empresa y firmado cada anexo por el representante legal (obligatorio):

7.2.1. DOCUMENTOS QUE DEBE CONTENER EL "LA PROPUESTA":

- a)** Anexo 2 (Propuesta Técnica).
- b)** Anexo 3. (Propuesta económica).
- c)** Anexo 4 (Carta de Proposición).
- d)** Anexo 5 (Acreditación) o documentos que lo acredite.
- e)** Anexo 6 (Declaración de Integridad y NO COLUSIÓN de Proveedores).
- f)** Anexo 7 (Estratificación) Obligatorio solo para participantes MIPYME.
- g)** Anexo 8 (Manifiesto de Opinión Positiva de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales y Constancia impresa). De acuerdo al numeral 14 de las presentes Bases.
- h)** Anexo 9 (Manifiesto de Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social y Constancia) solo en caso de no estar registrados en el padrón de proveedores. De acuerdo al numeral 15 de las presentes Bases.
- i)** Anexo 10 (Identificación Oficial Vigente).
- j)** Anexo 11 Manifestación bajo protesta de decir verdad, de Estar al Corriente en Obligaciones Patronales y Tributarias.
- k)** Listado con precios unitarios de cada uno de los productos que integran los paquetes alimentarios. (Todos los precios deberán ser presentados con dos decimales como máximo.)
- l)** Carta de acreditación de las empresas. (Emitido por la Dirección Jurídica de la CONVOCANTE, de acuerdo a lo establecido en el numeral 7.1 de las presentes bases.)
- m)** En aquellos casos en los cuales el PARTICIPANTE no produzca o procese directamente los bienes ofertados, deberá presentar Original de Escrito del Productor, Procesador o Distribuidor en donde manifieste su respaldo al "**PARTICIPANTE**" el cual se presentará en formato libre que deberá contener como mínimo:

- 1.- Nombre, razón social.
- 2.- Domicilio donde se fabrican o procesan los bienes ofertados.
- 3.- En caso de distribuidor, domicilio del distribuidor
- 4.- Producto que fabrica, produce o procesa o distribuye

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

5.- Manifestación de autorización para que la CONVOCANTE realice las visitas de verificación que considere necesarias.

n) Calendario de entregas

o) Escrito del PARTICIPANTE manifestando lo siguiente:

- Su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE practique análisis de laboratorio a sus productos de acuerdo a la periodicidad señalada en el Anexo OE3 durante el periodo de sus entregas, así como su recepción del resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por Laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C.; y que sean asignados por el propio proveedor recibirá los resultados emitidos en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros son competencia del Laboratorio de Ensayo; debiendo sufragar el PROVEEDOR, los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado. en un plazo no mayor a 10 días (hábiles) después de haber sido notificado por la Dirección de Seguridad Alimentaria de la CONVOCANTE
- En caso de existir duda de algún parámetro reportado por el laboratorio “**el SISTEMA DIF JALISCO**”, a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas E.M.A.,A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis cuyo costo será cubierto por “**LA CONVOCANTE**” y, de ello, se le notificara a “EL PROVEEDOR”. Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y justifique “EL PROVEEDOR”, será este quien cubra los costos de la nueva revisión.
- Se definirá en conjunto entre el PROVEEDOR y la Dirección de Seguridad Alimentaria del SISTEMA DIF JALISCO, los parámetros que se analizaran para cada producto, dependiendo de las características de cada uno.
- Manifestar su compromiso de notificar mensualmente al departamento de Aseguramiento de calidad del SISTEMA DIF JALISCO el número de lote de los productos a entregar.
- Autorizar las auditorias y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del PROVEEDOR, con la finalidad de verificar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.
- Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO pueda retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que la CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio

de la garantía que deban otorgar de acuerdo a lo señalado en el punto 15 de estas bases.

- Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y reconocimiento expreso que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18, fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 25, y 26 de la nueva Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, así como en los diversos numerales 1, 20, fracción XVII, 31 y 40, del nuevo Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 17, 19, 33, 35, 43, 49 parte in fine y 50, de las Políticas, Bases y Lineamientos para la Adquisición, Enajenación o Arrendamiento de Bienes o la Contratación de Servicios y Manejo de Almacenes del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en el artículo 61, fracciones I y II, incisos a) y b), de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, LA CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO, en apoyo con LA CONTRALORIA ,representada por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos relativos a incumplimientos a la calidad de los productos suministrados o por retrasos en sus entregas 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.
- EL PARTICIPANTE deberá presentar en original o copia certificada y copia simple, acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene en base a la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, emitido por autoridad sanitaria federal o estatal con calificación máxima 2 (DOS) cumple totalmente en todos sus apartados, con una emisión no mayor a 6 (SEIS) meses anterior a la convocatoria de las presentes bases y expedido a nombre de EL PARTICIPANTE.
- Original o copia certificada y copia simple de Certificación de conformidad con los requerimientos de (FSSC) 22000 (Versión 4.1) FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION (Certificado de sistema de inocuidad alimentaria) con alcance a Armado de Despensas, emitido a nombre del participante por un organismo certificador acreditado ante la EMA.
- 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, realizado por un laboratorio de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares,
embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

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 1A al 1Z y del 1AA al 1AK** de las presentes bases, cualquier resultado de inferior o inconcluso será consideración de descalificación. La omisión de este documento será causal de descalificación.

7.3. Este acto se llevará a cabo de la siguiente manera:

A este acto deberá asistir el **“PARTICIPANTE”** o un representante legal del mismo, debidamente acreditado.

Los **“PARTICIPANTES”** que concurran al acto, firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia, **el cual se cerrará a la hora que los “PARTICIPANTES” ingresen a la sala de juntas.**

En el momento en que se indique, ingresarán los **“PARTICIPANTES”** a la sala, realizándose la declaración oficial de apertura del acto, entregando su pase de acreditación.

Se hará mención de los miembros del **“COMITE”** presentes.

Los **“PARTICIPANTES”** registrados entregarán el sobre con las propuestas técnicas y económicas, dicho sobre estará cerrado en forma inviolable, señalando claramente **nombre del “PARTICIPANTE”, Proceso y Propuesta (Técnica y Económica)**, en caso de omitir algún dato de los solicitados en este inciso, el Comité le solicitará al o los **“PARTICIPANTES”** que cubran los requisitos solicitados para seguir con el acto.

Se procederá a la apertura de los sobres para verificar que contengan, todos los documentos requeridos. En caso de omitir total o parcialmente el foliado de los documentos solicitados, el Comité les solicitará al o los **“PARTICIPANTES”** que cubran el requisito solicitado para seguir con el acto.

Cuando menos dos de los integrantes del **“COMITE”** y los **“PARTICIPANTES”** presentes que quisieran hacerlo, rubricarán todas y cada una de las hojas de las propuestas técnicas, así mismo todos los asistentes rubricarán los sobres cerrados que contengan las propuestas económicas.

El Secretario Ejecutivo de la **“COMISIÓN”** entregará a los participantes sus documentos para que ellos den lectura de las propuestas económicas o en su defecto se anexará el cuadro económico comparativo al acta de resolución.

Se emitirá acta opinión por la COMISIÓN a efecto de que el COMITÉ emita el fallo correspondiente.

Los documentos presentados quedarán en poder de la **“CONVOCANTE”**; el análisis de las propuestas técnicas será efectuado por el **“SISTEMA DIF JALISCO”** bajo su responsabilidad; el dictamen técnico será emitido por el **“COMITE”**.

8. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y ADJUDICACIÓN.

Para la evaluación se procederá conforme a lo señalado en el Numeral 2 del Artículo 66 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, en los “Procedimientos de Licitación Pública” y en el artículo 69 de su Reglamento, en donde se aceptarán las ofertas que cumplan con los requerimientos establecidos en este proceso y cubran las características técnicas establecidas en el Anexo 1 (Carta de Requerimientos Técnicos).

Se establecen como método de evaluación el señalado por Ley de Compras Gubernamentales, enajenaciones y contratación de servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios (Art. 59 “método Binario”) mediante el cual sólo se Adjudica a quien cumpla con los requisitos establecidos por la convocante y oferte el precio más bajo, considerando los criterios establecidos en propia Ley, en este supuesto, la convocante evaluará técnica y administrativamente las propuestas recibidas, las propuestas que cumplan con los lineamientos y/o puntos y porcentajes mínimos requeridos, señalados en las presentes bases, adquirirán los derechos para que su propuesta económica sea considerada; se considerará la propuesta que presente el precio más bajo.

Para lo cual será indispensable cumplir con el Anexo 1 (Carta de Requerimientos Técnicos).

Para la adjudicación del objeto del presente proceso de adquisición se procederá conforme al artículo 47 de la Ley de Compras Gubernamentales Enajenaciones y Contrataciones de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

De acuerdo al numeral 1 del artículo 68 de la Ley de Compras Gubernamentales Enajenaciones y Contrataciones de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, la Secretaría o el Comité según sea el caso, podrán distribuir la adjudicación de los bienes o servicios entre los proveedores empatados, bajo los criterios señalados en el numeral 2 del artículo 49 y 68 de la Ley y de conformidad a lo dispuesto en el artículo 70 de su Reglamento.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

Para aplicar los criterios de preferencia señalados en el artículo 49 de la Ley, la diferencia de precios deberá analizarse respecto de las mismas partidas en cada una de las proposiciones, y no por el total de estas.

Para efecto de determinar los mejores grados de protección al medio ambiente, deberá escucharse la opinión de la Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Territorial; mientras que para determinar los grados de preferencia y respecto de innovaciones tecnológicas, la Secretaría de Innovación, Ciencia y Tecnología habrá de proponer los lineamientos que para tal efecto emita la Comisión.

Para determinar el precio no conveniente o no aceptable se aplicará lo establecido en el artículo 69 Fracción III de la Ley.

El Presente proceso de adquisición podrá ser adjudicado en su totalidad a un solo Participante o Bien por Partidas a más de un participante.

9. ACLARACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

El Director General de Abastecimientos o el funcionario que éste designe, podrá solicitar aclaraciones relacionadas con las propuestas a cualquier Participante por el medio que disponga, con fundamento en lo previsto en el artículo 69 de la Ley.

10. COMUNICACIÓN.

Salvo lo dispuesto en el párrafo que antecede, desde la apertura de las propuestas y hasta el momento de la notificación de la adjudicación, los Participantes no se pondrán en contacto con la convocante, para tratar cualquier aspecto relativo a la evaluación de su propuesta. Cualquier intento por parte de un Participante de ejercer influencia sobre la Convocante para la evaluación o adjudicación, dará lugar a que se deseche su proposición.

11. DESCALIFICACIÓN DE LOS PARTICIPANTES.

La Convocante a través de la Unidad Centralizada de Compras y/o el Comité, según corresponda, descalificará total o parcialmente a los Participantes que incurran en cualquiera de las siguientes situaciones:

- a)** Se encuentren en alguno de los casos previstos por el Artículo 52 de la Ley, o se compruebe su incumplimiento o mala calidad como Proveedor del Gobierno del Estado, y las sanciones aplicadas con motivo de su incumplimiento se encuentren en vigor.
- b)** Si incumple con cualquiera de los requisitos solicitados en las presentes bases y sus anexos.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

- c) Si un socio o administrador forma parte de dos o más de las empresas Participantes, o forma parte de alguna empresa a la que se le haya cancelado o suspendido el registro en el Padrón.
- d) Cuando la propuesta presentada no esté firmada por la persona legalmente facultada para ello.
- e) La falta de cualquier documento solicitado.
- f) La presentación de datos falsos.
- g) Cuando de diversos elementos se advierta la posible existencia de arreglo entre los Participantes para elevar los precios objeto del presente proceso de adquisición.
- h) Si se acredita que al Participante que corresponda se le hubieren rescindido uno o más contratos por causas imputables al mismo y/o las sanciones aplicadas con motivo de incumplimiento se encuentren en vigor.
- i) Si el Participante no demuestra tener capacidad administrativa, fiscal, financiera, legal, técnica, de producción o distribución adecuada para atender el requerimiento de los servicios en las condiciones solicitadas.
- j) Si las ofertas presentadas no se realizan con estricto apego a las necesidades mínimas planteadas por la convocante en las presentes bases, de acuerdo a la descripción de las especificaciones y servicios requeridos.
- k) Cuando el Participante se niegue a que le practiquen visitas de verificación o inspección por parte de la Convocante, en caso de que ésta decida realizar visitas.

12. SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN.

La Convocante a través de la Unidad Centralizada de Compras y/o el Comité, según corresponda, podrá cancelar o suspender parcial o totalmente el proceso de adquisición, de acuerdo a las causales que se describen en el numeral 3 del artículo 71 de la Ley y en el artículo, 74, 75 y 76 de su Reglamento o los supuestos que a continuación se señalan:

- a) Por caso fortuito o fuerza mayor o cuando ocurran razones de interés general.
- b) Cuando se detecte que las bases difieren de las especificaciones de los servicios que se pretenden adquirir.
- c) Si se presume o acredita la existencia de irregularidades.
- d) Si ninguna de las ofertas propuestas en este proceso de adquisición, aseguran al Gobierno de Estado de Jalisco las mejores condiciones disponibles para la adjudicación de los servicios materia de este proceso de adquisición, por resultar superiores a los del mercado o ser inferiores a tal grado que la convocante presuma que ninguno de los Participantes podrá cumplir con el suministro de los mismos.

- e) Por orden escrita debidamente fundada y motivada o por resolución firme de autoridad judicial; por la Contraloría del Estado con motivo de inconformidades; así como por la Dirección, en los casos en que tenga conocimiento de alguna irregularidad.

En caso de que el proceso de adquisición sea suspendido o cancelado se dará aviso a todos los Participantes.

13. DECLARACIÓN DE PROCESO DE ADQUISICIÓN DESIERTO.

La Convocante a través de la Unidad Centralizada de Compras y/o el Comité, según corresponda, podrá declarar parcial o totalmente desierto el proceso de adquisición de conformidad con el artículo 71, numeral 1 de la Ley o los supuestos que a continuación se señalan:

- a) Cuando ninguna de las propuestas cumpla con todos los requisitos solicitados en estas bases.
- b) Si a criterio de la Dirección ninguna de las propuestas cubre los elementos que garanticen al Gobierno del Estado las mejores condiciones.
- c) Si la oferta del Participante que pudiera ser objeto de adjudicación, excede el presupuesto autorizado para este proceso de adquisición.
- d) Si después de efectuada la evaluación técnica y económica no sea posible adjudicar a ningún Participante.

14. NOTIFICACIÓN DEL FALLO

El **28 de febrero del 2019, a partir de las 17:00 horas** o dentro de los veinte días naturales siguientes al acto de presentación y apertura de propuestas, de acuerdo a lo establecido en el numeral 1 del artículo 69 de la Ley, se dará a conocer el fallo del presente proceso a través del SECG, en la página web del ente y por correo electrónico a los participantes sin perjuicio de que los participantes puedan acudir a la Dirección General de Abastecimientos, ubicada en la planta baja del Domicilio, donde se les entregará una copia del mismo.

Así mismo se fijará un ejemplar del acta de fallo en el tablero oficial de la Secretaría de Administración durante un periodo mínimo de 10 días naturales, siendo de la exclusiva responsabilidad de los proveedores acudir a enterarse de su contenido.

La notificación del fallo podrá diferirse o anticiparse en los términos del artículo 65 fracción III de la Ley.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

Con la notificación del fallo por el que se adjudica el contrato, las obligaciones derivadas de éste serán exigibles de conformidad al artículo 77 numeral 1 de la Ley.

15. FACULTADES DEL COMITÉ.

El Comité resolverá cualquier situación no prevista en estas bases y además tendrá las siguientes facultades adicionales:

- a)** Dispensar defectos de las propuestas cuya importancia en sí no sea relevante, siempre que exista la presunción de que el Participante no obró de mala fe;
- b)** Rechazar propuestas cuyo importe sea de tal forma inferior, que El Comité considere que el
- c)** Participante no podrá suministrar los bienes y servicios, por lo que incurriría en incumplimiento;
- d)** Si al revisar las propuestas existiera error aritmético y/o mecanográfico se reconocerá el resultado correcto y el importe total será el que resulte de las correcciones realizadas. El Secretario Ejecutivo del Comité o a quien él faculte, podrá citar al Participante correspondiente para hacer las aclaraciones respectivas;
- e)** Verificar todos los datos y documentos proporcionados en la propuesta correspondiente y si se determina que por omisión o dolo el Participante no estuviera en posibilidad de cumplir con lo solicitado en estas bases y sus anexos, El Comité podrá adjudicar al Participante que hubiera obtenido el segundo lugar de acuerdo a la evaluación que se practique a las propuestas presentadas o convocar a un nuevo proceso de adquisición si así lo considera conveniente;
- f)** Solicitar el apoyo a cualquiera de las áreas técnicas del gobierno del estado, con el fin de emitir su resolución;
- g)** Hacer o facultar a personal de la secretaría para que se hagan las visitas de inspección - en caso de ser necesarias - a las instalaciones de los participantes, con el fin de hacerse llegar de elementos para emitir su resolución.
- h)** Cancelar, suspender o declarar desierto el presente proceso de adquisición.

De conformidad con los artículos 23, 24 y 31 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco, las consultas, asesorías, análisis opinión, orientación y resoluciones que son emitidas por este Comité de Adquisiciones son tomadas considerando única y exclusivamente la información, documentación y dictámenes que lo sustenten o fundamente y que son presentados por parte de los Licitantes y Servicios Públicos a quienes corresponda, siendo de quien los presenta la responsabilidad de su revisión, acciones, veracidad, faltas u omisiones en su contenido.

16. FIRMA DEL CONTRATO.

El Participante adjudicado se obliga a proporcionar la documentación que le sea requerida y firmar el contrato en un plazo de 10 días hábiles contados a partir de la fecha de la notificación del Fallo y/o Adjudicación al correo electrónico manifestado por el participante en el numeral 9 (nueve) del Anexo 4 "Carta de Proposición" y en la Dirección y permanecerá publicado en el mismo durante los diez días naturales siguientes a su emisión. Una vez firmado en su totalidad se le proporcionará un ejemplar, previa entrega de las garantías de cumplimiento del contrato, esto de conformidad con el artículo 75 y 76 de la Ley. El contrato podrá ser modificado de acuerdo a lo establecido en el Artículo 80 de la Ley.

La persona que deberá acudir a la firma del contrato tendrá que ser el Representante Legal acreditando su personalidad jurídica mediante original de su Identificación Oficial vigente (cartilla, pasaporte, cédula profesional o credencial para votar con fotografía).

Si el interesado no firma el contrato por causas imputables al mismo, la Secretaría de Administración por conducto de la Dirección General de Abastecimientos, sin necesidad de un nuevo procedimiento, deberá adjudicar el contrato al participante que haya obtenido el segundo lugar, siempre que la diferencia en precio con respecto a la proposición inicialmente adjudicada no sea superior a un margen del diez por ciento (10%). En caso de que hubiera más de un participante que se encuentre dentro de ese margen, se les convocará a una nueva sesión en donde podrán mejorar su oferta económica y se adjudicará a quien presente la de menor precio.

De resultar conveniente se podrá cancelar e iniciar un nuevo proceso de adquisición.

17. ANTICIPO.

NO se otorgará anticipo en el presente proceso de compra.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares,
embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

18. GARANTÍAS.

En caso de que el monto total del contrato incluyendo el I.V.A., sea superior a \$400,000.00 M.N. (cuatrocientos mil pesos 00/100 moneda nacional), el Proveedor deberá entregar una garantía del 10% (diez por ciento) del monto total del contrato I.V.A. incluido, para responder por el cumplimiento de las obligaciones establecidas en las presentes bases y en el contrato respectivo, de conformidad a la normatividad vigente.

La garantía deberá ser a través de fianza. Ésta deberá ser expedida por afianzadora nacional y contener el texto del **Anexo 12** (fianza del 10% del cumplimiento del contrato) a favor de la Secretaría de Administración, previsto en el artículo 76 fracción IX y 84 de la Ley. Dichas garantías deberán constituirse en **moneda nacional** y estarán en vigor a partir de la fecha del contrato, pudiendo ser exigibles en cualquier tiempo.

18.1. Para el Cumplimiento del Contrato.

En caso de que el monto total del contrato incluyendo el I.V.A., sea superior a 3,500 salarios mínimos y con una vigencia de 12 meses, el Proveedor deberá entregar una garantía del 10% (diez por ciento) del monto total del contrato I.V.A. incluido, a través de una fianza; para responder por el cumplimiento de las obligaciones establecidas en las presentes bases y en el contrato respectivo

Si el Proveedor opta por garantizar el cumplimiento de contrato a través de póliza de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora nacional y contener el texto del Anexo 12 (fianza del 10% del cumplimiento del contrato).

El hecho de no cumplir con la presentación de esta garantía, será causa suficiente para cancelar el contrato de forma administrativa, pudiendo adjudicársele al segundo lugar que haya presentado la mejor propuesta dentro de este proceso de adquisición.

19. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en moneda nacional, dentro de los 21 veintiún días hábiles después de haber presentado satisfactoriamente en cada una de las Direcciones de Área del DIF JALISCO responsable del programa conforme al ANEXO 1 los días lunes y martes, de 09:00 a 14:00 hrs. los siguientes documentos:

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares,
embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

Representación impresa del CFDI, sellada de recibido por las Direcciones correspondientes y 2 copias.

Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral de la CONVOCANTE.

19.1. PAGOS PARCIALES

Se pagarán parcialidades debiendo presentar la siguiente documentación:

- Representación impresa del CFDI y 2 copias.
- Copia de las remisiones de entrega en el lugar señalado por la CONVOCANTE, debidamente firmadas y selladas de recibido. (Nombre, firma, fecha y sello de recibidos)

20. SANCIONES.

20.1. La “CONVOCANTE” y/o “EL SISTEMA DIF JALISCO” podrá rescindir el contrato en los siguientes casos:

- a) Cuando el “PROVEEDOR” no cumpla con cualquiera de las obligaciones del pedido y/o contrato.
- b) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado al “PROVEEDOR” para la entrega de los bienes objeto del Proceso y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima estipulada en el punto 21.2.
- c) En caso de entregar bienes o servicios con especificaciones o características distintas a las contratadas, siendo que el “SISTEMA 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) En caso de incumplimiento del “PROVEEDOR”, éste deberá reintegrar los anticipos e intereses correspondientes, conforme a una tasa igual a la aplicada para prórroga en el pago de Créditos Fiscales según lo establece la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco así como lo establecido en el Código Fiscal del Estado de Jalisco.
- e) Cuando “EL PROVEEDOR” varíe o modifique en todo o en parte las características de alguno(s) de los productos ofertados ya sea en

contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de producto ofertado.

- f)** Cuando "EL PROVEEDOR" no entregue la garantía de cumplimiento de contrato, en los términos y condiciones señalados en el punto 15 de las presentes bases
- g)** Cuando "EL PROVEEDOR" no entregue los productos con las especificaciones y características señaladas en los Anexos 1, del "A" al "K"; del "1A" al "1Z" y 1AA al 1AK de las presentes bases.
- h)** Cuando "EL PROVEEDOR" se retrase en la entrega de alguno(s) o todos los productos por 3 tres días consecutivos, conforme al calendario del anexo 1 en las presentes bases.
- i)** Cuando el proveedor no permita que se realicen las auditorias y/o verificaciones señaladas en el punto 27.
- j)** En cualquier otro caso señalado por la "LEY"
- k)** Para el caso de rescisión de contrato, deberá observarse lo establecido en los puntos siguientes:
 - Se iniciará a partir de que al PROVEEDOR le sea comunicado, por escrito, por el SISTEMA DIF JALISCO, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple 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.
 - Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, EL SISTEMA DIF JALISCO contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer el PROVEEDOR; la determinación de dar ó no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada al PROVEEDOR dentro de dicho plazo.
 - En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificado el PROVEEDOR, el SISTEMA DIF JALISCO procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará al PROVEEDOR para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, EL SISTEMA DIF JALISCO procederá a notificar al PROVEEDOR el importe de la sanción que le deberá cubrir AL SISTEMA 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 al PROVEEDOR en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares,
embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

- En caso de rescisión de contrato la sanción que deberá cubrir “EL PROVEEDOR” a “EL SISTEMA DIF JALISCO” será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los productos no entregados finalmente en virtud de la rescisión.

21. PENAS CONVENCIONALES

21.1. Se Aplicará la garantía de cumplimiento del contrato y calidad:

- a) En caso de entregar bienes con especificaciones diferentes a las solicitadas por EL SISTEMA DIF JALISCO; En este caso además se 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.
- b) En caso de no cumplir con alguna de las especificaciones y obligaciones contraídas en el contrato derivado del PROCESO.

21.2. Aplicación de penas convencional por retraso:

Cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte del PROVEEDOR en la entrega de los productos, se aplicara a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el contrato, el 1 % del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes.

21.3. Aplicación de penas convencional por incumplimiento en calidad de los insumos alimentarios por características microbiológicas, físico-químicas y toxicológicas.

En caso de que el PROVEEDOR entregue cualquier producto con especificaciones o características distintas a las establecidas en estas bases, se aplicaran las siguientes penas convencionales:

- A.** El 2 % del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas, cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
- B.** El 3 % del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas, cuando incumpla en las características microbiológicas y toxicológicas , independientemente del número de muestras que se tomen.

- C.** El 3 % del costo total del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas, cuando entregue los productos en empaques o diseños no autorizados por el DIF Jalisco.

La sanción máxima tanto por retrasos en la entrega de los productos, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad será del 10% del monto total del pedido, pudiéndose rescindir el contrato una vez que se haya llegado a la sanción máxima.

EL SISTEMA DIF JALISCO podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que el PROVEEDOR deba otorgar de acuerdo a lo señalado en el punto 15 de estas bases.

Para la determinación de las penas convencionales, en caso de incumplimiento del PROVEEDOR, en la calidad de los productos, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los bienes, se deberá atender a los puntos siguientes:

- A.** Se iniciará a partir de que al PROVEEDOR le sea comunicado, por escrito, por EL SISTEMA DIF JALISCO el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple 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 SISTEMA 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 al PROVEEDOR dentro de dicho plazo.
- C.** Cuando se determine por EL SISTEMA DIF JALISCO, la procedencia de la pena convencional, se otorgará al PROVEEDOR un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que haga el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará al PROVEEDOR en mora para todos los efectos legales correspondientes.

22. DEMORAS.

Por la naturaleza de este proceso no se autorizan prórrogas por demora alguna.

23. CASOS DE RECHAZO Y DEVOLUCIONES.

En caso de detectarse defectos o incumplimiento en las especificaciones solicitadas en el contrato y/o en las bases, el **“SISTEMA DIF JALISCO”** podrá rechazar los “bienes”.

Se entiende como no entregados los “bienes” anterior, hasta en tanto sean aceptados por establecidas en estas bases.

En términos del supuesto señalado en el párrafo la CONVOCANTE, aplicándose las sanciones

El **“SISTEMA DIF JALISCO”** podrá hacer la devolución de los bienes y el **“PROVEEDOR”** se obliga a aceptarlos en el supuesto de que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

24. INCONFORMIDADES.

Se podrá dar curso al procedimiento de inconformidad de acuerdo a lo establecido en los Artículos 90 al 109 de la Ley y Artículo 141 del reglamento en la Contraloría del Estado con domicilio en Av. Vallarta 1252, Col. Americana, Guadalajara, Jal.

25. TRANSPORTACIÓN.

La transportación correrá por cuenta y riesgo del participante adjudicado, responsabilizándose de que los bienes objeto del presente concurso sean suministrados en el lugar que corresponda y dentro del tiempo señalado en su contrato.

26. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

Los derechos y obligaciones que se deriven del contrato, no podrán cederse en forma parcial o total a favor de otra Persona Física o Persona Moral, con excepción de los de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa de **“EL SISTEMA DIF JALISCO”**.

27. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

Los **“PROVEEDORES”** contratados asumirán la responsabilidad total, en caso de que al suministrar los bienes y servicios al **“SISTEMA DIF JALISCO”** infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

28. RELACIONES LABORALES.

El "PROVEEDOR" en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los bienes y servicios contratados, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón al "SISTEMA DIF JALISCO"

29. DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.

El "PROVEEDOR" queda obligado ante el "SISTEMA DIF JALISCO" a responder por los defectos y vicios ocultos de los bienes y servicios suministrados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos señalados en el contrato respectivo y en el Código Civil para el Estado de Jalisco; en el entendido de que deberá someterse a los Tribunales del Primer Partido Judicial del Estado de Jalisco, renunciando a los Tribunales que por razón de su domicilio presente o futuro le pudiera corresponder.

30. INCONFORMIDADES

Las inconformidades se presentarán de acuerdo con lo establecido en el Título Séptimo de la LEY.

AUDITORIAS Y VERIFICACIONES A LAS INSTALACIONES DEL "PARTICIPANTE Y PROVEEDOR".

Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, se podrán efectuar auditorias y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de los "PARTICIPANTES Y/O DEL PROVEEDOR" a efecto de corroborar la información manifestada en su propuesta (infraestructura, capacidad de distribución, servicios, etc.), que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a especificaciones técnicas de calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Para la ejecución de las auditorias y/o verificaciones de la especificación técnica de calidad, el personal asignado se presentará con un oficio del "SISTEMA DIF JALISCO", solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma, los "PARTICIPANTES Y/O PROVEEDORES" que nieguen el acceso total o parcial a sus instalaciones podrán ser descalificados del "PROCESO" si el COMITE así lo determinara bajo causas justificadas o en su caso podrá rescindirse el contrato respectivo.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

31. PRUEBAS DE CALIDAD.

El SISTEMA DIF JALISCO podrá llevar a cabo pruebas selectivas de los lotes de los productos entregados por el PROVEEDOR, de acuerdo a lo señalado en el punto 7.2 inciso f) de estas bases, para lo cual deberán adicionarse a la entrega de productos las siguientes cantidades señaladas en el **ANEXO OE3**:

El SISTEMA DIF JALISCO podrá realizar auditorías y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del PROVEEDOR, con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.

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

1.- "EL SISTEMA DIF JALISCO" le avisará a "EL PROVEEDOR" con una hora de anticipación, que llevará a cabo el muestreo en sus instalaciones, por lo que "EL PROVEEDOR" podrá enviar 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 servirán para el caso de que se solicite re chequeo alguno, una de estas muestras quedará bajo resguardo y responsabilidad de "PROVEEDOR", y la otra en poder del "SISTEMA DIF JALISCO", muestras que deberán contar con sellos de seguridad debidamente firmados por los representantes presentes.

De existir duda por parte de la Dirección de Seguridad Alimentaria del SISTEMA DIF JALISCO, en el resultado de algunos parámetros derivados de los análisis de laboratorio practicados, se notificará al PROVEEDOR de lo anterior y se procederá a realizar un nuevo análisis de los productos.

32. LEGISLACIÓN SUPLETORIA.

Para efectos de lo no previsto en las presentes bases, en la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios y el Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, podrá aplicarse por la convocante de manera supletoria la siguiente normatividad:

a).- Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público;

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

- b).**- Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público;
- c).**- Ley del procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco;
- d).**- Código de Procedimientos Civiles del Estado de Jalisco;
- e).**- Ley General de Instituciones y Sociedades Mutualistas de Seguros; y
- f).**- Demás normas que sean de aplicación al presente proceso de adquisición.

33. DE LA OPINIÓN POSITIVA DE LAS OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL (IMSS).

Documento vigente expedido por el IMSS en el que se emite la opinión del cumplimiento de obligaciones en materia de Seguridad Social, Para lo anterior, deberá solicitar al IMSS el documento actualizado donde emita opinión sobre el cumplimiento de sus obligaciones en materia de Seguridad Social. (En caso de no estar registrado en el RUPC)

34. INCONFORMIDADES.

Se dará curso al procedimiento de inconformidad con lo establecido en el Artículo 91 y 92 de la Ley.

35. DERECHOS DE LOS LICITANTES Y PROVEEDORES.

1. Inconformarse en contra de los actos de la licitación, su cancelación y la falta de formalización del contrato en términos de los artículos 90 a 109 de la Ley;
2. Tener acceso a la información relacionada con la convocatoria, igualdad de condiciones para todos los interesados en participar y que no sean establecidos requisitos que tengan por objeto o efecto limitar el proceso de competencia y libre concurrencia.
3. Derecho al pago en los términos pactados en el Contrato, o cuando no se establezcan plazos específicos dentro de los veinte días naturales siguientes a partir de la entrega de la factura respectiva, previa entrega de los bienes o prestación de los servicios en los términos del contrato de conformidad con el artículo 87 de la Ley;
4. Solicitar ante cualquier diferencia derivada del cumplimiento de los contratos o pedidos el proceso de conciliación en términos de los artículos 110 a 112 de la Ley;
5. Denunciar cualquier irregularidad o queja derivada del procedimiento ante el órgano correspondiente.

Guadalajara, Jalisco a 14 de febrero de 2019.

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL02/2019
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS
ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO

MANIFIESTO DE PERSONALIDAD

Guadalajara Jalisco, a ___ de ___ del 2018.

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

PRESENTE.

AT'N: Lic. Luis Arturo López Sahagún
Director General de Abastecimientos

Declaro bajo protesta de decir verdad, que cuento con las facultades suficientes para intervenir en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones y presentar la propuesta en sobre cerrado (a nombre propio/a nombre de mi representada) en mi carácter de (persona física/representante legal/apoderado) asimismo, manifiesto que (no me encuentro/mi representada no se encuentra) en ninguno de los supuestos establecidos en el artículo 52 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

LA PRESENTACIÓN DE ESTE DOCUMENTO ES DE CARÁCTER OBLIGATORIO. SIN ÉL NO SE PODRÁ PARTICIPAR NI ENTREGAR PROPUESTA ALGUNA ANTE LA UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS, de conformidad el artículo 59, numeral 1 párrafos VI y VIII de la Ley.

Nota: en caso de no ser el representante legal, este documento fungirá como Carta Poder simple, por lo que la figura de la persona que asista será la de "Apoderado", y en cuyo caso, este documento deberá ser firmado también por el Representante Legal.

ATENTAMENTE

Nombre y firma del Participante
o Representante Legal del mismo.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares,
embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

ANEXO 1
ANEXO TÉCNICO
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL02/2019

**ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES,
EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO.**

El presente proceso de adquisición será adjudicado en su totalidad, a un solo participante.

- La totalidad de las partidas se adjudicará a un solo proveedor.
- El tiempo de entrega del presente proceso será de acuerdo a lo establecido en el calendario de entregas. El cual comprenderá del 11 de marzo al 12 de diciembre del presente año.
- Los bienes correspondientes al presente proceso deberán ser entregados en los lugares señalados en el calendario de entrega de acuerdo al directorio de sistemas municipales.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



MARZO A DICIEMBRE DEL 2019

ESPECIFICACIONES				
PARTIDA	DIRECCIÓN DE ÁREA	PROGRAMA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR	250,100 DESPENSA CON 5 PRODUCTOS	ANEXO A
2		PAAD 125 MUNICIPIOS	669,350 DESPENSA CON 10 PRODUCTOS	ANEXO B
3		PAAD INDIGENA	15,000 DESPENSA CON 9 PRODUCTOS	ANEXO C
4		DESAYUNO FRÍO	15,280,435 RACIONES CON 12 VARIETADES	ANEXO D
5		DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS	198,250 DESPENSA CON 8 PRODUCTOS	ANEXO E
6		DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA	11,900 DESPENSA CON 7 PRODUCTOS	ANEXO F
7		DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA	12,842 DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	ANEXO G
8	DIRECCIÓN DE TRABAJO SOCIAL Y VINCULACIÓN	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	4,380 DESPENSA CON 17 PRODUCTOS	ANEXO H
9	DIRECCIÓN DE TUTELA DE DERECHOS	TUTELA DE DERECHOS	834 DESPENSA CON 10 PRODUCTOS	ANEXO I
10	PROTECCIÓN CIVIL	PROTECCIÓN CIVIL CONTINGENCIA	2,000 DESPENSA CON 16 PRODUCTOS	ANEXO J
11	DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO Y APOYO MUNICIPAL	VINCULACIÓN	15,656 DESPENSA CON 11 PRODUCTOS	ANEXO K

ANEXO A

250,100 Despensas Nutrición Extraescolar

DOTACIONES PROALIMNE

con 5 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:

Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete	Anexo 1N
Lenteja chica	250 g	1 paquete	Anexo 1M
Frijol	1 Kg	1 paquete	Anexo 1J
Avena en hojuelas	1 Kg	1 paquete	Anexo 1F
Arroz blanco	500 g	1 paquete	Anexo 1B

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 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.

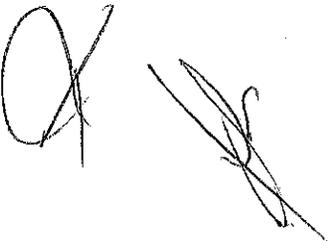
Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier 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.



ANEXO B

669,350 Despensas PAAD 125 MUNICIPIOS DESPENSA PAAD 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	Anexo 1A
Arroz Blanco	1 Kg	1 paquete	Anexo 1C
Avena en hojuelas	1 Kg	1 paquete	Anexo 1F
Harina de maiz nixtamalizada	1 Kg	1 paquete	Anexo 1K
Lenteja chica	250 g	1 paquete	Anexo 1M
Frijol	500 g	1 paquete	Anexo 1I
Frijol	1 Kg	1 paquete	Anexo 1J
Atún aleta amarilla en agua	105 g	1 paquete	Anexo 1D
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete	Anexo 1N
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete	Anexo 1AB



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 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 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.





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



ANEXO C
15,000 Despensas PAAD Zona Indígena DESPENSA PAAD NORTE con 9 productos en bolsa y costal

Armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 60 cm (180 ± 20 gauges) con el diseño impreso a color en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia (polipropileno) con una dimensión de 54 x 100 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, y el diseño impreso a color en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

*Aceite de Canola	500 mL	1 botella	Anexo 1A
Arroz Blanco	1 Kg	1 paquete	Anexo 1C
Avena en hojuelas	1 Kg	1 paquete	Anexo 1F
Atún aleta amarilla en agua	105 g	2 paquetes	Anexo 1D
*Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	3 paquetes	Anexo 1K
Lenteja chica	250 g	1 paquete	Anexo 1M
Frijol	1 Kg	2 paquetes	Anexo 1J
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	2 paquetes	Anexo 1AB
Pasta con fibra para sopa	200 g	3 paquetes	Anexo 1N

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

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

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

El Proveedor será responsable de:

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:
Bilácora 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 demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



15,280,435

Raciones DESAYUNO FRÍO

ANEXO D

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	1,312,430	1Q
Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	1,312,430	1P
Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	1,312,430	1Q
Mini galleta integral con amaranto y coco	30 g	1,312,430	1R
Mini galleta de trigo con avena y cacahuata	30 g	1,312,430	1S
Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra	30 g	1,218,685	1T
Mini galleta integral de maíz	30 g	1,312,430	1U
Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	1,312,430	1V
Barra integral con arándanos	30 g	1,218,685	1W
Barra integral con trozos de manzana	30 g	1,218,685	1X
Barra de trigo con avena y nuez	30 g	1,218,685	1Y
Barra integral con plátano	30 g	1,218,685	1Z

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

- Balanza 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 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 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.



ANEXO E

198,250 Despensas

DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE 121 MUNICIPIOS

con 8 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	Anexo 1A
Arroz Blanco	1 Kg	1 paquete	Anexo 1C
Avena en hojuelas	300 g	2 paquetes	Anexo 1E
Atún aleta amarilla en agua	105 g	4 paquetes	Anexo 1D
*Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	3 paquetes	Anexo 1K
Lenteja chica	500 g	1 paquete	Anexo 1N
Frijol	1 Kg	1 paquete	Anexo 1J
Harina Integral para hot cakes	500 g	1 paquete	Anexo 1L

* 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 empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-

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 demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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



ANEXO F

11,900 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA
(Despensa Desayunos Calientes Zona Metropolitana) con 7 productos

Despensas armadas en costal de polipropileno de 50 x 80 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	Anexo 1A
Arroz Blanco	1 Kg	1 paquete	Anexo 1C
Avena en hojuelas	300 g	2 paquetes	Anexo 1E
Atún aleta amarilla en agua	105 g	4 paquetes	Anexo 1D
Lenteja chica	500 g	1 paquete	Anexo 1N
Frijol	1 Kg	1 paquete	Anexo 1J
Harina Integral para hot cakes	500 g	1 paquete	Anexo 1L

* 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 empaquetado 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 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.



ANEXO G

12,842 Despensas
(Desayunos Calientes Zona Norte)

DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA

con 12 productos

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	Anexo 1A
Arroz Blanco	1 Kg	1 paquete	Anexo 1C
Avena en hojuelas	300 g	1 paquete	Anexo 1E
Atún aleta amarilla en agua	105 g	4 paquetes	Anexo 1D
Lenteja chica	500 g	1 paquete	Anexo 1N
Frijol	500 g	1 paquete	Anexo 1I
Frijol	1 Kg	1 paquetes	Anexo 1J
Pasta con fibra para sopa	200 g	2 paquetes	Anexo 1N
Ensalada de verduras	215 g	3 paquete	Anexo 1H
Mini galleta de trigo con avena y canola	500 g	1 paquete	Anexo 1AA
*Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	6 paquetes	Anexo 1K
Chile quejillo (mirasol)	100 g	1 paquete	Anexo 1G

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

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 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 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 demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



4,380 Despensas

Trabajo Social

ANEXO H
DESPENSA TRABAJO SOCIAL

con 17 productos

en bolsa y costal

Amadas en bolsa de camlseta transparente 30 x 50 cm (180 ± 20 gauges) con el diseño impreso a color en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia (polipropileno) con una dimensión de 54 x 100 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, el costal será en blanco sin ninguna leyenda, y la bolsa impresa a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

*Aceite de Canola	500 mL	1 botella	Anexo 1A
Arroz Blanco	1 Kg	1 paquete	Anexo 1C
Avena en hojuelas	1 Kg	1 paquete	Anexo 1F
Atún aleta amarilla en agua	105 g	2 paquetes	Anexo 1D
*Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	1 paquete	Anexo 1K
Lentela chica	500 g	2 paquetes	Anexo 1N
Frijol	1 Kg	1 paquete	Anexo 1J
Ensalada de verduras	215 g	2 paquetes	Anexo 1H
Pasta para sopa	200 g	2 paquetes	Anexo 1AK
Azúcar Estándar	1 kg	1 paquete	Anexo 1AJ
Cereal de trigo inflado integral	250 g	2 paquetes	Anexo 1AE
Mayonesa	190 g	1 paquete	Anexo 1AF
Galleta salada	137 g	1 paquete	Anexo 1AD
Café soluble	50 g	1 paquete	Anexo 1AC
Galleta maria	170 g	1 paquete	Anexo 1AG
Chocolate en Polvo	250g	1 paquete	Anexo 1AI
Sal de grano	500 g	1 paquete	Anexo 1AH

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 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:

Bilátera 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 Informa 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.



ANEXO I

834

Despensas

Tutela de Derechos

TUTELA DE DERECHOS

con 10 productos

caja

Amadas 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	Anexo 1A
Arroz Blanco	1 Kg	1 paquete	Anexo 1C
Avena en hojuelas	1 Kg	1 paquete	Anexo 1F
Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	1 paquete	Anexo 1K
Lenteja chica	250 g	1 paquete	Anexo 1M
Frijol	500 g	1 paquete	Anexo 1I
Frijol	1 Kg	1 paquete	Anexo 1J
Atún aleta amarilla en agua	105 g	1 paquete	Anexo 1D
Pasta para sopa	200 g	1 paquete	Anexo 1AK
Cereal de trigo inflado Integral	250 g	1 paquete	Anexo 1AE

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 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 Alimentos 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, manobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasan el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.



ANEXO J

2,000 Despensas Protección Civil ALIMENTOS PARA LA PROTECCION DE NUESTRAS FAMILIAS con 16 productos caja

Armada cada despensa la cual deberá de ir empacada dentro de una bolsa de plástico de 30 cm de altura x 60 cm de ancho (180 ± 20 gauges) y esta a su vez dentro de una caja de carton 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" L.B (Lenier 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:

Acsite de Canola	500 mL	1 botella	Anexo 1A
Arroz Blanco	1 Kg	1 paquete	Anexo 1C
Atún, sleta amarilla en agua	105 g	3 paquetes	Anexo 1D
Harina de maiz nixtamalizada	1 Kg	1 paquete	Anexo 1K
Lenteja chica	500 g	2 paquetes	Anexo 1N
Frijol	1 Kg	1 paquete	Anexo 1J
Ensalada de verduras	215 g	2 paquetes	Anexo 1H
Pasta para sopa	200 g	2 paquetes	Anexo 1AK
Azúcar Estándar	1 kg	1 paquete	Anexo 1AJ
Cereal de trigo inflado Integral	250 g	1 paquete	Anexo 1AE
Mayonesa	190 g	1 paquete	Anexo 1AF
Galleta salada	137 g	1 paquete	Anexo 1AD
Café soluble	50 g	1 paquete	Anexo 1AC
Galleta maría	170 g	1 paquete	Anexo 1AG
Chocolata en Polvo	250g	1 paquete	Anexo 1AI
Sal de grano	500 g	1 paquete	Anexo 1AH

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 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 Rastreadabilidad 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 alimentarios 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 deterioro 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 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.



16,666

Despensas

Desarrollo Comunitario y Apoyo Municipal

ANEXO K
VINCULACIÓN

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:

Acetate de Cencia	500 mL	1 botella	Anexo 1A
Aroz blanco	600 g	1 paquete	Anexo 1B
Avena en hojuelas	300 g	1 paquete	Anexo 1E
Lenteja chica	500 g	1 paquete	Anexo 1N
Frijol	1 Kg	1 paquete	Anexo 1J
Ensalada de verduras	215 g	1 paquete	Anexo 1H
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete	Anexo 1N
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	2 paquetes	Anexo 1AB
Atún aleta amarilla en agua	105 g	1 paquete	Anexo 1D
Café soluble	50 g	1 paquete	Anexo 1AC
Sal de grano	600 g	1 paquete	Anexo 1AH

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 empaque 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 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 D1-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifique 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 deterioro 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, manobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasan el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.



ANEXO OE1 DESGLOSE DE DESAYUNO FRÍO
Dirección de Seguridad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Programación de Galleta 2019

N°	Producto	163											
		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	ENERO
1	Barra integral con trozos de manzana 30 g	93,745	93,745	187,490	93,745	187,490	93,745	0	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490
2	Mini galleta de trigo con avena y canela 30 g	93,745	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490	0	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490
3	Mini galleta de trigo con avena y vainilla 30 g	187,490	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	93,745	187,490	93,745	93,745
4	Barra integral con arándanos 30 g	93,745	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490	93,745	0	187,490	187,490	93,745	93,745
5	Mini galleta integral con amaranto y naranja 30 g	93,745	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745
6	Mini galleta integral con amaranto y coco 30 g	187,490	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745
7	Barra integral con plátano 30 g	187,490	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490	93,745	0	187,490	187,490	93,745	93,745
8	Mini galleta de trigo con avena y cacahuete 30 g	187,490	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745
9	Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra 30 g	187,490	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745
10	Barra de trigo con avena y nuez 30 g	187,490	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745
11	Mini galleta integral de maíz 30 g	93,745	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	187,490
12	Mini galleta de trigo con avena y pasas 30 g	187,490	93,745	187,490	93,745	187,490	187,490	93,745	93,745	93,745	187,490	187,490	93,745
Total Raciones Programadas		15,280,435	1,781,155	1,031,195	1,781,155	1,874,900	1,781,155	937,450	937,450	1,687,410	2,062,390	1,781,155	1,406,175

Handwritten signature

Handwritten signature

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcaide # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1A
ACEITE DE CANOLA 500 mL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 C₂₂H₄₂O₂) y/o de sus variedades bio-tecnológicas que sean aptas para el consumo humano.

Es el producto obtenido del aceite crudo de canola cuando éste es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste de neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pre-tratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Amarillo, característico del producto.
Olor	Característico del producto exento de olores extraños o rancios.
Sabor	Característico del producto exento de sabores extraños o rancios.
Aspecto, consistencia y textura	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C).

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3000 3800
01 800 3000 3443
Av. Alcalde # 1520
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México.

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 % Máximo
Humedad y materia volátil	0.05 % Máximo
Color (escala Lovibond)	25 A - 2.5 R Máximo
Índice de peróxido	2.0 meq/kg Máximo
Prueba fría a 273 °K (0 °C)	12 horas Mínimo
Índice de yodo	110 cg I ₂ /g Mínimo – 126 cg I ₂ /g Máximo
Impurezas insolubles	0.02 % Máximo
Ácidos Grasos del Aceite de Canola	
Ácido mirístico C14:0	0 % Mínimo - 0.2 % Máximo
Ácido palmítico C16:0	3.3 % Mínimo - 6.0 % Máximo
Ácido esteárico C18:0	1.1 % Mínimo - 2.5 % Máximo
Ácido araquídico C20:0	0.2 % Mínimo - 0.8 % Máximo
Ácido behénico C22:0	0 % Mínimo - 0.5 % Máximo
Ácido lignocérico	0 % Mínimo - 0.2 % Máximo
Total ácidos grasos saturados	4.6 % Mínimo – 10.2 % Máximo
Ácido heptadecenoico C17:1	0% Mínimo – 0.3% Máximo
Ácido oléico	52 % Mínimo – 67 % Máximo
Ácido gadoléico	0.1 % Mínimo – 3.4 % Máximo
Ácido erúico	0 % Mínimo – 2.0 Máximo
Ácido tetracosadecenoico	0 % Mínimo – 0.4 % Máximo
Total ácidos grasos mono-insaturados	52.1 % Mínimo – 73.1% Máximo
Ácido linoléico C18:2	16 % Mínimo - 25 % Máximo
Ácidos 18:3, sin asignar cis o trans	6 % Mínimo – 14 % Máximo
Ácido eicosadienoico C20:2	0 % Mínimo – 0.1 % Máximo
Ácido docosadienoico C22:2	0 % Mínimo – 0.1 % Máximo
Total ácidos grasos poli-insaturados	22 % Mínimo – 39.2 % Máximo

Antioxidantes

Parámetro	Límite
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

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, CP 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.1 mg/Kg Máximo
Arsénico	0.1 mg/Kg Máximo
Hierro	1.5 mg/Kg Máximo
Cobre	0.1 mg/Kg Máximo
Impurezas y materia extraña	El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 botella PET de 500 mL.

5. 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 24 botellas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcázar #1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
8. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

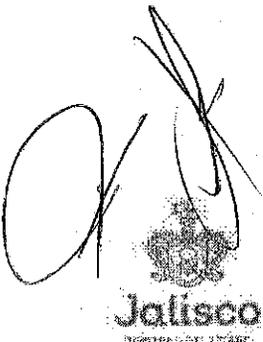
Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

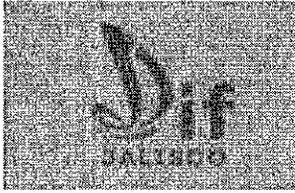
Tel. 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalá #1220
 Colonia Miraflores, C.P. 44770,
 Guadalajara, Jalisco, México.

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-475-SCFI-2011	Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones
NMX-F-223-SCFI-2011	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-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.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





Tel. 3030 3800
01 800 3800 343
Av. Alcalde # 1270
Colonia Miraflores C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, Mexico

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

ANEXO 1B
ARROZ BLANCO 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico del producto, color blanco.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto, consistencia y textura	Grano entero, uniforme, sanos, y secos al tacto, propio del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	13 – 15 %
Por cada 100 g de arroz pulido*	
Energía	360 kcal Máximo
Proteína	6.5 g Máximo
Lípidos	0.5 g Máximo
Hidratos de carbono	79.5 g Máximo
Ácido fólico	9 microgramos Máximo
Calcio	9 mg Máximo

*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.



Tel. 3330 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, CP 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Análisis selectivo del grano	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
Granos dañados por:	
Microorganismos, manchados e insectos	2 % Máximo
Granos defectuosos por:	
Palay (% máx.)	0.1 % Máximo
Mal pulidos (% máx.)	2.0 % Máximo
Cutícula roja (% máx.)	1.0 % Máximo
Estrellados (% máx.)	5.0 % Máximo
Yesosos (% máx.)	4.0 % Máximo
Longitud del grano entero	5.6 mm Mínimo

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg Máximo
Impurezas	Semilla de trompillo y/o sesbania 0.3 % Máximo.
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.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.4 Características Toxicológicas. Además, debe estar libre de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de arroz incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de 0.99 mm de diámetro. En el concepto de impurezas se incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania. (NMX-FF-035-SCFI-2005).

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Cotera Miraflores, C.P. 44770,
Guadalupe, Jalisco, México

4. 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 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 mismo (NMX-FF-035-SCFI-2005).

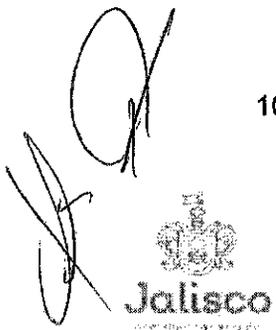
5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

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

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.





Tel. 3330 3800
01 800 3000 343
Av. Alcázar #1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
8. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-035-SCFI-2005	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 Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcaide #1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guanajuato, Jalisco, México

	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.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
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.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel. 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalupe, Jalisco, México

**ANEXO 1C
ARROZ BLANCO 1 Kg**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico del producto, color blanco.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto, consistencia y textura	Grano entero, uniforme, sanos, y secos al tacto, propio del producto.

2.2. Características Microbiológicas

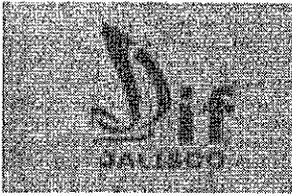
No aplica para dicho producto

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	13 – 15 %
Por cada 100 g de arroz pulido*	
Energía	360 kcal Máximo
Proteína	6.5 g Máximo
Lípidos	0.5 g Máximo
Hidratos de carbono	79.5 g Máximo
Ácido fólico	9 microgramos Máximo
Calcio	9 mg Máximo

*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalá # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadaluajara, Jalisco, México

Análisis selectivo del grano	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
Granos dañados por: Microorganismos, manchados e insectos	2 % Máximo
Granos defectuosos por:	
Palay (% máx.)	0.1 % Máximo
Mal pulidos (% máx.)	2.0 % Máximo
Cutícula roja (% máx.)	1.0 % Máximo
Estrellados (% máx.)	5.0 % Máximo
Yesosos (% máx.)	4.0 % Máximo
Longitud del grano entero	5.6 mm Mínimo

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg Máximo
Impurezas	Semilla de trompillo y/o sesbania 0.3 % Máximo.
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.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.4 Características Toxicológicas. Además, debe estar libre de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de arroz incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de 0.99 mm de diámetro. En el concepto de impurezas se incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania. (NMX-FF-035-SCFI-2005).

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Jalisco
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



Tel. 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, CP 44270,
Gundatajaria, Jalisco, Mexico

Especificaciones Técnicas de Calidad Departamento de Aseguramiento de la Calidad

4. 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 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 mismo (NMX-FF-035-SCFI-2005).

5. 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 bolsa transparente de polietileno o costal con 25 piezas.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3333 2800
01 800 3000 347
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, Mexico

11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-035-SCFI-2005	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.) -

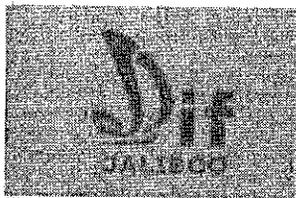




Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1270,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

	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.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
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.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030-3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1D
ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA 140 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado a partir de lom o de atún, procedente de la especie *Thunnus albacares* (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.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

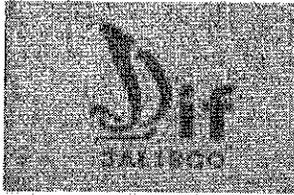
2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
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.
Sabor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Aspecto, consistencia y textura	Deberá ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3333 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Masa drenada con malla 30	100 g Mínimo
Autenticidad de Atún	Características propias del atún
Por cada 100 g de atún en agua drenado*	
Energía	118 kcal Máximo
Proteína	18 g Mínimo
Lípidos	0.9 g Máximo
Fibra dietética	0.9 g Máximo
Hidratos de carbono	1.0 g Máximo
Colesterol	30.3 mg Máximo
Vitamina A (Retinol)	17.2 microgramos Máximo
Calcio	11.21 mg Máximo
Hierro	1.51 mg Máximo
Sodio	341.5 mg Máximo
Selenio	81.21 microgramos Máximo

*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	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
Toxina botulinica	Ausente en la totalidad del envase
Impurezas y materia extraña	Exento El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.

*Solo para enlatados

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alameda #1020,
Colonia Miraflores C.P. 44270,
Guadaluajara Jalisco, México

punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 asegura la esterilidad comercial, para garantizar la vida útil del producto.

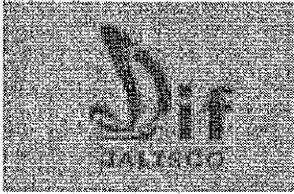
5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 120 latas.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.



Tel. 3000 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, CP 44270,
Guadalajara, Jalisco, Mexico

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-084-SCFI-1994	Información Comercial - especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.

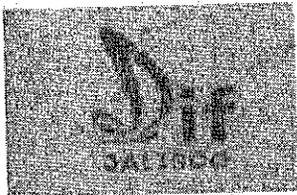




Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3000 0800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

CODEX STAN 70-1981	Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva.
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.
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel. 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1220.
Caterina Miraflores, CP 44270.
Guadalupe, Jalisco, México

**ANEXO 1E
AVENA EN HOJUELAS 300 g**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometidos a procesos de limpieza, precocción y laminado, adicionados o no de aditivos.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

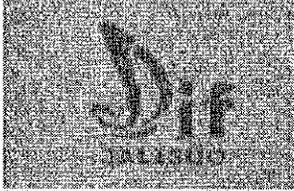
Parámetro	Límite
Color	Varía de crema a crema grisácea.
Olor	Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.
Apariencia/Aspecto, consistencia y textura	Laminas, hojuelas pequeñas y blandas; limpias y secas al tacto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Mohos y Levaduras	100 UFC/g Máximo
Coliformes totales	10 UFC/g Máximo
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	12 % Máximo
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g Máximo
Actividad enzimática	Negativa
Por cada 100 g de avena en hojuelas*	
Energía	365 kcal Máximo



Tel. 3333 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco México

Especificaciones Técnicas de Calidad Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Proteína	16 g Máximo
Lípidos	6.5 g Máximo
Hidratos de carbono	67 g Máximo
Fibra dietética	10 g Máximo

*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y materia extraña	La hojuela debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. El producto 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 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.

5. 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 bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

6. Etiquetado:



Tel. 3030 3800
01 800 7000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores C.P. 44270
Guadalupe Jalisco, Mexico

Especificaciones Técnicas de Calidad Departamento de Aseguramiento de la Calidad

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 9. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 10. Información en español.
 11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3000 3800
01 800 3000 343
Av. Alcaide # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalupe, Jalisco, México

biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800.
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1220.
Colonia Miraflores, CP 44770,
Guadalajara, Jalisco, México

	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.
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3080 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1020
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1F
AVENA EN HOJUELAS 1Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometidos a procesos de limpieza, precocción y laminado, adicionados o no de aditivos.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Varía de crema a crema grisácea.
Olor	Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.
Apariencia/Aspecto, consistencia y textura	Laminas, hojuelas pequeñas y blandas; limpias y secas al tacto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Mohos y Levaduras	100 UFC/g Máximo
Coliformes totales	10 UFC/g Máximo
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	12 % Máximo
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g Máximo
Actividad enzimática	Negativa
Por cada 100 g de avena en hojuelas*	
Energía	365 kcal Máximo



Tel. 3330 35001
 01 800 3500 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, Mexico

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Proteína	16 g Máximo
Lípidos	6.5 g Máximo
Hidratos de carbono	67 g Máximo
Fibra dietética	10 g Máximo

*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y materia extraña	La hojuela debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. El producto 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

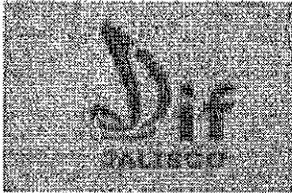
Presentación de 1 Kg envasada en bolsa de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. 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 bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

6. Etiquetado:





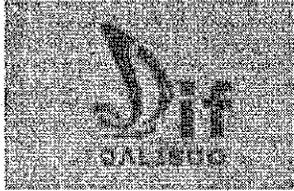
Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 9890
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1770,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, Mexico

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
9. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
10. Información en español.
11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o



Tel. 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1270,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, Mexico

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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.

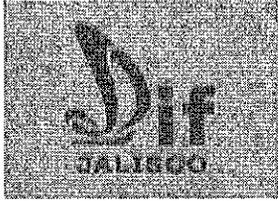


Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3630 3800
01 800 3000 347
Av. Alcalde # 1226
Colonia Miraflores, CP 46270
Guadalajara, Jalisco, Mexico

	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.
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
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 Secretaria de Salud.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1G
CHILE GUAJILLO O MIRASOL 100 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
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.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Mohos y Levaduras	1,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	1,000 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

	SCFI-2011
Humedad	13.5 % 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

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Materia extraña	1 % máximo

Impurezas y 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 en bolsa múltiple de polietileno gofrado con 100 g.

5. 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,



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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 bultos con 30 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto y masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
 9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
- La tinta no debe contener plomo.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFFEST.

8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-107/1-SCFI-2014	Productos Alimenticios – Chiles secos enteros – Parte 1 – Especificaciones y métodos de prueba.
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
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,

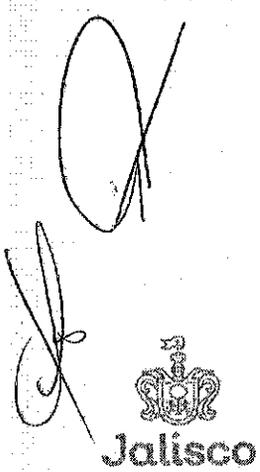


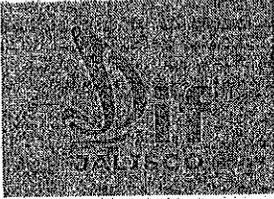


Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

	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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
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 Secretaria de Salud.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Mtraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1H
ENSALADA DE VERDURAS 215 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 yodatada (cloruro de sodio) y azúcar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

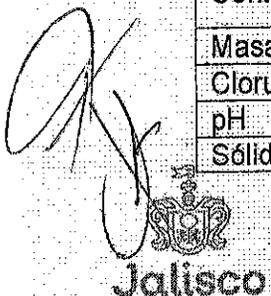
Parámetro	Límite
Color	Característico de cada vegetal y con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las verduras, exento de olores extraños.
Sabor	Debe ser agradable, a verdura fresca y cocida, no tendrá ningún sabor extraño.
Aspecto, consistencia y textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando), característico del producto.

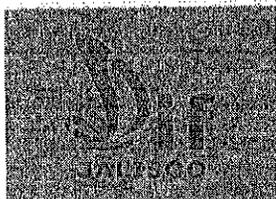
2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Masa drenada	110 g Mínimo
Cloruro de sodio	2.0 % Máximo
pH	5.5 - 6.5
Sólidos solubles	12.0 % Máximo





**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	1.0 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo
Arsénico	1.0 mg/kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo
Impurezas y materia extraña	Exento El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.

*Solo para enlatados

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

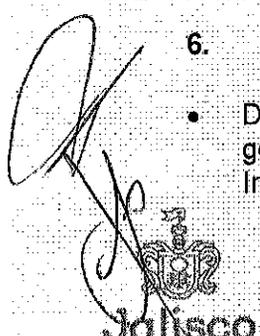
La presentación en empaque lata de 215 g con una masa drenada de 110 g.

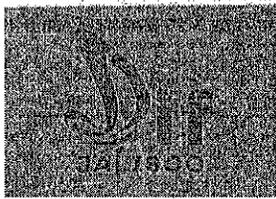
5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

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

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:



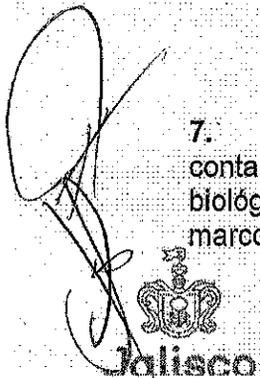


Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFFEST.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

8. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
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-Chícharos 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.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 11
FRIJOL 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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; 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 I.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en 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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

Impurezas y materia extraña: Consiste en la separación y cuantificación de materias extrañas que atraviesen las cribas de orificios circulares de 3.30 mm o 4.76 mm de diámetro, según corresponda, así como todo material que aunque no haya atravesado la criba, sea diferente al grano de frijol.

Es la presencia de cualquier materia distinta al grano de frijol (hojas, tallos, piedras, terrones de tierra, polvo, semillas o insectos) que atraviesan o quedan sobre cribas o zarandas de diferentes dimensiones dependiendo de la variedad. Los fragmentos del mismo grano de frijol que hayan atravesado las cribas o zarandas se considerarán como impurezas.

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

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Contaminantes químicos y residuos

El frijol debe estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Deben ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

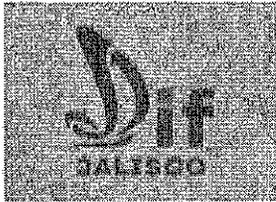
5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

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

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de Ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
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.





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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 Secretaria de Salud.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

**ANEXO 1J
FRIJOL 1 Kg**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Frijoles variedades claras, según la NMX-FF-038-SCFI-2016. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* Linneo, 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 I.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en 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



**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, O.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

Impurezas y materia extraña: Consiste en la separación y cuantificación de materias extrañas que atraviesen las cribas de orificios circulares de 3.30 mm o 4.76 mm de diámetro, según corresponda, así como todo material que aunque no haya atravesado la criba, sea diferente al grano de frijol.

Es la presencia de cualquier materia distinta al grano de frijol (hojas, tallos, piedras, terrones de tierra, polvo, semillas o insectos) que atraviesan o quedan sobre cribas o zarandas de diferentes dimensiones dependiendo de la variedad. Los fragmentos del mismo grano de frijol que hayan atravesado las cribas o zarandas se considerarán como impurezas.

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

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Contaminantes químicos y residuos

El frijol debe estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Deben ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

5. 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 en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de Ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

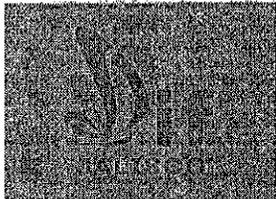
Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones 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.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1K
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

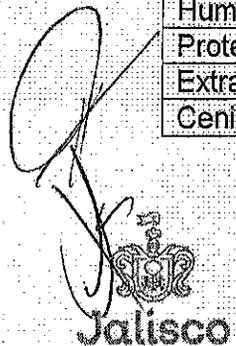
Parámetro	Límite
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	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.

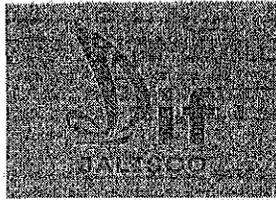
2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos y Levaduras	1,000 UFC/g Máximo
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	100 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	15 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Extracto Etéreo	4 % Mínimo
Cenizas	1.5 % Máximo





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

Parametro	Límite
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro como ión ferroso	40 mg/kg Mínimo
Zinc	40 mg/Kg Mínimo

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

Parametro	Límite
Tiamina (Vitamina B1)	5 mg/Kg Mínimo
Roboflavina (Vitamina B2)	3 mg/Kg Mínimo
Niacina (Vitamina B3)	35 mg/Kg Mínimo

2.4. Características Toxicológicas

Parametro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	0.3 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	12 microgramos /Kg Máximo
Impurezas y materia extraña	El producto 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo cinco meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

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





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

5. 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.

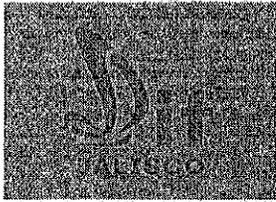
El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, 46 cm de largo y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

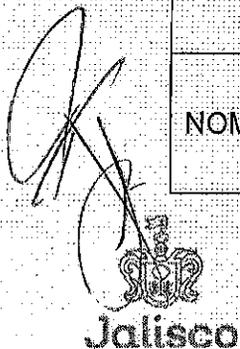
Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
- La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
8. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 5 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 5 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

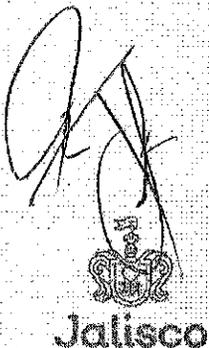
Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones 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.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

NMX-F-046-S-1980	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.
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220
 Colonia Miraflores, CP. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1L
HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
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, consistencia y textura	Polvo fino, uniforme característico del producto

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos o Mohos	300 UFC/g Máximo
Levaduras	300 UFC/g Máximo
Salmonella (en 25 g)	Negativo con huevo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	15 % Máximo
Proteína	7 % Mínimo
Extracto etéreo	4 % Máximo
Fibra dietética	4 % Mínimo

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, CP. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

Parametro	Límite
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro como ión ferroso	40 mg/kg Mínimo
Zinc	40 mg/kg Mínimo

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

Parametro	Límite
Tiamina (Vitamina B1)	5 mg/Kg Mínimo
Roboflavina (Vitamina B2)	3 mg/Kg Mínimo
Niacina (Vitamina B3)	35 mg/Kg Mínimo

2.4. Características Toxicológicas

Parametro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo
Impurezas y materia extraña	El producto 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.

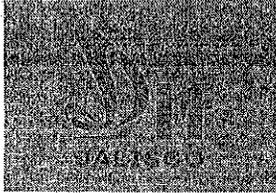
3. **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. **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 bolsa de polipropileno transparente en 500 g.

5. **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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

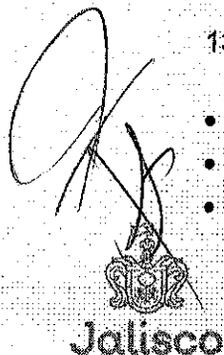
Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

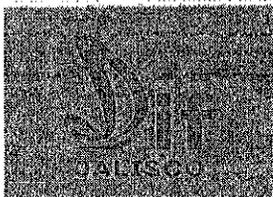
de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en bolsa de polipropileno transparente con 25 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto y masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
 9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
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.
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.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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.

EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1M
LENTEJA CHICA 250 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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.

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

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en 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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

Impurezas y materia extraña: El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características fisicoquímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

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

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Contaminantes químicos y residuos

La lenteja debe estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Deben ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

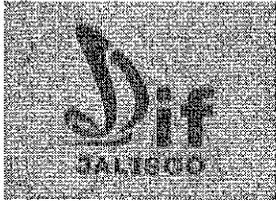
3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

Envasada 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.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

5. 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 en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de Ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
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.

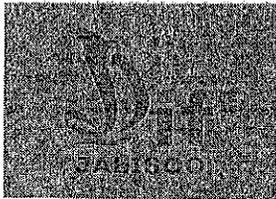




Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1N
LENTEJA CHICA 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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.

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

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

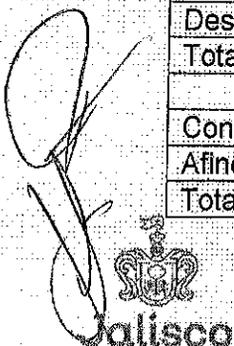
Parámetro	Límite
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en 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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

Impurezas y materia extraña: El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características fisicoquímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

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

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Contaminantes químicos y residuos

La lenteja debe estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Deben ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

Envasada 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.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

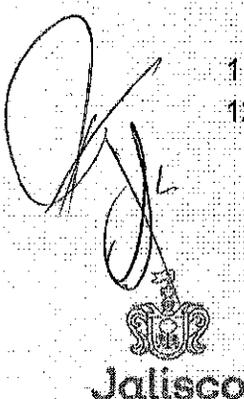
5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

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

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

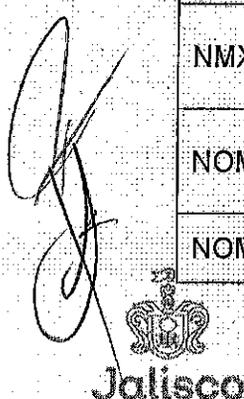
8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. La empresa deberá contar con certificación ISO 22000:2005, En alcance al proceso de recepción, selección, empaque, almacenamiento y embarque de leguminosas y especias.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Integro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

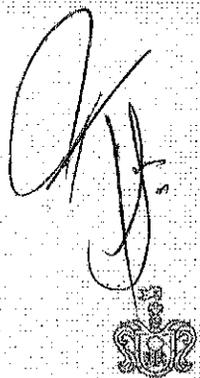
Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones 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.

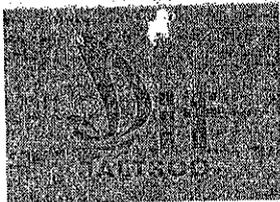


Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

**ANEXO 1Ñ
PASTA CON FIBRA PARA SOPA 200 g**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico.

Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aguada.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

a. Características Sensoriales

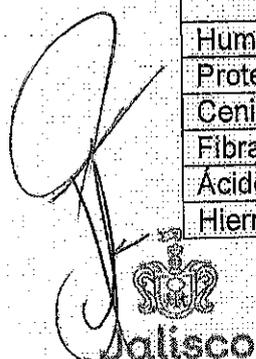
Parámetro	Límite
Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto, consistencia y textura	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

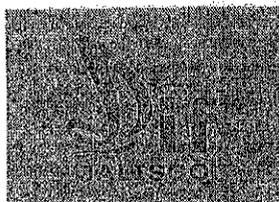
b. Características Microbiológicas

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

c. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	13 % Máximo
Proteína	13 % Mínimo
Cenizas	1.25 % Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

d. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y materia extraña	El producto 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

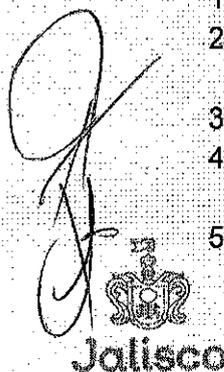
5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

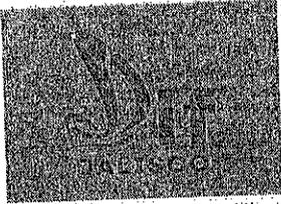
Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
 9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro, Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 10
MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 para niños en edad preescolar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
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, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del Insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

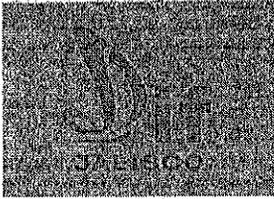
3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

5. 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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

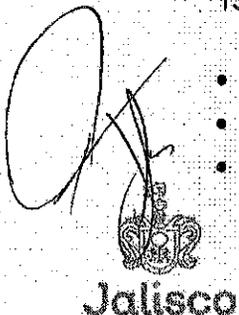
de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

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

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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-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.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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).
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 para niños en edad preescolar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
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, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

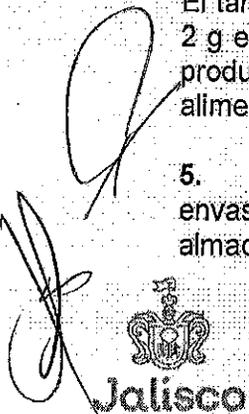
3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

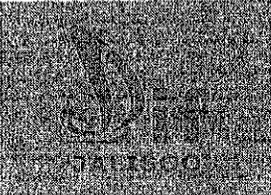
El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

5. 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





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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-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.




Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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).
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 para niños en edad preescolar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

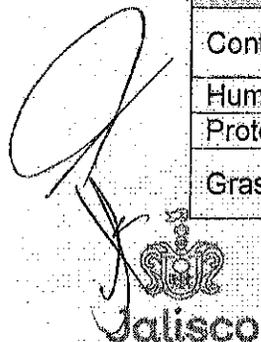
Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	10.000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, CP. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

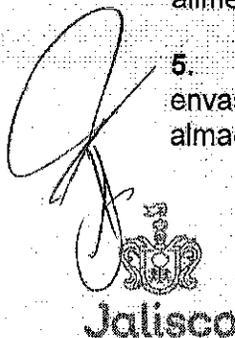
3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

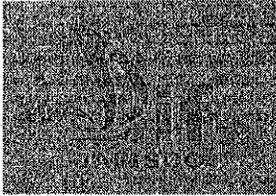
El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

5. 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





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto y masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
 9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

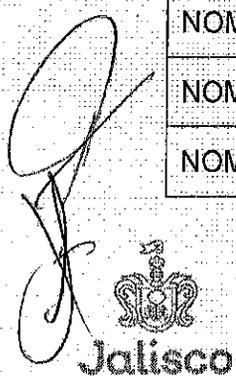
8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
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-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.

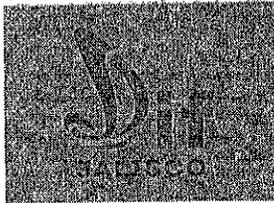


**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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).
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1R
MINI GALLETA INTEGRAL CON AMARANTO Y COCO 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 para niños en edad preescolar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parametro	Limite
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, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parametro	Limite
Mesófilos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parametro	Limite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

5. 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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

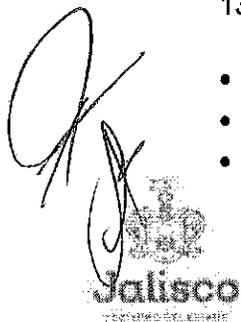
Tel: 3330 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1200
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara Jalisco, México

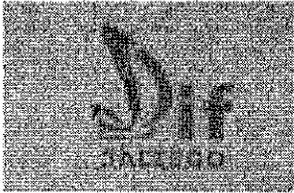
de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

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

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto y masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
 9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcaide # 1770,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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-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.

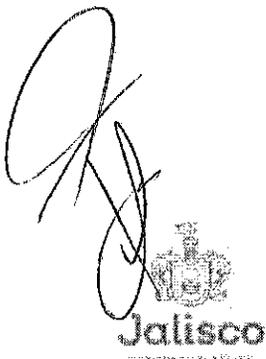




Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3330 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1020,
Colonia Miraflores, CP 44270,
Guadalajara Jalisco, México

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).
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



ANEXO 1S
MINI GALLETA INTEGRAL CON AVENA Y CACAHUATE 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena y cacahuete, 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 para niños.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

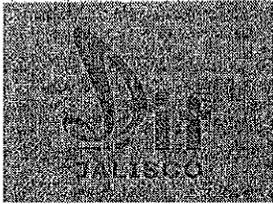
Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8% Máximo
Proteína	6% Mínimo
Grasa total	35% Máximo de las calorías totales del insumo



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

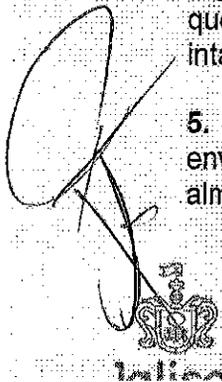
3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

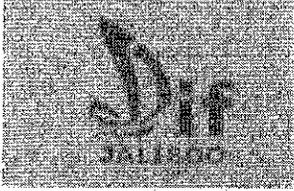
El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 cada galleta, con 15 galletas 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.

5. 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





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

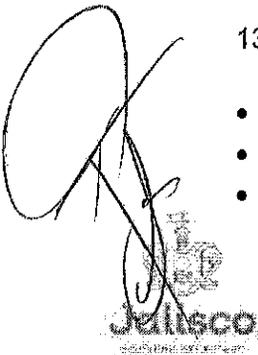
Tel. 3333 2800
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalupe Jalisco, Mexico

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.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto y masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
 9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

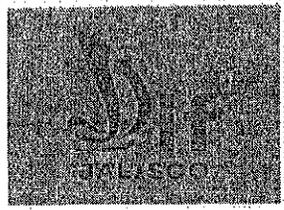
Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-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.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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).
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

**ANEXO 1T
MINI GALLETA DE TRIGO CON CEBADA, AVENA NUEZ Y ALMENDRA 30 g.**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 para niños.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

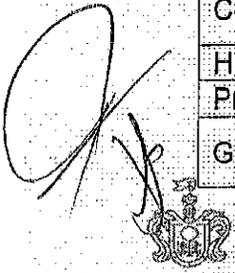
Parametro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parametro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

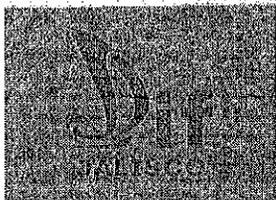
El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 cada galleta, con 15 galletas 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.

5. 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





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

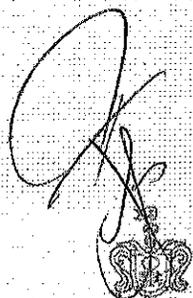
Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto y masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
 9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

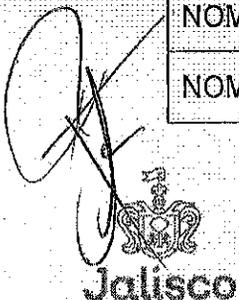
8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

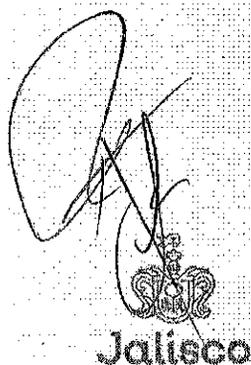
Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-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.

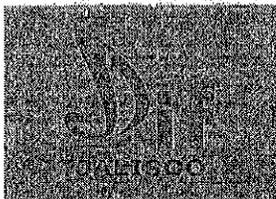


Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Mtrafleres, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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).
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

**ANEXO 1U
MINI GALLETA INTEGRAL DE MAÍZ 30 g.**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 para niños.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parametro	Limite
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, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Limite
Mesofílicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Limite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 cada galleta, con 15 galletas 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.

5. 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.



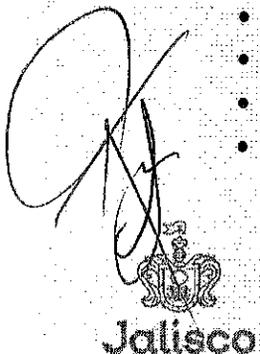
Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

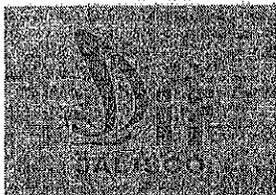
Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

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

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto y masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
 9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

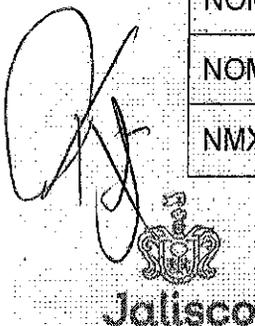
8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parametros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
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-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aeróbicas 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.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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.
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1V
MINI GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y PASAS 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 para niños en edad preescolar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
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, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

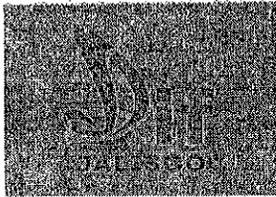
El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

5. 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





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

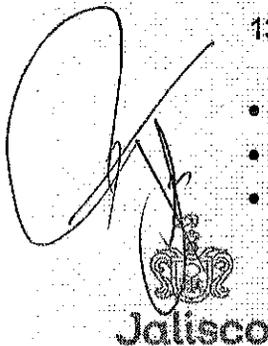
de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

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

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde #1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

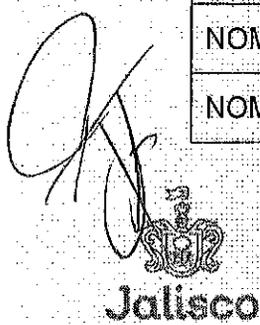
8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Integro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

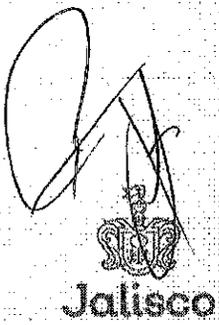
Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-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.

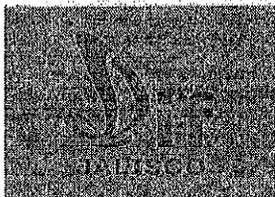


Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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).
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

**ANEXO 1W
BARRA INTEGRAL CON ARÁNDANOS 30 g.**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 para niños en edad preescolar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
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, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parametro	Límite
Mesofilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3600
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 barra será 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.

5. 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.

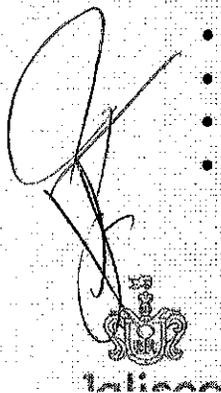
El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes de 30 g.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto y masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
 9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada)
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

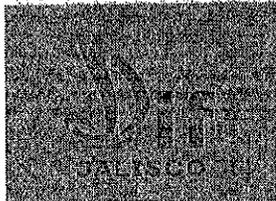
10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
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-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.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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.
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1X
BARRA INTEGRAL CON TROZOS DE MANZANA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 para niños en edad preescolar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

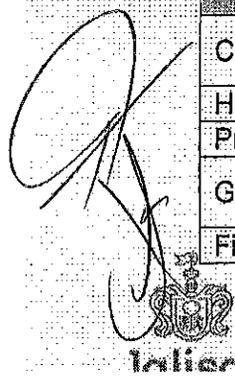
Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

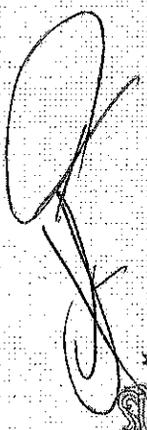
El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 barra será 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.

5. 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 300 paquetes de 30 g.




Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

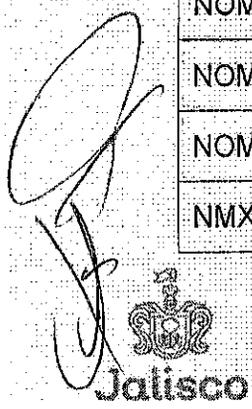
8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

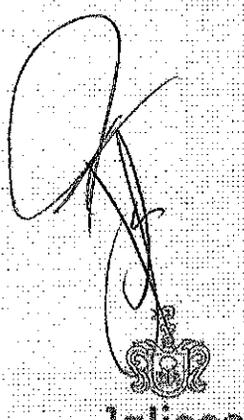
Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-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.

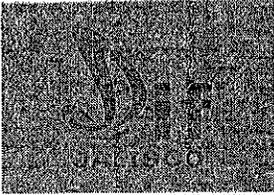


Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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.
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1Y
BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 para niños en edad preescolar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

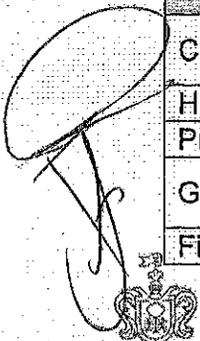
Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 barra será 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.

5. 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 300 paquetes de 30 g.



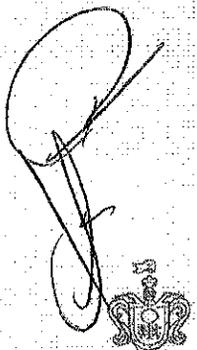

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de Ingredientes (quedan exentos de declaración de Ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

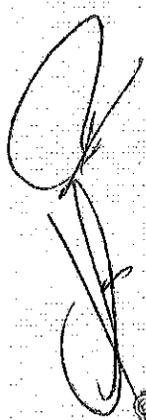
8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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-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.




Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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.
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	




ANEXO 1Z
BARRA INTEGRAL CON PLATANO 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 para niños en edad preescolar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

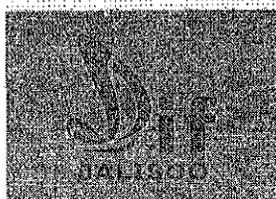
Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde #1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 barra será 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.

5. 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 300 paquetes de 30 g.





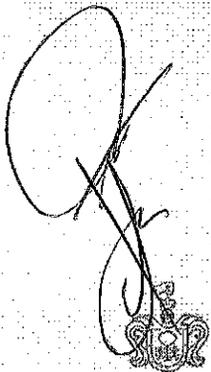
Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

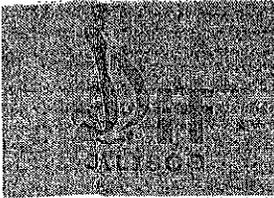
9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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-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.



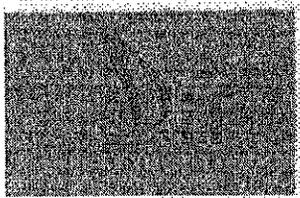



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3600
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

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.
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





Tel. 3030 3000
 Ctl 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1730
 Colonia Miraflores, CP 44270,
 Guadalajara, Jalisco, Mexico

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

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

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 para niños en edad preescolar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

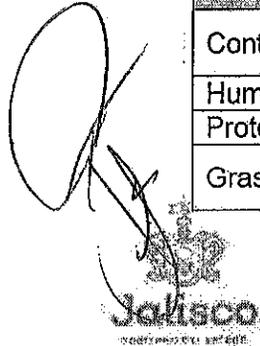
Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 1800
 01 800 3000 343
 Av. Alameda # 1220
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, Mexico

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
Calorías Totales	130 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa Máximo 20 % de las calorías totales del insumo. (Glucosa, fructuosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30 g Máximo

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

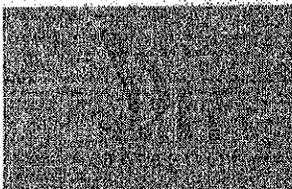
3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 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.

5. 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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

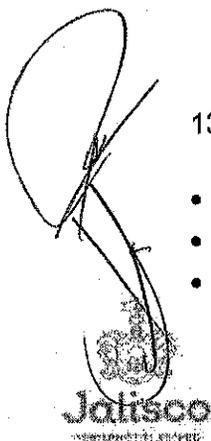
Tel. 3630 3800
C/1 800 2000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, CP. 44770,
Guadaluajara, Jalisco, México

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.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto y masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
 9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3070 3800
 Of. 600 3000 343
 Av. Alcaide # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

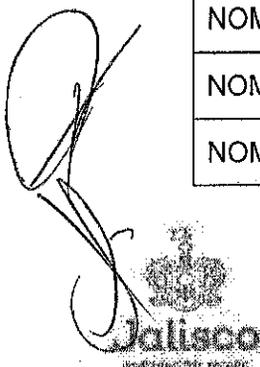
8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

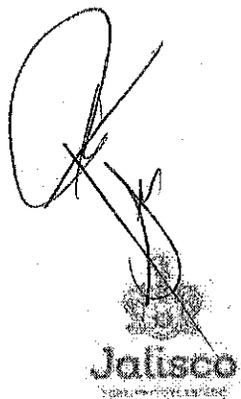
Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-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.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1770
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México

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).
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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 Secretaria de Salud.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3000 3800
01 800 3000 943
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, CP 40270,
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1AB
PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA 125 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico a la carne de pollo cocida, amarillo claro.
Olor	Sin presencia de aromas a descomposición. Característica a la carne cocida.
Sabor	Debe ser agradable y característico a carne de pollo.
Aspecto, consistencia y textura	Carne deshebrada, cocida, firme sin deshacerse.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Masa drenada	115 g Mínimo
Autenticidad de pollo	Características propias del pollo
Humedad	72.5 g/100g Máximo
Cenizas	1.5 g/100g Máximo
Grasa Total	4.5 g/100g Máximo
Proteína	24 g/100g Mínimo
Sodio	120 mg/30 g Máximo

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, CP. 34270
Guadalajara, Jalisco, México

2.4. Características Toxicológicas

Parametro	Limite
Cadmio	0.5 mg/Kg Máximo
Metil mercurio	1.0 mg/Kg Máximo
Plomo	1.0 mg/Kg Máximo
Histamina	100 mg/Kg Máximo
Toxina botulinica	Ausente en la totalidad del envase
Impurezas y materia extraña	Exento El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

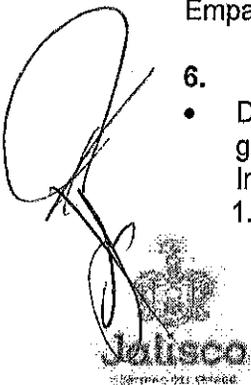
5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 100 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3630 3000
01 800 3000 343
Av. Alcalá # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44770
Guadalajara, Jalisco, México

2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
8. **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

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, CP 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México

contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-128-SCFI-2016	Productos avícolas carne de pollo de engorda en canal y en piezas clasificación.
NOM-213-SSA1-2002	Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
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.
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección	




Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3090 3800
Of 800 8000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, CP 44770
Guadalejara, Jalisco, México

Géneral de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria.
Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria
de Salud.

EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1AC
CAFÉ SOLUBLE 50 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Café puro soluble con un contenido mínimo de sólidos de 95 % que de acuerdo a su aspecto físico o proceso de obtención se puede presentar en polvo, aglomerado, liofilizado entre otros. Son los sólidos diluibles en agua obtenidos del extracto del café puro tostado, sin descafeinar o descafeinado.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parametro	Límite
Color	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Aspecto, consistencia y textura	Característico del producto

2.2. Características Microbiológicas

Parametro	Límite
Hongos y levadura	100 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	50 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	5 % Máximo
pH (solución al 1%)	4.2 - 5.5
Cenizas en base hidratada	11 % Máximo
Cafeína en base seca	1.8 % Mínimo
Almidón (prueba de lugol)	Negativo

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Impurezas y materia extraña	Exento No deberá presentar ninguna materia extraña distinta al café soluble

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

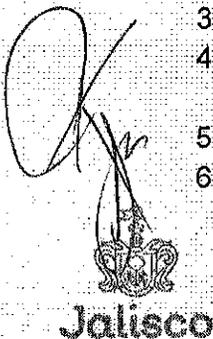
Presentación en frasco de vidrio de 50 g.

5. 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 charola de cartón corrugado, cubierta de plástico con 24 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto y masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los Iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-139-SCFI-2010	Café puro soluble, sin descafeinar o descafeinado - 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.
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	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
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 Secretaria de Salud.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1AD
GALLETA SALADA 137 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta elaborada con harina de trigo, soya, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
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 salado, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, propia de la galleta salada.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos Aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo
S. Aureus	Negativo
Salmonella en 25 g.	Negativo
E. Coli	Negativo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	5 % Máximo
Proteína	7 % Mínimo
Grasa	13% Máximo
Grasas trans	0.5 g/30.g Máximo
Fibra dietética	1.0 g/Porción Mínimo.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Impurezas y 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

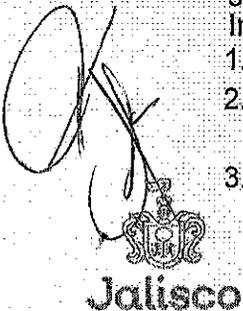
Envasada en paquete de 137 g. sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. 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 de cartón corrugado con 8 paquetes.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto y masa drenada.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

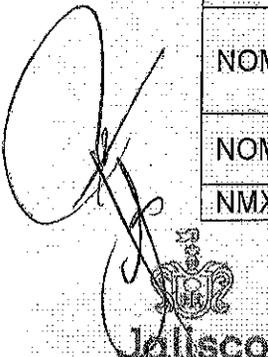
Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

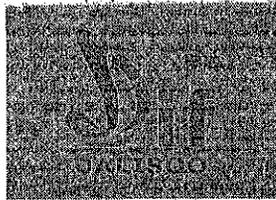
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Integro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
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-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).
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.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos - Determinación de Fibra Cruda en

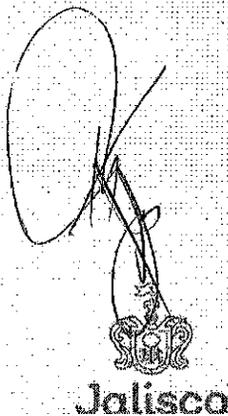


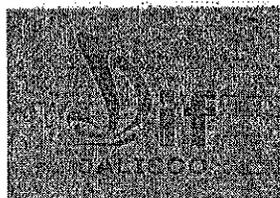


Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

	Alimentos –Método de Prueba.
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.	
Manual de Etiquetado Frontal Nutricional.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel: 3630 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

**ANEXO 1AE
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL 250 g.**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Cereal de trigo integral, inflado, endulzado, además de otros ingredientes opcionales y aditivos.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

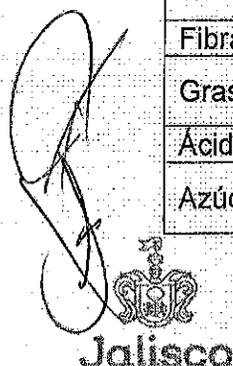
Parámetro	Límite
Color	Crema amarillo con manchitas café, características de trigo.
Olor	Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	5 % Máximo
Proteína	4.7 % 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	20 % Máximo de las calorías totales del insumo



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Sodio	120 mg/30 g Máximo
-------	--------------------

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 de alta densidad calibre 240, 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.

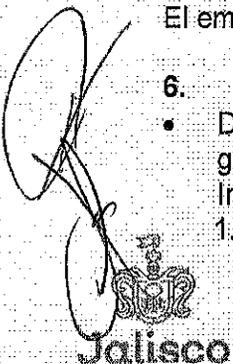
5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

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

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3600
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. **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



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

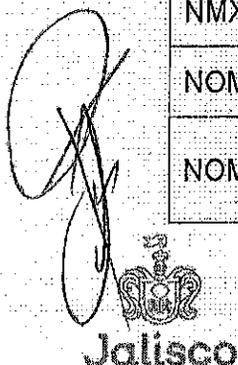
contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
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-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).
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.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

ANEXO 1AF
MAYONESA DE 190 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El producto alimenticio obtenido por la emulsión cremosa que se obtiene con aceites vegetales comestibles, yema de huevo líquido o su equivalente en cualquiera de sus formas, vinagre, adicionado o no de jugo de limón, sal, edulcorantes nutritivos, acidulantes permitidos, mostaza, paprica u otras especias o extractos y aceites esenciales de las mismas con excepción de azafrán y cúrcuma.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

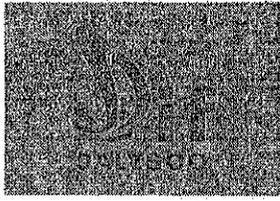
Parámetro	Límite
Color	Amarillento característico del producto.
Olor	Característico del producto y libre de rancidez.
Sabor	Característico del producto y libre de rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Masa homogénea cremosa. Propio del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos)	20 UFC/g Máximo
Levaduras	50 UFC/g Máximo
Salmonella en 25 g	Negativa
Staphylococcus aureus en 1 g	Negativa

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Extracto etéreo (en peso)	33.0 % Mínimo
Proteína	0.5 % Mínimo
Acidez total como ácido acético	0.50 % Máximo
P ₂ O ₅ (por 100 g del producto)	80.4 mg Máximo
pH	3.2 - 4.0
Índice de peróxido	20 meq Máximo



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Mtraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Impurezas y materia extraña	Exento Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal.

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

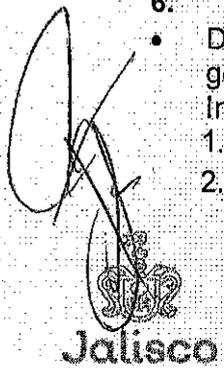
Envasado en frasco, en presentación de 190 g sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

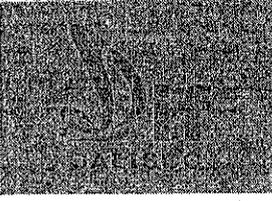
5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

El empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 48 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. 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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

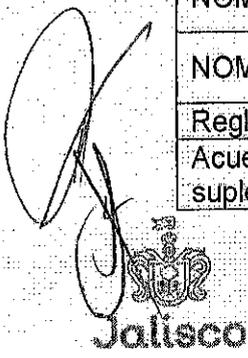
Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

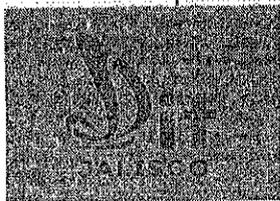
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NMX-F-021-NORMEX-2006	Alimentos-Mayonesa-Especificaciones y Métodos de Prueba
NMX-F-341-NORMEX-2006	Alimentos-Aderezo De Mayonesa-Especificaciones Y Métodos 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).
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	





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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.

EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.



**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel. 3030 3800
 Of. 600 3000 843
 Av. Alcalde # 1270,
 Colonia Miraflores, CP 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México

**ANEXO 1AG
GALLETAS MARÍAS 170 g**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

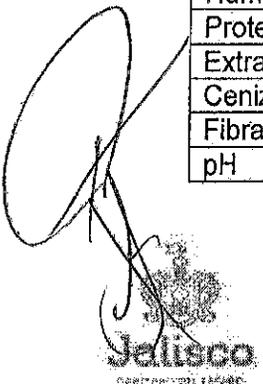
Parámetro	Límite
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, firme y suave, propia del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos y Levaduras	10 UFC/g Máximo
Mesofílicos aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<10 UFC/g

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	6 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Extracto Etéreo	5 % Mínimo
Cenizas	2.5 % Máximo
Fibra cruda	0.5 % Máximo
pH	7 - 9



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alameda # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 del paquete será de 170 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.

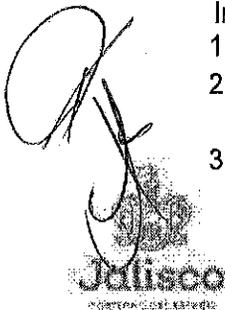
5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

El empaque colectivo es en caja con 24 paquetes de 170 g.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

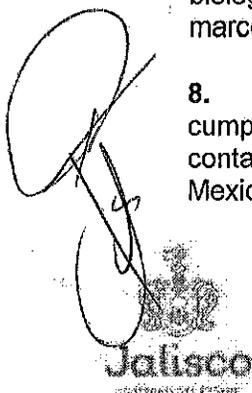
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3500
01 800 3000 343
Av. Alcaide # 1320
Colonia Miraflores, CP 44270
Guanajuato, Jalisco, México

4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
8. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel 3030 3800
 OI 800 3000 343
 Av. Alcalá #1720
 Colonia Miraflores, C.P. 44770,
 Guadalajara, Jalisco, México

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

1. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
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-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).
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,

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3600 3800
01 800 3000 343
Av. Alcañal # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44770
Guadalajara, Jalisco, México

	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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	

**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel. 3630 3000
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, CP. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

**ANEXO 1AH
SAL DE GRANO 500 g**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Sal, producto constituido básicamente por cloruro de sodio y que proviene exclusivamente de fuentes naturales. Se presenta en forma de cristales incoloros, solubles en agua y de sabor salado franco.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

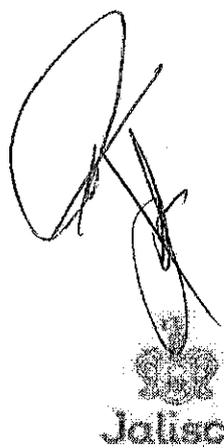
Parámetro	Límite
Color	Característico del producto. Blanco.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños.
Sabor	Característico del producto, salado.
Aspecto, consistencia y textura	Característico del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	0.3 % Máximo
Cloruro de Sodio	97.5 %



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 2800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, Mexico

2.1. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	2.0 mg/Kg Máximo
Arsénico	1 mg/Kg Máximo
Partículas metálicas	10 ppm Máximo
Cadmio	0.5 mg/Kg Máximo
Cobre	2.0 mg/Kg Máximo
Mercurio	1 mg/Kg Máximo
Impurezas y materia extraña	Exento Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal.

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 del paquete será 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.

5. 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 25 paquetes de 500 g.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800
01 800 300 347
Av. Alcázar # 1720
Colonia Miraflores, C.P. 44370
Guadalajara, Jalisco, México

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto y masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
 9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800
 01 800 3000 342
 Av. Alcalá # 1220
 Colonia Miraflores, CP. 44270
 Guadalajara, Jalisco, México

1. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

3. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

4. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NOM-040-SSA1-1993	Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3630 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1200,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

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.

EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3739 3830
01 800 3000 343
Av. Alcaide # 1220
Colonia Miraflores, CP 44270
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1AI
CHOCOLATE EN POLVO 250 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El chocolate en polvo es la mezcla del cacao en polvo con azúcares y/o edulcorantes que contiene no menos del 32% de cacao en polvo (29% m/m con referencia al extracto seco).

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico del producto.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños.
Sabor	Característico del producto.
Aspecto, consistencia y textura	Característico del producto.

2.2. Características Microbiológicas

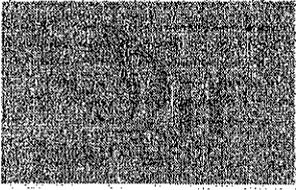
No aplica

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	7. % Máximo

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	1 mg/Kg Máximo
Impurezas y materia extraña	Exento Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcaide # 1220,
Colonia Miraflores, CP 44770,
Guadalajara, Jalisco, México

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

1. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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.

El tamaño del paquete será 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.

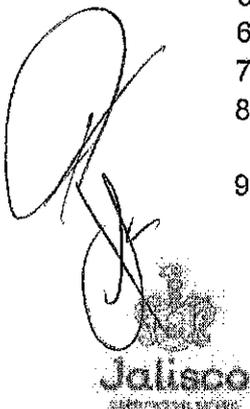
3. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

El empaque colectivo es en caja con 25 paquetes de 250 g.

4. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece 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. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800
 01 800 3000 342
 Av. Alcalá # 1270
 Colonia Miraflores, C.P. 44270
 Guadalajara, Jalisco, México

- c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
- La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
5. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
6. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
7. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, CP 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
--	---	---

8. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
	Codex Stan 105-1981 Norma para el cacao en polvo (Cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares
NOM-186-SSA1/SCFI-2013	Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
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.
	Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
	CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
	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 Secretaria de Salud.
	EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.




**Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad**

Tel. 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, CP 44270,
Guadalajara, Jalisco, México

**ANEXO 1AJ
AZÚCAR ESTÁNDAR 1 Kg**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es el producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, este tipo de azúcar se obtiene mediante proceso similar al utilizado para producir azúcar crudo (mascabado), aplicando variantes en las etapas de clarificación y centrifugación, con el fin de conseguir la calidad del producto deseada.

Aditivos. No aplica.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

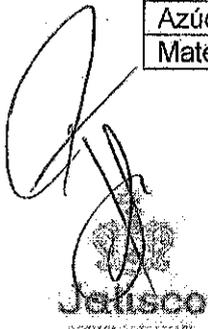
Parámetro	Límite
Color	Marfil, variando el tono de claro a oscuro.
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto, consistencia y textura	Granulado uniforme, característico del producto

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	200 UFC/g Máximo
Salmonella en 25 g.	Ausente
Hongos (Mohos) y levaduras	<10 UFC/g.
E. Coli	Negativo ó < 3 NMP/g.

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Humedad	0.06 % Máximo
Cenizas (sulfatadas/conectividad)	0.25 % Máximo
Dióxido de azufre	20 ppm Máximo
Azúcares Reductores Directos	0.10% Máximo
Materia Extraña	Exento



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel: 3330 3800
Of: 800 8000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, Mexico

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.50 ppm Máximo
Arsénico	1 ppm Máximo
Partículas metálicas	10 ppm Máximo
Impurezas y materia extraña	Exento Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal.

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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.

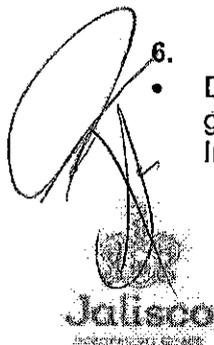
Envasada en paquete de 1 Kg sellado térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. 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 transparente de polietileno o costal con 20 o 50 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3630 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde #1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

1. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
 9. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 10. Información en español.
 11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
 12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3090 2900
 01 000 3000 343
 Av. Alcalá # 1220
 Colonia Miraflores, C.P. 44270
 Guadalajara, Jalisco, México

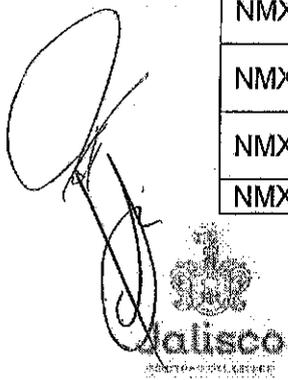
8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NMX-F-084-SCFI-2004	Industria Azucarera - Azúcar Estándar
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.
NOM-117-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
NMX-F-082-1986	Ingenios azucareros - Cenizas sulfatadas en azúcares - Método gravimétrico.
NMX-F-495-1986	Industria azucarera - Determinación de reductores directos en azúcares.
NMX-F-498-1987	Ingenios azucareros - Determinación de arsénico en muestreo de azúcares blancos.
NMX-F-499-1987	Ingenios azucareros - Determinación de plomo en azúcares blancos y azúcar mascabado (crudo).
NMX-F-501-1987	Ingenios azucareros - Determinación de dióxido de



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3000 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alameda # 1270
 Colonia Miraflores, C.P. 44270
 Guadalajara, Jalisco, México

	azufre en muestras de azúcares blancos.
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.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos - Determinación de Fibra Cruda en Alimentos -Método de Prueba.
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. DOF 16 de julio de 2012.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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 Secretaria de Salud.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800
01 800 3000 943
Av. Alameda # 1270,
Colonia Microfloreas, CP 44270
Guadalajara, Jalisco, México

ANEXO 1AK
PASTA PARA SOPA 200 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a varias operaciones fisicoquímicas entre las que se mencionan: cocción, extrucción y corte.

Se deberá entregar la variedad de Fideo # 0 y letras, para preparar sopa aguada.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
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.
Aspecto, consistencia y textura	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	13 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Extracto Etéreo (grasa)	0.25 % Máximo

2.4. Características Toxicológicas



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México

Parametro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Impurezas y materia extraña	El producto 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.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. 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 bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

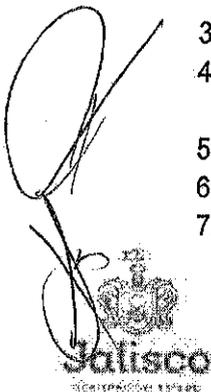
5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente

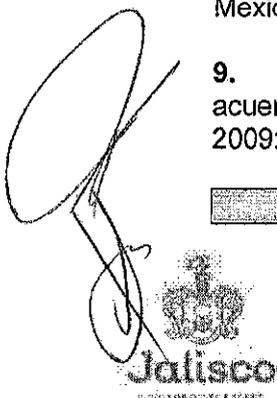


Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800
Clt. 000 0000 343
Av. Alcalde # 1220
Colonia Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, Mexico

8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
- a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro.
 - i. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
- La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
8. **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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------





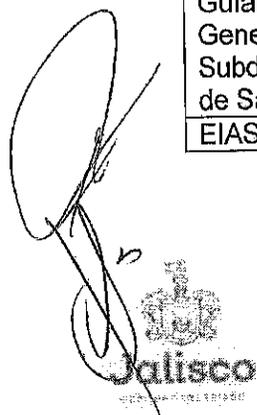
Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad

Tel. 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1270
 Colonia Miraflores, C.P. 44270
 Guadalajara, Jalisco, México

Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	





ANEXO OE 3
MUESTREOS Y CANTIDAD DE PRODUCTO ADICIONAL A LA ENTREGA MENSUAL
PARA MUESTREO POR LOTE



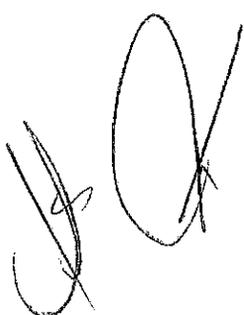
No.	Producto	Presentación	Se enviarán a 3 laboratorios diferentes	
			Número de análisis sensoriales, microbiológicos, fisicoquímicos y toxicológicos	Cantidad de piezas para resguardo de muestreo por cada lote
1	Acelite de canola	500 mL	2	12
2	Arroz blanco	500 g	2	12
3	Arroz blanco	1 Kg	2	12
4	Atún aleta amarilla en agua	105 g	2	36
5	Avena en hojuelas	300 g	2	12
6	Avena en hojuelas	1 Kg	2	36
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g	2	12
8	Ensalada de verduras	215 g	2	10
9	Frijol	500 g	2	10
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	36
14	Lenteja chica	500 g	2	10
15	Pasta con fibra para sopa	200 g	2	10
16	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	2	110
17	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	2	110
18	Mini galleta Integral con amaranto y naranja	30 g	2	110
19	Mini galleta integral con amaranto y coco	30 g	2	110
20	Mini galleta de trigo con avena y cacahuete	30 g	2	110
21	Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra	30 g	2	110
22	Mini galleta integral de maíz	30 g	2	110
23	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	2	110
24	Barra integral con arándanos	30 g	2	110
25	Barra integral con trozos de manzana	30 g	2	110
26	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	2	110
27	Barra integral con plátano	30 g	2	110
28	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	2	12
29	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	2	36
30	Café soluble	50 g	0	0
31	Galleta salada	137 g	0	0
32	Cereal de trigo inflado integral	250 g	0	0
33	Mayonesa	190 g	0	0
34	Galleta maria	170 g	0	0
35	Sal de grano	500 g	0	0
36	Chocolate en Polvo	250g	0	0
37	Azúcar Estándar	1 kg	0	0
38	Pasta para sopa	200 g	0	0

Sin Recheques

No se realizarán análisis de muestras compuestas y serán análisis por cada lote entregado por mes.

Los Laboratorios de ensayo deberán estar acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación Asociación Civil (EMA), y el Sistema DIF del Estado de Jalisco asignará el primer laboratorio siendo DESU OPERADORA (Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco, con sus siglas CIAJ), por lo que el proveedor deberá entregar los nombres de los 2 laboratorios de ensayo restantes, el Proveedor deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos, de los 3 laboratorios.

No.	Producto	Presentación	ORIGEN
1	Aceite de canola	500 mL	Nacional
2	Arroz blanco	500 g	Nacional
3	Arroz blanco	1 Kg	Nacional
4	Atún aleta amarilla en agua	105 g	Nacional
5	Avena en hojuelas	300 g	Nacional
6	Avena en hojuelas	1 Kg	Nacional
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g	Nacional
8	Ensalada de verduras	215 g	Nacional
9	Frijol	500 g	Nacional
10	Frijol	1 Kg	Nacional
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	Nacional
12	Harina integral para hot cakes	500 g	Nacional
13	Lenteja chica	250 g	Nacional
14	Lenteja chica	500 g	Nacional
15	Pasta con fibra para sopa	200 g	Nacional
16	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	Nacional
17	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	Nacional
18	Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	Nacional
19	Mini galleta integral con amaranto y coco	30 g	Nacional
20	Mini galleta de trigo con avena y cacahuete	30 g	Nacional
21	Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra	30 g	Nacional
22	Mini galleta integral de maíz	30 g	Nacional
23	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	Nacional
24	Barra integral con arándanos	30 g	Nacional
25	Barra integral con trozos de manzana	30 g	Nacional
26	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	Nacional
27	Barra integral con plátano	30 g	Nacional
28	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	Nacional
29	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	Nacional
30	Café soluble	50 g	Nacional
31	Galleta salada	137 g	Nacional
32	Cereal de trigo inflado integral	250 g	Nacional
33	Mayonesa	190 g	Nacional
34	Galleta maria	170 g	Nacional
35	Sal de grano	500 g	Nacional
36	Chocolate en Polvo	250g	Nacional
37	Azúcar Estándar	1 kg	Nacional
38	Pasta para sopa	200 g	Nacional



No.	Producto	Presentación	Anexo	Tipo de empaque
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	105 g	1D	Bobina
5	Avena en hojuelas	300 g	1E	Bobina
6	Avena en hojuelas	1 Kg	1F	Bobina
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g	1G	Bobina
8	Ensalada de verduras	215 g	1H	Bobina
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	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	1O	Bobina
17	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	1P	Bobina
18	Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	1Q	Bobina
19	Mini galleta integral con amaranto y coco	30 g	1R	Bobina
20	Mini galleta de trigo con avena y cacahuete	30 g	1S	Bobina
21	Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra	30 g	1T	Bobina
22	Mini galleta integral de maíz	30 g	1U	Bobina
23	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	1V	Bobina
24	Barra integral con arándanos	30 g	1W	Bobina
25	Barra integral con trozos de manzana	30 g	1X	Bobina
26	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	1Y	Bobina
27	Barra integral con piátano	30 g	1Z	Bobina
28	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	1AA	Bobina
29	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1AB	Bobina
30	Café soluble	50 g	1AC	Etiqueta
31	Galleta salada	137 g	1AD	Etiqueta
32	Cereal de trigo inflado integral	250 g	1AE	Etiqueta
33	Mayonesa	190 g	1AF	Etiqueta
34	Galleta maria	170 g	1AG	Etiqueta
35	Sal de grano	500 g	1AH	Etiqueta
36	Chocolate en Polvo	250g	1AI	Etiqueta
37	Azúcar Estándar	1 kg	1AJ	Etiqueta
38	Pasta para sopa	200 g	1AK	Etiqueta

NOTA: En el caso de los productos que llevan etiqueta, la etiqueta deberá ser elaborada con material de difícil desprendimiento.



No.	Producto	Presentación	Cantidad de muestras (piezas)
1	Aceite de canola	500 mL	4
2	Arroz blanco	500 g	4
3	Arroz blanco	1 Kg	4
4	Atún aleta amarilla en agua	105 g	4
5	Avena en hojuelas	300 g	4
6	Avena en hojuelas	1 Kg	4
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g	4
8	Ensalada de verduras	215 g	4
9	Frijol	500 g	4
10	Frijol	1 Kg	4
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	4
12	Harina integral para hot cakes	500 g	4
13	Lenteja chica	250 g	4
14	Lenteja chica	500 g	4
15	Pasta con fibra para sopa	200 g	4
16	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	40
17	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	40
18	Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	40
19	Mini galleta integral con amaranto y coco	30 g	40
20	Mini galleta de trigo con avena y cacahuete	30 g	40
21	Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra	30 g	40
22	Mini galleta integral de maíz	30 g	40
23	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	40
24	Barra integral con arándanos	30 g	40
25	Barra integral con trozos de manzana	30 g	40
26	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	40
27	Barra integral con plátano	30 g	40
28	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	4
29	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	4
30	Café soluble	50 g	4
31	Galleta salada	137 g	4
32	Cereal de trigo inflado integral	250 g	4
33	Mayonesa	190 g	4
34	Galleta maria	170 g	4
35	Sal de grano	500 g	4
36	Chocolate en Polvo	250g	4
37	Azúcar Estándar	1 kg	4
38	Pasta para sopa	200 g	4

NOTA: Las muestras físicas deberán venir identificadas cada una, con el Número y nombre de la Licitación. El nombre del participante, domicilio, teléfono, entidad federativa. Nombre del proveedor que lo distribuye en caso de aplicar, domicilio, teléfono, entidad federativa. Nombre de la empresa donde se elabora y/o envasa el producto, domicilio, teléfono, entidad federativa. Nombre del producto. Lista de ingredientes. Tabla e información Nutricional. Lote, fecha de caducidad. Se podrá presentar una carta de cada uno de los productos enlistando anteriormente con la información antes mencionada.





ANEXO OE6
Listado de Material de Orientación Alimentaria



No.	PAAD	PAAD ZONA INDÍGENA	NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR
1	Marzo	Marzo	Marzo
2	Abril	Abril	Abril
3	Mayo	Mayo	Mayo
4	Junio	Junio	Junio
5	Julio	Julio	Julio
6	Agosto	Agosto	Agosto
7	Septiembre	Septiembre	Septiembre
8	Octubre	Octubre	Octubre
9	Noviembre	Noviembre	Noviembre

CARACTERIATICAS:

Se colocara dentro de cada despensa según el programa el material que corresponda por mes, este debera ser un cartel impreso en hoja tamaño carta en selección a color a una cara de la hoja en papel bond de 90 g.

Los cuales se le proporcionaran al proveedor adjudicado para su impresión.



DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES



Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Ruilde No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95 2-50-79
1	CHIMALTIÁN	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 7-01-36,7-03-70	01-457 94-70222
1	HUEJUGUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	MEZQUITIC	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98-10095
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Vielita No. 3	01 437 95 2-53-59	01 437-95-2-54-84
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Vakiéz No. 5	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
1	TOTATICHÉ	Jalisco No. 9	01-437 98 4-01-11	01-437 98 4-01-11
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 36	01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-475 95 3-11-01	01-475 95-3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	López Collía s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	QUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01 496 85 1 07 29	01-496 85-1-01-94
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01-395 72 6-02-96	01-495 72-6-02-96
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	TEOCALTICHÉ	Salado Álvarez No. 19	01-346 78 7-24-71	01-346 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	Venusilano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-16	01-495 96-8-05-50
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 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	JALOSTOTILÁN	Ramón Corona No. 176	01-431 74 6-06-55	01-431 74-6-06-55
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-346 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MÉXICACÁN	Aguiles Serdan No. 101	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN	José Aldrete No.3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82465 - 82418
3	TEPATILÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hormenagildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALIQA 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	01-348-71-6-00-65
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	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-88	01-393 93 5-00-01
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	JAMAY	Ruilde No. 505	01-392 92 4-12-38	01-392 92-4-12-38
4	COOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92 2-41-16
4	PONGILÁN	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 6-06-83.	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	JOCOTEPEC	Abasco e Hidalgo	01-387 76 3-00-74 Ext. 110	01-387 76-3-00-74 y 76
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 18
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 1 6	01-382 53 80860	01-382 53 80460
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 63 8 03 20	01-376 76-8-14-63
5	TUXQUECA	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. 26	01-424 57 4-00-29	Ext. 126
6	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-06
6	SAN GABRIEL	M. Morett 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 41-8-01-88
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-06
6	TONILA	Calle Javier Miña No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatlila s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-95
6	ZAPOTLITIC	Zaragoza No. 185	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
6	ZAPOTILÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00
6	ZAPOTILÁN EL GRANDE	Aguiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41-3-56-85
7	ATENGO	Chimaltlián 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. 67-A	01-316 37 2-06-80	01-316 37-2-03-14 Y 2-00-04
7	CHIHUILITLÁN	Independencia No. 16	01-385 75 5-50-63	01-385 75 5-50-63
7	CHAUATLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38-4-30-93
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 7-26-99	01-321 38-7-26-99



DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES



Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
7	EL LIMÓN	Aldama 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. Guadalupe No. 140	01-349 77 8-03-53	01-349 77-8-01-17
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 8-56-17	01-322 29-8-54-11
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros 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	CHIJIATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro	01-315 35 5-39-81	01-315 35 5-21-08
8	CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Colilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-81-82	01-357 38 4-80-44
9	ATENQUILLO	Limón No. 18	01-388 73 8-90-01	01-388 73 69001
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 8-01-30	01-322 26 8-01-01
9	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-6-00-13	01 388 73 - 68238 683 68
9	MASCOTA	Hidalgo No. 190	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	PUERTO 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	Genl. 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	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-388 75 2-01-75	01-388 75-2-01-58
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 8-09-18	01-375 75-8-06-18
10	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-388 75 3-05-29	01-388 75-3-00-28
10	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-66
10	HOTOTIPIQUILLO	Independencia No. 4	01-388 74 4-52-17, 4-50-76	01-388 74-4-51-21
10	MAGDALENA	Matamoros 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 75-4-00-08
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 8-03-78, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
10	TEGUILA	Francisco Javier Sauza 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 2-05-06
11	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-08
11	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01 328 42 5-02-01	01-328 42-5-01-14
11	ATOYAC	Moctezuma No. 7	01-372 410-21-82	01-372 41 0-21-82
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 45138 45312 Preside.
11	TECOCUITLÁN 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 8-51-25	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 73-2-01-98 2-07-49
12	ZAPOTLANEJO	Angela Penella No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-378 76 2-04-21	01-378 76-2-04-21
12	IXTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-45410
12	JUANAGATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
ZONA MET	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3615-18-28 y 3615-63-86	3630-28-29
ZONA MET	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59	36 80 53 24
ZONA MET	TONALÁ	Paseo Cihuapilli No. 70	3683-38-43 y 3683-34-86	36-83-38-24 y 36-83-34-96
ZONA MET	ZAPOPAN	Av. Testistan y Periferico	38 38 34 44 38 38 34 64	38 36 34 60
ZONA INDIGENA	EL PROVEEDOR DE PONDRA EN CONTACTO CON EL SISTEMA DIF MUNICIPAL DE MEZQUITIC PARA LA ENTREGA DE DICHAS DESPENSAS.	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 88 1-00-95	01-457 88- 10095



Listado de productos



No.	Producto	Presentación	Anexo
1	Aceite de canola	500 mL	1A
2	Arroz blanco	500 g	1B
3	Arroz blanco	1 Kg	1C
4	Atún aleta amarilla en agua	105 g	1D
5	Avena en hojuelas	300 g	1E
6	Avena en hojuelas	1 Kg	1F
7	Chile guajillo (mirasol)	100 g	1G
8	Ensalada de verduras	215 g	1H
9	Frijol	500 g	1I
10	Frijol	1 Kg	1J
11	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	1K
12	Harina integral para hot cakes	500 g	1L
13	Lenteja chica	250 g	1M
14	Lenteja chica	500 g	1N
15	Pasta con fibra para sopa	200 g	1Ñ
16	Mini galleta de trigo con avena y canela	30 g	1O
17	Mini galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	1P
18	Mini galleta integral con amaranto y naranja	30 g	1Q
19	Mini galleta integral con amaranto y coco	30 g	1R
20	Mini galleta de trigo con avena y cacahuete	30 g	1S
21	Mini galleta de trigo con cebada, avena, nuez y almendra	30 g	1T
22	Mini galleta integral de maíz	30 g	1U
23	Mini galleta de trigo con avena y pasas	30 g	1V
24	Barra integral con arándanos	30 g	1W
25	Barra integral con trozos de manzana	30 g	1X
26	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	1Y
27	Barra integral con plátano	30 g	1Z
28	Mini galleta de trigo con avena y canela	500 g	1AA
29	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1AB
30	Café soluble	50 g	1AC
31	Galleta salada	137 g	1AD
32	Cereal de trigo inflado integral	250 g	1AE
33	Mayonesa	190 g	1AF
34	Galleta maria	170 g	1AG
35	Sal de grano	500 g	1AH
36	Chocolate en Polvo	250g	1AI
37	Azúcar Estándar	1 kg	1AJ
38	Pasta para sopa	200 g	1AK

100	Tomasán	800	21-mar-19	800	19-mar-19	800	14-mar-19	800	12-jun-19	800	10-jul-19	800	14-ago-19	800	11-sep-19	800	10-oct-19	800	13-nov-19	800	13-dic-19	800
068	Vila Puelicacán	200	21-mar-19	200	19-mar-19	200	14-mar-19	200	12-jun-19	200	10-jul-19	200	14-ago-19	200	11-sep-19	200	10-oct-19	200	13-nov-19	200	13-dic-19	200
045	La Sierra	287	21-mar-19	287	19-mar-19	287	14-mar-19	287	12-jun-19	287	10-jul-19	287	14-ago-19	287	11-sep-19	287	10-oct-19	287	13-nov-19	287	13-dic-19	287
021	Casimiro Castillo (La Sastolana)	250	21-mar-19	250	19-mar-19	250	14-mar-19	250	12-jun-19	250	10-jul-19	250	14-ago-19	250	11-sep-19	250	10-oct-19	250	13-nov-19	250	13-dic-19	250
022	Chañón	278	21-mar-19	278	19-mar-19	278	14-mar-19	278	12-jun-19	278	10-jul-19	278	14-ago-19	278	11-sep-19	278	10-oct-19	278	13-nov-19	278	13-dic-19	278
027	Quetzón de G. S.	463	21-mar-19	463	19-mar-19	463	14-mar-19	463	12-jun-19	463	10-jul-19	463	14-ago-19	463	11-sep-19	463	10-oct-19	463	13-nov-19	463	13-dic-19	463
011	Ateneo	31	22-mar-19	31	19-mar-19	31	14-mar-19	31	12-jun-19	31	10-jul-19	31	14-ago-19	31	11-sep-19	31	10-oct-19	31	13-nov-19	31	13-dic-19	31
020	Cabo Corchete	100	22-mar-19	100	19-mar-19	100	14-mar-19	100	12-jun-19	100	10-jul-19	100	14-ago-19	100	11-sep-19	100	10-oct-19	100	13-nov-19	100	13-dic-19	100
036	San Mateo	172	22-mar-19	172	19-mar-19	172	14-mar-19	172	12-jun-19	172	10-jul-19	172	14-ago-19	172	11-sep-19	172	10-oct-19	172	13-nov-19	172	13-dic-19	172
058	Mascota	73	22-mar-19	73	19-mar-19	73	14-mar-19	73	12-jun-19	73	10-jul-19	73	14-ago-19	73	11-sep-19	73	10-oct-19	73	13-nov-19	73	13-dic-19	73
062	Maldá	47	22-mar-19	47	19-mar-19	47	14-mar-19	47	12-jun-19	47	10-jul-19	47	14-ago-19	47	11-sep-19	47	10-oct-19	47	13-nov-19	47	13-dic-19	47
067	Puerto Valdeá	200	22-mar-19	200	19-mar-19	200	14-mar-19	200	12-jun-19	200	10-jul-19	200	14-ago-19	200	11-sep-19	200	10-oct-19	200	13-nov-19	200	13-dic-19	200
060	San Sebastián del Oeste	120	22-mar-19	120	19-mar-19	120	14-mar-19	120	12-jun-19	120	10-jul-19	120	14-ago-19	120	11-sep-19	120	10-oct-19	120	13-nov-19	120	13-dic-19	120
064	Taja de Alameda	150	22-mar-19	150	19-mar-19	150	14-mar-19	150	12-jun-19	150	10-jul-19	150	14-ago-19	150	11-sep-19	150	10-oct-19	150	13-nov-19	150	13-dic-19	150
033	Atlix (San José)	81	22-mar-19	81	19-mar-19	81	14-mar-19	81	12-jun-19	81	10-jul-19	81	14-ago-19	81	11-sep-19	81	10-oct-19	81	13-nov-19	81	13-dic-19	81
003	Atlix (San Mateo)	150	22-mar-19	150	19-mar-19	150	14-mar-19	150	12-jun-19	150	10-jul-19	150	14-ago-19	150	11-sep-19	150	10-oct-19	150	13-nov-19	150	13-dic-19	150
005	Amatitlán	240	22-mar-19	240	19-mar-19	240	14-mar-19	240	12-jun-19	240	10-jul-19	240	14-ago-19	240	11-sep-19	240	10-oct-19	240	13-nov-19	240	13-dic-19	240
006	Ameca	120	22-mar-19	120	19-mar-19	120	14-mar-19	120	12-jun-19	120	10-jul-19	120	14-ago-19	120	11-sep-19	120	10-oct-19	120	13-nov-19	120	13-dic-19	120
016	Atlix (San Mateo)	100	22-mar-19	100	19-mar-19	100	14-mar-19	100	12-jun-19	100	10-jul-19	100	14-ago-19	100	11-sep-19	100	10-oct-19	100	13-nov-19	100	13-dic-19	100
009	Atlix (San Mateo)	230	22-mar-19	230	19-mar-19	230	14-mar-19	230	12-jun-19	230	10-jul-19	230	14-ago-19	230	11-sep-19	230	10-oct-19	230	13-nov-19	230	13-dic-19	230
010	Atlix (San Mateo)	150	22-mar-19	150	19-mar-19	150	14-mar-19	150	12-jun-19	150	10-jul-19	150	14-ago-19	150	11-sep-19	150	10-oct-19	150	13-nov-19	150	13-dic-19	150
055	Atlix (San Mateo)	200	22-mar-19	200	19-mar-19	200	14-mar-19	200	12-jun-19	200	10-jul-19	200	14-ago-19	200	11-sep-19	200	10-oct-19	200	13-nov-19	200	13-dic-19	200
007	San Agustín de Escobedo	100	22-mar-19	100	19-mar-19	100	14-mar-19	100	12-jun-19	100	10-jul-19	100	14-ago-19	100	11-sep-19	100	10-oct-19	100	13-nov-19	100	13-dic-19	100
018	San Marcos	100	22-mar-19	100	19-mar-19	100	14-mar-19	100	12-jun-19	100	10-jul-19	100	14-ago-19	100	11-sep-19	100	10-oct-19	100	13-nov-19	100	13-dic-19	100
043	Tala	50	22-mar-19	50	19-mar-19	50	14-mar-19	50	12-jun-19	50	10-jul-19	50	14-ago-19	50	11-sep-19	50	10-oct-19	50	13-nov-19	50	13-dic-19	50
024	Tecuala	200	22-mar-19	200	19-mar-19	200	14-mar-19	200	12-jun-19	200	10-jul-19	200	14-ago-19	200	11-sep-19	200	10-oct-19	200	13-nov-19	200	13-dic-19	200
045	Tecuilacán	400	22-mar-19	400	19-mar-19	400	14-mar-19	400	12-jun-19	400	10-jul-19	400	14-ago-19	400	11-sep-19	400	10-oct-19	400	13-nov-19	400	13-dic-19	400
055	Tecuilacán	100	22-mar-19	100	19-mar-19	100	14-mar-19	100	12-jun-19	100	10-jul-19	100	14-ago-19	100	11-sep-19	100	10-oct-19	100	13-nov-19	100	13-dic-19	100
002	Tecuilacán	448	22-mar-19	448	19-mar-19	448	14-mar-19	448	12-jun-19	448	10-jul-19	448	14-ago-19	448	11-sep-19	448	10-oct-19	448	13-nov-19	448	13-dic-19	448
004	Tecuilacán	200	22-mar-19	200	19-mar-19	200	14-mar-19	200	12-jun-19	200	10-jul-19	200	14-ago-19	200	11-sep-19	200	10-oct-19	200	13-nov-19	200	13-dic-19	200
012	Tecuilacán	120	22-mar-19	120	19-mar-19	120	14-mar-19	120	12-jun-19	120	10-jul-19	120	14-ago-19	120	11-sep-19	120	10-oct-19	120	13-nov-19	120	13-dic-19	120
014	Tecuilacán	44	22-mar-19	44	19-mar-19	44	14-mar-19	44	12-jun-19	44	10-jul-19	44	14-ago-19	44	11-sep-19	44	10-oct-19	44	13-nov-19	44	13-dic-19	44
024	Tecuilacán	210	22-mar-19	210	19-mar-19	210	14-mar-19	210	12-jun-19	210	10-jul-19	210	14-ago-19	210	11-sep-19	210	10-oct-19	210	13-nov-19	210	13-dic-19	210
027	Tecuilacán	200	22-mar-19	200	19-mar-19	200	14-mar-19	200	12-jun-19	200	10-jul-19	200	14-ago-19	200	11-sep-19	200	10-oct-19	200	13-nov-19	200	13-dic-19	200
062	Tecuilacán	181	22-mar-19	181	19-mar-19	181	14-mar-19	181	12-jun-19	181	10-jul-19	181	14-ago-19	181	11-sep-19	181	10-oct-19	181	13-nov-19	181	13-dic-19	181
080	Tecuilacán	108	22-mar-19	108	19-mar-19	108	14-mar-19	108	12-jun-19	108	10-jul-19	108	14-ago-19	108	11-sep-19	108	10-oct-19	108	13-nov-19	108	13-dic-19	108
089	Tecuilacán	50	22-mar-19	50	19-mar-19	50	14-mar-19	50	12-jun-19	50	10-jul-19	50	14-ago-19	50	11-sep-19	50	10-oct-19	50	13-nov-19	50	13-dic-19	50
092	Tecuilacán	110	22-mar-19	110	19-mar-19	110	14-mar-19	110	12-jun-19	110	10-jul-19	110	14-ago-19	110	11-sep-19	110	10-oct-19	110	13-nov-19	110	13-dic-19	110
114	Tecuilacán	200	22-mar-19	200	19-mar-19	200	14-mar-19	200	12-jun-19	200	10-jul-19	200	14-ago-19	200	11-sep-19	200	10-oct-19	200	13-nov-19	200	13-dic-19	200
119	Tecuilacán	100	22-mar-19	100	19-mar-19	100	14-mar-19	100	12-jun-19	100	10-jul-19	100	14-ago-19	100	11-sep-19	100	10-oct-19	100	13-nov-19	100	13-dic-19	100
028	Tecuilacán	152	22-mar-19	152	19-mar-19	152	14-mar-19	152	12-jun-19	152	10-jul-19	152	14-ago-19	152	11-sep-19	152	10-oct-19	152	13-nov-19	152	13-dic-19	152
070	Tecuilacán	282	22-mar-19	282	19-mar-19	282	14-mar-19	282	12-jun-19	282	10-jul-19	282	14-ago-19	282	11-sep-19	282	10-oct-19	282	13-nov-19	282	13-dic-19	282
024	Tecuilacán	80	22-mar-19	80	19-mar-19	80	14-mar-19	80	12-jun-19	80	10-jul-19	80	14-ago-19	80	11-sep-19	80	10-oct-19	80	13-nov-19	80	13-dic-19	80
044	Tecuilacán	618	22-mar-19	618	19-mar-19	618	14-mar-19	618	12-jun-19	618	10-jul-19	618	14-ago-19	618	11-sep-19	618	10-oct-19	618	13-nov-19	618	13-dic-19	618
045	Tecuilacán	182	22-mar-19	182	19-mar-19	182	14-mar-19	182	12-jun-19	182	10-jul-19	182	14-ago-19	182	11-sep-19	182	10-oct-19	182	13-nov-19	182	13-dic-19	182
051	Tecuilacán	58	22-mar-19	58	19-mar-19	58	14-mar-19	58	12-jun-19	58	10-jul-19	58	14-ago-19	58	11-sep-19	58	10-oct-19	58	13-nov-19	58	13-dic-19	58
071	Tecuilacán	100	22-mar-19	100	19-mar-19	100	14-mar-19	100	12-jun-19	100	10-jul-19	100	14-ago-19	100	11-sep-19	100	10-oct-19	100	13-nov-19	100	13-dic-19	100
077	Tecuilacán	200	22-mar-19	200	19-mar-19	200	14-mar-19	200	12-jun-19	200	10-jul-19	200	14-ago-19	200	11-sep-19	200	10-oct-19	200	13-nov-19	200	13-dic-19	200
089	Tecuilacán	171	22-mar-19	171	19-mar-19	171	14-mar-19	171	12-jun-19	171	10-jul-19	171	14-ago-19	171	11-sep-19	171	10-oct-19	171	13-nov-19	171	13-dic-19	171
090	Tecuilacán	500	22-mar-19	500	19-mar-19	500	14-mar-19	500														

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN ALIMENTARIA
DESPENSAS PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE 2019
FECHA DE ELABORACIÓN 23/01/2019



CLAVE MPIO.	MURCIOS	Nº DE BENEFICIARIOS	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
019	BOLAÑOS	243	11-mar-19	243	02-may-19	243	02-may-19	243	03-jun-19	243	01-jul-19	243	05-ago-19	243	02-sep-19	243	01-oct-19	243	04-nov-19	243	04-nov-19	243
031	CHIMALTÍAN	130	11-mar-19	130	02-may-19	130	02-may-19	130	03-jun-19	130	01-jul-19	130	05-ago-19	130	02-sep-19	130	01-oct-19	130	04-nov-19	130	04-nov-19	130
025	COTLIAN	574	11-mar-19	574	02-may-19	574	02-may-19	574	03-jun-19	574	01-jul-19	574	05-ago-19	574	02-sep-19	574	01-oct-19	574	04-nov-19	574	04-nov-19	574
041	HUEHUICAR	415	11-mar-19	415	02-may-19	415	02-may-19	415	03-jun-19	415	01-jul-19	415	05-ago-19	415	02-sep-19	415	01-oct-19	415	04-nov-19	415	04-nov-19	415
042	HUEHUICUILA EL ALTO	408	11-mar-19	408	02-may-19	408	02-may-19	408	03-jun-19	408	01-jul-19	408	05-ago-19	408	02-sep-19	408	01-oct-19	408	04-nov-19	408	04-nov-19	408
061	MEZQUITE	299	11-mar-19	299	02-may-19	299	02-may-19	299	03-jun-19	299	01-jul-19	299	05-ago-19	299	02-sep-19	299	01-oct-19	299	04-nov-19	299	04-nov-19	299
		396	11 AL 19 DE MARZO 2019	37	02 AL 10 DE MAYO 2019	37	02 AL 10 DE MAYO 2019	37	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	37	01 AL 09 DE JULIO DE 2019	37	05 AL 17 DE AGOSTO DE 2019	37	02 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2019	37	1 AL 08 DE OCTUBRE DE 2019	37	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	37	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	37
076	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	268	11-mar-19	268	02-may-19	268	02-may-19	268	03-jun-19	268	01-jul-19	268	05-ago-19	268	02-sep-19	268	01-oct-19	268	04-nov-19	268	04-nov-19	268
081	SANTA MA. DE LOS ANGELES	270	11-mar-19	270	02-may-19	270	02-may-19	270	03-jun-19	270	01-jul-19	270	05-ago-19	270	02-sep-19	270	01-oct-19	270	04-nov-19	270	04-nov-19	270
104	TOTATICHÉ	310	11-mar-19	310	02-may-19	310	02-may-19	310	03-jun-19	310	01-jul-19	310	05-ago-19	310	02-sep-19	310	01-oct-19	310	04-nov-19	310	04-nov-19	310
115	VILLA GUERRERO	400	11-mar-19	400	02-may-19	400	02-may-19	400	03-jun-19	400	01-jul-19	400	05-ago-19	400	02-sep-19	400	01-oct-19	400	04-nov-19	400	04-nov-19	400
	TOTAL REGION 01	3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354
035	ENCARNACION DE DIAZ	828	12-mar-19	828	03-may-18	828	03-may-18	828	04-jun-19	828	02-jul-19	828	06-ago-19	828	03-sep-19	828	02-oct-19	828	05-nov-19	828	05-nov-19	828
053	LAGOS DE MORENO	710	12-mar-19	710	03-may-18	710	03-may-18	710	04-jun-19	710	02-jul-19	710	06-ago-19	710	03-sep-19	710	02-oct-19	710	05-nov-19	710	05-nov-19	710
064	OJUELOS	539	12-mar-19	539	03-may-18	539	03-may-18	539	04-jun-19	539	02-jul-19	539	06-ago-19	539	03-sep-19	539	02-oct-19	539	05-nov-19	539	05-nov-19	539
072	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	279	12-mar-19	279	03-may-18	279	03-may-18	279	04-jun-19	279	02-jul-19	279	06-ago-19	279	03-sep-19	279	02-oct-19	279	05-nov-19	279	05-nov-19	279
073	SAN JUAN DE LOS LAGOS	796	12-mar-19	796	03-may-18	796	03-may-18	796	04-jun-19	796	02-jul-19	796	06-ago-19	796	03-sep-19	796	02-oct-19	796	05-nov-19	796	05-nov-19	796
091	TECATICHÉ	354	12-mar-19	354	03-may-18	354	03-may-18	354	04-jun-19	354	02-jul-19	354	06-ago-19	354	03-sep-19	354	02-oct-19	354	05-nov-19	354	05-nov-19	354
109	UNION DE SAN ANTONIO	674	12-mar-19	674	03-may-18	674	03-may-18	674	04-jun-19	674	02-jul-19	674	06-ago-19	674	03-sep-19	674	02-oct-19	674	05-nov-19	674	05-nov-19	674
116	VILLA HIDALGO	400	12-mar-19	400	03-may-18	400	03-may-18	400	04-jun-19	400	02-jul-19	400	06-ago-19	400	03-sep-19	400	02-oct-19	400	05-nov-19	400	05-nov-19	400
	TOTAL REGION 02	5,574		5,574		5,574		5,574		5,574		5,574		5,574		5,574		5,574		5,574		5,574
001	ACATIC	334	13-mar-19	334	06-may-19	334	06-may-19	334	05-jun-19	334	03-jul-19	334	07-ago-19	334	04-sep-19	334	03-oct-19	334	06-nov-19	334	06-nov-19	334
008	ABANDAS	725	13-mar-19	725	06-may-19	725	06-may-19	725	05-jun-19	725	03-jul-19	725	07-ago-19	725	04-sep-19	725	03-oct-19	725	06-nov-19	725	06-nov-19	725
117	CAÑADAS DE ORREGÓN	131	13-mar-19	131	06-may-19	131	06-may-19	131	05-jun-19	131	03-jul-19	131	07-ago-19	131	04-sep-19	131	03-oct-19	131	06-nov-19	131	06-nov-19	131
046	JALOSTITLAN	410	13-mar-19	410	06-may-19	410	06-may-19	410	05-jun-19	410	03-jul-19	410	07-ago-19	410	04-sep-19	410	03-oct-19	410	06-nov-19	410	06-nov-19	410
048	JESUS MARIA	572	13-mar-19	572	06-may-19	572	06-may-19	572	05-jun-19	572	03-jul-19	572	07-ago-19	572	04-sep-19	572	03-oct-19	572	06-nov-19	572	06-nov-19	572
060	MEXICACAN	300	13-mar-19	300	06-may-19	300	06-may-19	300	05-jun-19	300	03-jul-19	300	07-ago-19	300	04-sep-19	300	03-oct-19	300	06-nov-19	300	06-nov-19	300
125	SAN IGNACIO CERRO GORDO	433	13-mar-19	433	06-may-19	433	06-may-19	433	05-jun-19	433	03-jul-19	433	07-ago-19	433	04-sep-19	433	03-oct-19	433	06-nov-19	433	06-nov-19	433
074	SAN JULIAN	700	13-mar-19	700	06-may-19	700	06-may-19	700	05-jun-19	700	03-jul-19	700	07-ago-19	700	04-sep-19	700	03-oct-19	700	06-nov-19	700	06-nov-19	700
078	SAN MIGUEL EL ALTO	822	13-mar-19	822	06-may-19	822	06-may-19	822	05-jun-19	822	03-jul-19	822	07-ago-19	822	04-sep-19	822	03-oct-19	822	06-nov-19	822	06-nov-19	822
093	TEPATITLAN DE MORELOS	945	13-mar-19	945	06-may-19	945	06-may-19	945	05-jun-19	945	03-jul-19	945	07-ago-19	945	04-sep-19	945	03-oct-19	945	06-nov-19	945	06-nov-19	945
111	VALLE DE GUADALUPE	252	13-mar-19	252	06-may-19	252	06-may-19	252	05-jun-19	252	03-jul-19	252	07-ago-19	252	04-sep-19	252	03-oct-19	252	06-nov-19	252	06-nov-19	252
118	YAHUALICA	270	13-mar-19	270	06-may-19	270	06-may-19	270	05-jun-19	270	03-jul-19	270	07-ago-19	270	04-sep-19	270	03-oct-19	270	06-nov-19	270	06-nov-19	270
	TOTAL REGION 03	5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894
013	ATOTONILCO EL ALTO	537	14-mar-19	537	07-may-19	537	07-may-19	537	06-jun-19	537	04-jul-19	537	08-ago-19	537	05-sep-19	537	04-oct-19	537	07-nov-19	537	07-nov-19	537
016	AYOTLAN	684	14-mar-19	684	07-may-19	684	07-may-19	684	06-jun-19	684	04-jul-19	684	08-ago-19	684	05-sep-19	684	04-oct-19	684	07-nov-19	684	07-nov-19	684
033	DEGOLLADO	642	14-mar-19	642	07-may-19	642	07-may-19	642	06-jun-19	642	04-jul-19	642	08-ago-19	642	05-sep-19	642	04-oct-19	642	07-nov-19	642	07-nov-19	642
047	JANAY	558	14-mar-19	558	07-may-19	558	07-may-19	558	06-jun-19	558	04-jul-19	558	08-ago-19	558	05-sep-19	558	04-oct-19	558	07-nov-19	558	07-nov-19	558
018	LA BARRA	615	14-mar-19	615	07-may-19	615	07-may-19	615	06-jun-19	615	04-jul-19	615	08-ago-19	615	05-sep-19	615	04-oct-19	615	07-nov-19	615	07-nov-19	615
063	OCOTLAN	446	14-mar-19	446	07-may-19	446	07-may-19	446	06-jun-19	446	04-jul-19	446	08-ago-19	446	05-sep-19	446	04-oct-19	446	07-nov-19	446	07-nov-19	446
066	PONCITLAN	837	14-mar-19	837	07-may-19	837	07-may-19	837	06-jun-19	837	04-jul-19	837	08-ago-19	837	05-sep-19	837	04-oct-19	837	07-nov-19	837	07-nov-19	837
105	TOTOTLAN	592	14-mar-19	592	07-may-19	592	07-may-19	592	06-jun-19	592	04-jul-19	592	08-ago-19	592	05-sep-19	592	04-oct-19	592	07-nov-19	592	07-nov-19	592
123	ZAPOTLAN DEL REY	487	14-mar-19	487	07-may-19	487	07-may-19	487	06-jun-19	487	04-jul-19	487	08-ago-19	487	05-sep-19	487	04-oct-19	487	07-nov-19	487	07-nov-19	487
	TOTAL REGION 04	5,458		5,458		5,458		5,458		5,458		5,458		5,458		5,458		5,458		5,458		5,458
030	CIAPALA	829	15-mar-19	829	08-may-19	829	08-may-19	829	07-jun-19	829	05-jul-19	829	09-ago-19	829	08-sep-19	829	07-oct-19	829	08-nov-19	829	08-nov-19	829
026	CONCEPCION DE BUENOS AIRES	421	15-mar-19	421	08-may-19	421	08-may-19	421	07-jun-19	421	05-jul-19	421	09-ago-19	421	08-sep-19	421	07-oct-19	421	08-nov-19	421	08-nov-19	421
050	JOCOTEPEC	710	15-mar-19	710	08-may-19	710	08-may-19	710	07-jun-19	710	05-jul-19	710	09-ago-19	710	08-sep-19	710	07-oct-19	710	08-nov-19	710		

079	GOMEZ FARIAS	506	19-mar-19	603	09-may-19	506	09-may-19	506	10-jun-19	506	08-jul-19	506	12-ago-19	506	09-sep-19	506	06-oct-19	506	11-nov-19	506	11-nov-19	506
049	JUJUAN DE LOS DOLORES	506	19-mar-19	606	09-may-19	506	09-may-19	606	10-jun-19	506	08-jul-19	506	12-ago-19	606	09-sep-19	506	06-oct-19	606	11-nov-19	506	11-nov-19	506
065	PIRUJAMO	425	19-mar-19	425	09-may-19	425	09-may-19	425	10-jun-19	425	08-jul-19	425	12-ago-19	425	09-sep-19	425	06-oct-19	425	11-nov-19	425	11-nov-19	425
113	SAN GABRIEL	456	19-mar-19	456	09-may-19	456	09-may-19	456	10-jun-19	456	08-jul-19	456	12-ago-19	456	09-sep-19	456	06-oct-19	456	11-nov-19	456	11-nov-19	456
085	TAMAZULA DE GORDIANO	700	19-mar-19	700	09-may-19	700	09-may-19	700	10-jun-19	700	08-jul-19	700	12-ago-19	700	09-sep-19	700	06-oct-19	700	11-nov-19	700	11-nov-19	700
087	TECUILIYAN	491	19-mar-19	491	09-may-19	491	09-may-19	491	10-jun-19	491	08-jul-19	491	12-ago-19	491	09-sep-19	491	06-oct-19	491	11-nov-19	491	11-nov-19	491
059	TOLMAN	500	19-mar-19	500	09-may-19	500	09-may-19	500	10-jun-19	500	08-jul-19	500	12-ago-19	500	09-sep-19	500	06-oct-19	500	11-nov-19	500	11-nov-19	500
103	TONIA	421	19-mar-19	421	09-may-19	421	09-may-19	421	10-jun-19	421	08-jul-19	421	12-ago-19	421	09-sep-19	421	06-oct-19	421	11-nov-19	421	11-nov-19	421
106	TUXPAN	460	19-mar-19	460	09-may-19	460	09-may-19	460	10-jun-19	460	08-jul-19	460	12-ago-19	460	09-sep-19	460	06-oct-19	460	11-nov-19	460	11-nov-19	460
121	ZAPOTILLIC	650	19-mar-19	650	09-may-19	650	09-may-19	650	10-jun-19	650	08-jul-19	650	12-ago-19	650	09-sep-19	650	06-oct-19	650	11-nov-19	650	11-nov-19	650
122	ZAPOTILAN DE VADILLO	241	19-mar-19	241	09-may-19	241	09-may-19	241	10-jun-19	241	08-jul-19	241	12-ago-19	241	09-sep-19	241	06-oct-19	241	11-nov-19	241	11-nov-19	241
023	ZAPOTILAN EL GRANDE	864	19-mar-19	864	09-may-19	864	09-may-19	864	10-jun-19	864	08-jul-19	864	12-ago-19	864	09-sep-19	864	06-oct-19	864	11-nov-19	864	11-nov-19	864
TOTAL REGION 01		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260
011	ATENGO	169	20-mar-19	169	13-may-19	169	13-may-19	169	11-jun-19	169	09-jul-19	169	13-ago-19	169	10-sep-19	169	09-oct-19	169	12-nov-19	169	12-nov-19	169
015	AUTLAN DE NAVARRO	796	20-mar-19	796	13-may-19	796	13-may-19	796	11-jun-19	796	09-jul-19	796	13-ago-19	796	10-sep-19	796	09-oct-19	796	12-nov-19	796	12-nov-19	796
017	AVUTLA	600	20-mar-19	600	13-may-19	600	13-may-19	600	11-jun-19	600	09-jul-19	600	13-ago-19	600	10-sep-19	600	09-oct-19	600	12-nov-19	600	12-nov-19	600
032	CHICUILISTIAN	343	20-mar-19	343	13-may-19	343	13-may-19	343	11-jun-19	343	09-jul-19	343	13-ago-19	343	10-sep-19	343	09-oct-19	343	12-nov-19	343	12-nov-19	343
028	CHIAUTLA	81	20-mar-19	81	13-may-19	81	13-may-19	81	11-jun-19	81	09-jul-19	81	13-ago-19	81	10-sep-19	81	09-oct-19	81	12-nov-19	81	12-nov-19	81
034	EAUTLA	108	20-mar-19	108	13-may-19	108	13-may-19	108	11-jun-19	108	09-jul-19	108	13-ago-19	108	10-sep-19	108	09-oct-19	108	12-nov-19	108	12-nov-19	108
037	EL BULLO	110	20-mar-19	110	13-may-19	110	13-may-19	110	11-jun-19	110	09-jul-19	110	13-ago-19	110	10-sep-19	110	09-oct-19	110	12-nov-19	110	12-nov-19	110
054	EL LIMON	390	20-mar-19	390	13-may-19	390	13-may-19	390	11-jun-19	390	09-jul-19	390	13-ago-19	390	10-sep-19	390	09-oct-19	390	12-nov-19	390	12-nov-19	390
052	HUCHITAN	250	20-mar-19	250	13-may-19	250	13-may-19	250	11-jun-19	250	09-jul-19	250	13-ago-19	250	10-sep-19	250	09-oct-19	250	12-nov-19	250	12-nov-19	250
088	TECOLITLAN	320	20-mar-19	320	13-may-19	320	13-may-19	320	11-jun-19	320	09-jul-19	320	13-ago-19	320	10-sep-19	320	09-oct-19	320	12-nov-19	320	12-nov-19	320
090	TERAMANTIAN	220	20-mar-19	220	13-may-19	220	13-may-19	220	11-jun-19	220	09-jul-19	220	13-ago-19	220	10-sep-19	220	09-oct-19	220	12-nov-19	220	12-nov-19	220
102	TONAYCA	267	20-mar-19	267	13-may-19	267	13-may-19	267	11-jun-19	267	09-jul-19	267	13-ago-19	267	10-sep-19	267	09-oct-19	267	12-nov-19	267	12-nov-19	267
105	TUXCACUESCO	235	20-mar-19	235	13-may-19	235	13-may-19	235	11-jun-19	235	09-jul-19	235	13-ago-19	235	10-sep-19	235	09-oct-19	235	12-nov-19	235	12-nov-19	235
110	UNION DE TULA	265	20-mar-19	265	13-may-19	265	13-may-19	265	11-jun-19	265	09-jul-19	265	13-ago-19	265	10-sep-19	265	09-oct-19	265	12-nov-19	265	12-nov-19	265
TOTAL REGION 02		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154
100	TOMATLAN	660	21-mar-19	660	14-may-19	660	14-may-19	660	12-jun-19	660	10-jul-19	660	14-ago-19	660	11-sep-19	660	10-oct-19	660	13-nov-19	660	13-nov-19	660
058	VILLA PURIFICACION	926	21-mar-19	926	14-may-19	926	14-may-19	926	12-jun-19	926	10-jul-19	926	14-ago-19	926	11-sep-19	926	10-oct-19	926	13-nov-19	926	13-nov-19	926
043	LA BUERTA	632	21-mar-19	632	14-may-19	632	14-may-19	632	12-jun-19	632	10-jul-19	632	14-ago-19	632	11-sep-19	632	10-oct-19	632	13-nov-19	632	13-nov-19	632
031	LA RESOLANA (CASIMIRO)	692	21-mar-19	692	14-may-19	692	14-may-19	692	12-jun-19	692	10-jul-19	692	14-ago-19	692	11-sep-19	692	10-oct-19	692	13-nov-19	692	13-nov-19	692
027	CHIAUTLAN	810	21-mar-19	810	14-may-19	810	14-may-19	810	12-jun-19	810	10-jul-19	810	14-ago-19	810	11-sep-19	810	10-oct-19	810	13-nov-19	810	13-nov-19	810
027	CHIAUTLAN DE G.B.	524	21-mar-19	524	14-may-19	524	14-may-19	524	12-jun-19	524	10-jul-19	524	14-ago-19	524	11-sep-19	524	10-oct-19	524	13-nov-19	524	13-nov-19	524
TOTAL REGION 03		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444
012	ATENEGUILLO	119	21-mar-19	119	15-may-19	119	15-may-19	119	12-jun-19	119	11-jul-19	119	15-ago-19	119	12-sep-19	119	11-oct-19	119	14-nov-19	119	14-nov-19	119
020	CABO CORRIENTES	514	22-mar-19	514	15-may-19	514	15-may-19	514	13-jun-19	514	11-jul-19	514	15-ago-19	514	12-sep-19	514	11-oct-19	514	14-nov-19	514	14-nov-19	514
038	GUACHAMANCO	75	22-mar-19	75	15-may-19	75	15-may-19	75	13-jun-19	75	11-jul-19	75	15-ago-19	75	12-sep-19	75	11-oct-19	75	14-nov-19	75	14-nov-19	75
058	MASCOTINA	225	22-mar-19	225	15-may-19	225	15-may-19	225	13-jun-19	225	11-jul-19	225	15-ago-19	225	12-sep-19	225	11-oct-19	225	14-nov-19	225	14-nov-19	225
062	MIXIYAN	97	22-mar-19	97	15-may-19	97	15-may-19	97	13-jun-19	97	11-jul-19	97	15-ago-19	97	12-sep-19	97	11-oct-19	97	14-nov-19	97	14-nov-19	97
067	PUERTO VALLARTA	1,400	22-mar-19	1,400	15-may-19	1,400	15-may-19	1,400	13-jun-19	1,400	11-jul-19	1,400	15-ago-19	1,400	12-sep-19	1,400	11-oct-19	1,400	14-nov-19	1,400	14-nov-19	1,400
080	SAN SEBASTIAN DEL CESTE	57	22-mar-19	57	15-may-19	57	15-may-19	57	13-jun-19	57	11-jul-19	57	15-ago-19	57	12-sep-19	57	11-oct-19	57	14-nov-19	57	14-nov-19	57
084	TALPA DE ALLENDE	456	22-mar-19	456	15-may-19	456	15-may-19	456	13-jun-19	456	11-jul-19	456	15-ago-19	456	12-sep-19	456	11-oct-19	456	14-nov-19	456	14-nov-19	456
TOTAL REGION 04		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943
003	AHUALULCO DE MERCADO	458	25-mar-19	458	16-may-19	458	16-may-19	458	14-jun-19	458	12-jul-19	458	16-ago-19	458	15-sep-19	458	14-oct-19	458	15-nov-19	458	15-nov-19	458
005	AMATITAN	456	25-mar-19	456	16-may-19	456	16-may-19	456	14-jun-19	456	12-jul-19	456	16-ago-19	456	15-sep-19	456	14-oct-19	456	15-nov-19	456	15-nov-19	456
006	AMECA	728	25-mar-19	728	16-may-19	728	16-may-19	728	14-jun-19	728	12-jul-19	728	16-ago-19	728	15-sep-19	728	14-oct-19	728	15-nov-19	728	15-nov-19	728
036	ETAZILAN	446	25-mar-19	446	16-may-19	446	16-may-19	446	14-jun-19	446	12-jul-19	446	16-ago-19	446	15-sep-19	446	14-oct-19	446	15-nov-19	446	15-nov-19	446
009	EL ARENAL	558	25-mar-19	558	16-may-19	558	16-may-19	558	14-jun-19	558	12-jul-19	558	16-ago-19	558	15-sep-19	558	14-oct-19	558	15-nov-19	558	15-nov-19	558
040	HUASTOPUQUILLO	438	25-mar-19	438	16-may-19	438	16-may-19	438	14-jun-19	438	12-jul-19	438	16-ago-19	438	15-sep-19	438	14-oct-19	438	15-nov-19	438	15-nov-19	438
055	MAGDALENA	574	25-mar-19	574	16-may-19	574	16-may-19	574	14-jun-19	574	12-jul-19	574	16-ago-19	574	15-sep-19	574	14-oct-19	574	15-nov-19	574	15-nov-19	574
007	ANTONIO ESCOBEDO	371	25-mar-19	371	16-may-19	371	16-may-19	371	14-jun-19	371	12-jul-19	371	16-ago-19	371	15-sep-19	371	14-oct-19	371	15-nov-19	371	15-nov-19	371
075	SAN MARCOS	238	25-mar-19	238	16-may-19	238	16-may-19	238	14-jun-19	238	12-jul-19	238	16-ago-19	238	15-sep-19	238	14-oct-19	238	15-nov-19	238	15-nov-19	238
083	TALA	796	25-mar-19	796	16-may-19	796	16-may-19	796	14-jun-19	796	12-jul-19	796	16-ago-19	796	15-sep-19	796	14-oct-19	796	15-nov-19	796	15-nov-19	796
094	TECUILIA	514	25-mar-19	514	16-may-19	514	16-may-19	514	14-jun-19	514	12-jul-19	514	16-ago-19	514	15-sep-19	514	14-oct-19	514	15-nov-19	514	15-nov-19	514

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN ALIMENTARIA
 DESPENSAS PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE 2019



CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS MEZQUITO	No. DE BENEFICIARIOS	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
51	OCOTA DE LA SIERRA	70	11 AL 19 DE MARZO 2019	70	02 AL 10 DE MAYO 2019	70	02 AL 10 DE MAYO 2019	70	03 AL 11 DE JUNIO DE 2019	70	01 AL 09 DE JULIO DE 2019	70	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	70	02 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	70	01 AL 08 DE OCTUBRE DE 2019	70	04 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	70	04 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	70
	NUEVA COLONIA	100	11 AL 19 DE MARZO 2019	100	02 AL 10 DE MAYO 2019	100	02 AL 10 DE MAYO 2019	100	09 AL 11 DE JUNIO DE 2019	100	01 AL 09 DE JULIO DE 2019	100	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	100	02 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	100	01 AL 08 DE OCTUBRE DE 2019	100	04 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	100	04 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	100
	PUEBLO NUEVO	110	11 AL 19 DE MARZO 2019	110	02 AL 10 DE MAYO 2019	110	2 AL 10 DE MAYO 2019	110	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	110	01 AL 09 DE JULIO DE 2019	110	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	110	2 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	110	1 AL 08 DE OCTUBRE DE 2019	110	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	110	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	110
	TAPIAS	135	11 AL 19 DE MARZO 2019	135	02 AL 10 DE MAYO 2019	135	2 AL 10 DE MAYO 2019	135	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	135	01 AL 09 DE JULIO DE 2019	135	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	135	2 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	135	1 AL 08 DE OCTUBRE DE 2019	135	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	135	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	135
	TECOLOTE	219	11 AL 19 DE MARZO 2019	219	02 AL 10 DE MAYO 2019	219	2 AL 10 DE MAYO 2019	219	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	219	01 AL 09 DE JULIO DE 2019	219	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	219	2 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	219	1 AL 08 DE OCTUBRE DE 2019	219	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	219	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	219
	SAN ANDRES COHAMATA	218	11 AL 19 DE MARZO 2019	218	02 AL 10 DE MAYO 2019	218	2 AL 10 DE MAYO 2019	218	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	218	01 AL 09 DE JULIO DE 2019	218	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	218	2 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	218	1 AL 08 DE OCTUBRE DE 2019	218	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	218	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	218
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUACILAN	100	11 AL 19 DE MARZO 2019	76	02 AL 10 DE MAYO 2019	76	2 AL 10 DE MAYO 2019	76	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	76	01 AL 09 DE JULIO DE 2019	76	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	76	2 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	76	1 AL 08 DE OCTUBRE DE 2019	76	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	76	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	76
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUACILAN - AMOLES		11 AL 19 DE MARZO 2019	24	02 AL 10 DE MAYO 2019	24	2 AL 10 DE MAYO 2019	24	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	24	01 AL 09 DE JULIO DE 2019	24	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	24	2 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	24	1 AL 08 DE OCTUBRE DE 2019	24	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	24	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	24
	TOTAL PARCIAL		952		952		952		952		952		952		952		952		952		952	

CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS BOLAÑOS	No. DE BENEFICIARIOS	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
019	TUXPAN DE BOLAÑOS	548	11 AL 19 DE MARZO 2019	548	02 AL 10 DE MAYO 2019	548	2 AL 10 DE MAYO 2019	548	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	548	01 AL 09 DE JULIO DE 2019	548	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	548	02 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	548	1 AL 08 DE OCTUBRE DE 2019	548	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	548	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	548
	TOTAL PARCIAL		548		548		548		548		548		548		548		548		548		548	
SUB-TOTAL		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500		1,500

TOTAL 15,000

ELABORÓ
 T.S. Maribel Antonieta Ton Ramos
 Coordinadora A del Departamento de Orientación Alimentaria

REVISÓ Y AUTORIZÓ
 L.N. Karen Joana Elizabeth Palino Hurtado
 Jefe del Departamento de Orientación Alimentaria

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, DESPENSAS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2019
 Fecha de Elaboración: 25/01/2019

Jalisco

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		
			DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL
019	Bolafios	450	643	11-mar-19	86	11-mar-19	43	02-may-19	86	05-jun-19	86	05-jun-19	86	02-jul-19	43	01-jul-19	43	02-sep-19	86	01-oct-19	86	04-nov-19	86	04-nov-19	43
031	Chimaltlan	391	624	11-mar-19	78	11-mar-19	39	02-may-19	78	03-jun-19	78	03-jun-19	78	02-jul-19	39	01-jul-19	39	02-sep-19	78	01-oct-19	78	04-nov-19	78	04-nov-19	39
025	Colotlan	2,058	5,802	11-mar-19	415	11-mar-19	208	02-may-19	413	03-jun-19	413	03-jun-19	413	02-jul-19	208	01-jul-19	208	02-sep-19	413	01-oct-19	413	04-nov-19	413	04-nov-19	208
041	Huejucar	585	998	11-mar-19	117	11-mar-19	59	02-may-19	117	03-jun-19	117	03-jun-19	117	01-jul-19	59	01-jul-19	59	02-sep-19	117	01-oct-19	117	04-nov-19	117	04-nov-19	59
042	Huejuquilla el Alto	750	1,208	11-mar-19	156	11-mar-19	75	02-may-19	150	03-jun-19	150	03-jun-19	150	01-jul-19	75	01-jul-19	75	02-sep-19	150	01-oct-19	150	04-nov-19	150	04-nov-19	75
061	Mezquitic		1,334	11-mar-19	167	11-mar-19	83	02-may-19	167	03-jun-19	167	03-jun-19	167	01-jul-19	83	01-jul-19	83	02-sep-19	167	01-oct-19	167	04-nov-19	167	04-nov-19	83
	MEZQUITIC - AMOLES	895	96	11 AL 20 MARZO 2019	32	11 AL 20 MARZO 2019	6	02 AL 10 MAYO 2019	12	03 AL 11 JUNIO 2019	12	01 AL 09 JULIO 2019	6	01 AL 09 JULIO 2019	6	01 AL 09 JULIO 2019	6	02 AL 10 SEPT. 2019	12	01 AL 08 OCTUBRE 2019	12	04 AL 12 NOV. 2019	12	04 AL 12 NOV. 2019	6
076	San Martín de Bolaños	40	60	11-mar-19	4	11-mar-19	4	02-may-19	8	03-jun-19	8	03-jun-19	8	01-jul-19	4	01-jul-19	4	02-sep-19	8	01-oct-19	8	04-nov-19	8	04-nov-19	4
081	Santa María de los Ángeles	545	874	11-mar-19	109	11-mar-19	55	02-may-19	109	03-jun-19	109	03-jun-19	109	01-jul-19	55	01-jul-19	55	02-sep-19	109	01-oct-19	109	04-nov-19	109	04-nov-19	55
104	Totatiche	350	560	11-mar-19	70	11-mar-19	35	02-may-19	70	03-jun-19	70	03-jun-19	70	01-jul-19	35	01-jul-19	35	02-sep-19	70	01-oct-19	70	04-nov-19	70	04-nov-19	35
115	Villa Guerrero	410	656	11-mar-19	82	11-mar-19	41	02-may-19	82	03-jun-19	82	03-jun-19	82	01-jul-19	41	01-jul-19	41	02-sep-19	82	01-oct-19	82	04-nov-19	82	04-nov-19	41
	Total Región 1	1,241	10,240		1,241		646		1,242		1,242		644		646		646		1,242		1,242		1,242		646
035	Encarnación de Díaz	985	1,578	12-mar-19	197	12-mar-19	99	03-may-19	197	04-jun-19	197	02-jul-19	99	02-jul-19	99	03-sep-19	197	02-oct-19	395	02-oct-19	395	05-nov-19	395	05-nov-19	197
053	Lagos de Moreno	1,210	1,936	12-mar-19	242	12-mar-19	121	03-may-19	242	04-jun-19	242	02-jul-19	121	02-jul-19	121	03-sep-19	242	02-oct-19	242	02-oct-19	242	05-nov-19	242	05-nov-19	121
064	Ojuelos	315	506	12-mar-19	63	12-mar-19	32	03-may-19	63	04-jun-19	63	02-jul-19	32	02-jul-19	32	03-sep-19	63	02-oct-19	63	02-oct-19	63	05-nov-19	63	05-nov-19	32
072	San Diego de Alejandria	355	566	12-mar-19	71	12-mar-19	35	03-may-19	71	04-jun-19	71	02-jul-19	35	02-jul-19	35	03-sep-19	71	02-oct-19	71	02-oct-19	71	05-nov-19	71	05-nov-19	35
073	San Juan de los Lagos	1,110	1,776	12-mar-19	222	12-mar-19	111	03-may-19	222	04-jun-19	222	02-jul-19	111	02-jul-19	111	03-sep-19	222	02-oct-19	222	02-oct-19	222	05-nov-19	222	05-nov-19	111
091	Tecacuilcha	1,335	2,134	12-mar-19	267	12-mar-19	133	03-may-19	267	04-jun-19	267	02-jul-19	133	02-jul-19	133	03-sep-19	267	02-oct-19	267	02-oct-19	267	05-nov-19	267	05-nov-19	133
109	Unión de San Antonio	1,050	1,648	12-mar-19	206	12-mar-19	103	03-may-19	206	04-jun-19	206	02-jul-19	103	02-jul-19	103	03-sep-19	206	02-oct-19	206	02-oct-19	206	05-nov-19	206	05-nov-19	103
116	Villa Hidalgo	215	346	12-mar-19	43	12-mar-19	22	03-may-19	43	04-jun-19	43	02-jul-19	22	02-jul-19	22	03-sep-19	43	02-oct-19	43	02-oct-19	43	05-nov-19	43	05-nov-19	22
	Total Región 2	6,553	10,390		1,311		656		1,311		1,311		656		656		656		1,311		1,311		1,311		656
001	Acatic	530	848	13-mar-19	106	13-mar-19	53	05-may-19	106	05-jun-19	106	03-jul-19	53	03-jul-19	53	04-sep-19	106	03-oct-19	106	03-oct-19	106	06-nov-19	106	06-nov-19	53
008	Araditas	1,340	2,144	13-mar-19	268	13-mar-19	134	05-may-19	268	05-jun-19	268	03-jul-19	134	03-jul-19	134	04-sep-19	268	03-oct-19	268	03-oct-19	268	06-nov-19	268	06-nov-19	134
117	Cañadas de Obregón	60	96	13-mar-19	12	13-mar-19	6	03-may-19	12	03-jun-19	12	03-jul-19	6	03-jul-19	6	04-sep-19	12	03-oct-19	12	03-oct-19	12	06-nov-19	12	06-nov-19	6
046	Jalostotlán	610	975	13-mar-19	122	13-mar-19	61	05-may-19	122	05-jun-19	122	03-jul-19	61	03-jul-19	61	04-sep-19	122	03-oct-19	122	03-oct-19	122	06-nov-19	122	06-nov-19	61
048	Juchitán	1,335	2,198	13-mar-19	267	13-mar-19	134	05-may-19	267	05-jun-19	267	03-jul-19	134	03-jul-19	134	04-sep-19	267	03-oct-19	267	03-oct-19	267	06-nov-19	267	06-nov-19	134
050	Mexicocacán	415	656	13-mar-19	83	13-mar-19	42	05-may-19	83	05-jun-19	83	03-jul-19	42	03-jul-19	42	04-sep-19	83	03-oct-19	83	03-oct-19	83	06-nov-19	83	06-nov-19	42
125	San Ignacio Cerro Gordo	360	576	13-mar-19	72	13-mar-19	36	05-may-19	72	05-jun-19	72	03-jul-19	36	03-jul-19	36	04-sep-19	72	03-oct-19	72	03-oct-19	72	06-nov-19	72	06-nov-19	36
074	San Julián	1,085	1,734	13-mar-19	217	13-mar-19	108	05-may-19	217	05-jun-19	217	03-jul-19	108	03-jul-19	108	04-sep-19	217	03-oct-19	217	03-oct-19	217	06-nov-19	217	06-nov-19	108
076	San Miguel el Alto	300	1,440	13-mar-19	180	13-mar-19	90	05-may-19	180	05-jun-19	180	03-jul-19	90	03-jul-19	90	04-sep-19	180	03-oct-19	180	03-oct-19	180	06-nov-19	180	06-nov-19	90
093	Tepetitlán de Morelos	1,200	1,920	13-mar-19	240	13-mar-19	120	05-may-19	240	05-jun-19	240	03-jul-19	120	03-jul-19	120	04-sep-19	240	03-oct-19	240	03-oct-19	240	06-nov-19	240	06-nov-19	120
111	Yalla de Guadalupe	340	544	13-mar-19	68	13-mar-19	34	05-may-19	68	05-jun-19	68	03-jul-19	34	03-jul-19	34	04-sep-19	68	03-oct-19	68	03-oct-19	68	06-nov-19	68	06-nov-19	34
118	Yhuacalilla	453	726	13-mar-19	91	13-mar-19	45	05-may-19	91	05-jun-19	91	03-jul-19	45	03-jul-19	45	04-sep-19	91	03-oct-19	91	03-oct-19	91	06-nov-19	91	06-nov-19	45
	Total Región 3	1,630	13,508		1,724		863		1,724		1,724		863		863		863		1,724		1,724		1,724		863
013	Atotonilco el Alto	2,120	3,404	14-mar-19	424	14-mar-19	212	07-may-19	424	05-jun-19	424	04-jul-19	212	04-jul-19	212	05-sep-19	424	04-oct-19	424	04-oct-19	424	07-nov-19	424	07-nov-19	212
016	Ayotlán	750	1,200	14-mar-19	150	14-mar-19	75	07-may-19	150	05-jun-19	150	04-jul-19	75	04-jul-19	75	05-sep-19	150	04-oct-19	150	04-oct-19	150	07-nov-19	150	07-nov-19	75
033	Degollado	2,000	3,200	14-mar-19	400	14-mar-19	200	07-may-19	400	05-jun-19	400	04-jul-19	200	04-jul-19	200	05-sep-19	400	04-oct-19	400	04-oct-19	400	07-nov-19	400	07-nov-19	200
047	Jamay	345	550	14-mar-19	69	14-mar-19	34	07-may-19	69	05-jun-19	69	04-jul-19	34	04-jul-19	34	05-sep-19	69	04-oct-19	69	04-oct-19	69	07-nov-19	69	07-nov-19	34
018	La Barca	1,240	1,984	14-mar-19	248	14-mar-19	124	07-may-19	248	05-jun-19	248	04-jul-19	124	04-jul-19	124	05-sep-19	248	04-oct-19	248	04-oct-19	248	07-nov-19	248	07-nov-19	124
063	Ocotlán	3,480	5,568	14-mar-19	696	14-mar-19	348	07-may-19	696	05-jun-19	696	04-jul-19	348	04-jul-19	348	05-sep-19	696	04-oct-19	696	04-oct-19	696	07-nov-19	696	07-nov-19	348
066	Poncitlán	2,860	4,576	14-mar-19	572	14-mar-19	286	07-may-19	572	05-jun-19	572	04-jul-19	286	04-jul-19	286	05-sep-19	572	04-oct-19	572	04-oct-19	572	07-nov-19	572	07-nov-19	286
105	Tototlán	1,295	2,074	14-mar-19	259	14-mar-19	130	07-may-19	259	05-jun-19	259	04-jul-19	130	04-jul-19	130	05-sep-19	259	04-oct-19	259	04-oct-19	259	07-nov-19	259	07-nov-19	130
123	Zapotlán el Rey	710	1,136	14-mar-19	142	14-mar-19	71	07-may-19	142	05-jun-19	142	04-jul-19	71												



DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA, DESPENSAS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2019
 Fecha de Elaboración: 25/01/2019



REGIÓN Y CLAVE MUNICIPIO	LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	TOTAL		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		
			GENERAL	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	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS	
REG. 01-001	MEZQUITIC																								
	NUEVA COLONIA	213	344		43		22		43		43		21		22		43		43		43		21		
	PUEBLO NUEVO	380	608		76		38		76		76		38		38		76		76		76		38		
	SAN ANDRÉS COHAMIATÁ	1,040	1,664		208		104		208		208		104		104		208		208		208		104		
	SAN SEBASTIÁN TEPONAHUXTLAN		856	11 AL 20	107	11 AL 20	53		107	03 AL 11	107		54	01 AL 09	53		107	01 AL 08	107		107		54		
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN - AMOLES	650	184	MARZO 2019	23	MARZO 2019	12		23	02 AL 10	23		11	01 AL 09	12	02 AL 10	23	01 AL 08	23		23	04 AL 12	23	04 AL 12	11
	OCOTYA DE LA SIERRA	640	1,024		128		64		128		128		64		64		128		128		128		64		
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TAPIAS	393	624		78		39		78		78		39		39		78		78		78		39		
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TECOLOTES	864	1,384		173		86		173		173		87		86		173		173		173		87		
REG. 01-001	TOTAL	4,480	6,688		836		418		836		836		418		418		836		836		836		418		
REG. 01-019	TUXPAN DE BOLAÑOS	1,615	2,584	11 AL 20	323	11 AL 20	161		323	03 AL 11	323		162	01 AL 09	161	02 AL 10	323	01 AL 08	323		323	04 AL 12	323	04 AL 12	162
REG. 01-015	VILLA GUERRERO	500	800	11-mar-19	100	11-mar-19	50		100	03-jun-19	100		50	01-jul-19	50	02-sep-19	100	01-oct-19	100		100	04-nov-19	100	04-nov-19	50
REG. 01-031	CHIMALTITAN	294	470	11-mar-19	59	11-mar-19	29		59	03-jun-19	59		29	01-jul-19	29	02-sep-19	59	01-oct-19	59		59	04-nov-19	59	04-nov-19	29
REG. 01-042	HUEHUQUILLA EL ALTO	90	136	11-mar-19	10	11-mar-19	9		18	03-jun-19	18		9	01-jul-19	9	02-sep-19	18	01-oct-19	18		18	04-nov-19	18	04-nov-19	9
REG. 01-076	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	385	620	11-mar-19	81	11-mar-19	38		77	03-jun-19	77		39	01-jul-19	38	02-sep-19	77	01-oct-19	77		77	04-nov-19	77	04-nov-19	39
REG. 06-108	TUXPAN	130	176	19-mar-19	0	19-mar-19	7		26	10-jun-19	26		13	08-jul-19	13	09-sep-19	26	08-oct-19	26		26	11-nov-19	26	11-nov-19	13
REG. 08-027	CUAUTITLAN DE GARCIA B.	786	1,224	21-mar-19	140	21-mar-19	62		157	12-jun-19	157		79	10-jul-19	79	11-sep-19	157	10-oct-19	157		157	13-nov-19	157	13-nov-19	79
REG. 08-068	VILLA PURIFICACIÓN	101	144	21-mar-19	4	21-mar-19	10		20	12-jun-19	20		10	10-jul-19	10	11-sep-19	20	10-oct-19	20		20	13-nov-19	20	13-nov-19	10
	TOTAL GENERAL	5,081	7,867		1,581		781		1,561		1,561		781		781		1,561		1,561		1,561		781		

NTI-ESC/2019


 ELABORÓ
 L.C.N. Alejandra Maytorana Sandoval
 Jefa del Departamento de Nutrición Escolar





DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA, DESPENSAS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2019



Fecha de Elaboración: 25/01/2019

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			GENERAL	DESPENSAS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL DESPENSAS																		
039	Guadalajara	1,800	2,720	11-mar-19	200	11-mar-19	180	02-may-19	360	03-jun-19	360	01-jul-19	180	01-jul-19	180	02-sep-19	360	01-oct-19	360	04-nov-19	360	04-nov-19	180	
098	Tlaquepaque	2,290	3,664	12-mar-19	458	12-mar-19	229	03-may-19	458	04-jun-19	458	02-jul-19	229	02-jul-19	229	03-sep-19	458	02-oct-19	458	05-nov-19	458	05-nov-19	229	
101	Tonalá	1,390	2,224	12-mar-19	278	12-mar-19	139	03-may-19	278	04-jun-19	278	02-jul-19	139	02-jul-19	139	03-sep-19	278	02-oct-19	278	05-nov-19	278	05-nov-19	139	
120	Zapopan	2,100	3,292	11-mar-19	352	11-mar-19	210	02-may-19	420	03-jun-19	420	01-jul-19	210	01-jul-19	210	02-sep-19	420	01-oct-19	420	04-nov-19	420	04-nov-19	210	
	Total Zona Metropolitana	7,580	11,900		1,288		758		1,516		1,516		758		758		1,516		1,516		1,516		758	

NUT.ESC/2019

~~ELABORÓ~~

L.C.N. Alejandra Mayorena Sandoval
 Jefa del Departamento de Nutrición Escolar



DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO, BARRA, GALLETA, CEREAL
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERÍODO MARZO - DICIEMBRE 2019
 Fecha de Elaboración: 25/01/2019

ESTADO	MUNICIPIO	EMERGENCIA	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			TOTAL ENTREGA	FECHA ENTREGA																		
009	Coahuila	224	26,212	11-mar-19	4,256	14-mar-19	2,464	02-may-19	4,480	03-jun-19	4,256	01-jul-19	2,240	01-ago-19	4,032	01-oct-19	4,212	01-nov-19	4,256	04-dic-19	3,860	04-nov-19
001	Coahuila	95	15,648	11-mar-19	2,824	11-mar-19	1,568	02-may-19	3,920	03-jun-19	1,824	01-jul-19	960	01-ago-19	3,728	01-oct-19	3,212	01-nov-19	1,824	04-nov-19	1,440	04-nov-19
005	Chihuahua	185	22,008	03-mar-19	2,560	13-mar-19	1,088	03-may-19	3,760	03-jun-19	2,956	01-jul-19	1,852	01-ago-19	4,240	01-oct-19	3,220	01-nov-19	2,560	04-nov-19	2,028	04-nov-19
011	Chihuahua	432	20,416	11-mar-19	5,708	11-mar-19	4,752	02-may-19	3,640	03-jun-19	8,208	01-jul-19	4,320	01-ago-19	4,320	02-sep-19	7,726	01-oct-19	3,504	04-nov-19	3,400	04-nov-19
012	Chihuahua	865	181,215	11-mar-19	15,295	11-mar-19	8,855	02-may-19	16,100	03-jun-19	15,295	01-jul-19	8,050	01-ago-19	8,050	02-sep-19	14,490	01-oct-19	17,720	01-nov-19	17,720	01-nov-19
061	Coahuila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
076	Coahuila	38	6,194	11-mar-19	722	11-mar-19	418	02-may-19	760	03-jun-19	722	01-jul-19	380	01-ago-19	380	02-sep-19	684	01-oct-19	836	04-nov-19	722	04-nov-19
081	Coahuila	25	5,783	11-mar-19	665	11-mar-19	385	02-may-19	760	03-jun-19	665	01-jul-19	390	01-ago-19	390	02-sep-19	630	01-oct-19	770	04-nov-19	665	04-nov-19
104	Coahuila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
115	Coahuila	425	69,275	11-mar-19	5,075	13-mar-19	4,675	02-may-19	3,800	03-jun-19	8,075	01-jul-19	4,250	01-ago-19	4,250	02-sep-19	7,650	01-oct-19	3,950	04-nov-19	8,075	04-nov-19
035	Coahuila	2,590	356,970	11-mar-19	41,610	12-mar-19	23,090	03-may-19	45,800	04-jun-19	41,610	02-jul-19	21,800	02-ago-19	21,800	03-sep-19	38,430	02-oct-19	46,180	01-nov-19	41,610	05-nov-19
053	Coahuila	485	79,055	12-mar-19	9,215	12-mar-19	5,335	03-may-19	3,700	04-jun-19	9,215	02-jul-19	4,850	02-ago-19	4,850	03-sep-19	8,730	02-oct-19	10,670	05-nov-19	9,215	05-nov-19
053	Coahuila	4321	794,923	12-mar-19	82,099	12-mar-19	47,531	03-may-19	86,420	04-jun-19	82,099	02-jul-19	43,210	02-ago-19	43,210	03-sep-19	77,778	02-oct-19	95,092	05-nov-19	82,099	05-nov-19
064	Coahuila	1180	193,318	12-mar-19	22,524	12-mar-19	13,048	03-may-19	23,720	04-jun-19	22,524	02-jul-19	11,800	02-ago-19	11,800	03-sep-19	21,218	02-oct-19	26,092	05-nov-19	22,524	05-nov-19
071	Coahuila	25	27,858	12-mar-19	3,154	12-mar-19	1,826	03-may-19	3,320	04-jun-19	3,154	02-jul-19	1,660	02-ago-19	1,660	03-sep-19	3,288	02-oct-19	3,954	05-nov-19	3,154	05-nov-19
073	Coahuila	976	159,089	12-mar-19	18,544	12-mar-19	10,738	03-may-19	19,530	04-jun-19	18,544	02-jul-19	9,750	02-ago-19	9,750	03-sep-19	17,558	02-oct-19	21,472	05-nov-19	18,544	05-nov-19
091	Coahuila	1144	186,472	12-mar-19	21,736	12-mar-19	12,584	03-may-19	22,840	04-jun-19	21,736	02-jul-19	11,440	02-ago-19	11,440	03-sep-19	20,592	02-oct-19	25,188	05-nov-19	21,736	05-nov-19
109	Coahuila	872	142,138	12-mar-19	16,568	12-mar-19	9,292	03-may-19	17,440	04-jun-19	16,568	02-jul-19	8,720	02-ago-19	8,720	03-sep-19	16,096	02-oct-19	19,384	05-nov-19	16,568	05-nov-19
116	Coahuila	284	46,292	12-mar-19	5,396	12-mar-19	3,124	03-may-19	5,680	04-jun-19	5,396	02-jul-19	2,840	02-ago-19	2,840	03-sep-19	5,112	02-oct-19	6,248	05-nov-19	5,396	05-nov-19
001	Coahuila	654	1,331,745	12-mar-19	19,296	12-mar-19	10,774	03-may-19	18,688	04-jun-19	17,240	02-jul-19	8,940	02-ago-19	8,940	03-sep-19	16,972	02-oct-19	20,754	05-nov-19	19,296	05-nov-19
008	Coahuila	1166	190,058	13-mar-19	22,154	13-mar-19	12,826	06-may-19	23,200	05-jun-19	22,154	03-jul-19	11,650	03-ago-19	11,650	04-sep-19	21,970	03-oct-19	27,154	06-nov-19	22,154	06-nov-19
117	Coahuila	357	58,191	13-mar-19	6,783	13-mar-19	3,827	06-may-19	7,140	05-jun-19	6,783	03-jul-19	3,570	03-ago-19	3,570	04-sep-19	6,426	03-oct-19	7,854	06-nov-19	6,783	06-nov-19
066	Coahuila	563	91,769	13-mar-19	10,697	13-mar-19	6,193	06-may-19	11,260	05-jun-19	10,697	03-jul-19	5,830	03-ago-19	5,830	04-sep-19	10,134	03-oct-19	12,386	06-nov-19	10,697	06-nov-19
068	Coahuila	439	71,557	13-mar-19	8,341	13-mar-19	4,829	06-may-19	8,780	05-jun-19	8,341	03-jul-19	4,390	03-ago-19	4,390	04-sep-19	7,902	03-oct-19	9,658	06-nov-19	8,341	06-nov-19
060	Coahuila	257	41,491	13-mar-19	4,883	13-mar-19	2,827	06-may-19	5,140	05-jun-19	4,883	03-jul-19	2,570	03-ago-19	2,570	04-sep-19	4,626	03-oct-19	5,654	06-nov-19	4,883	06-nov-19
125	Coahuila	595	82,967	13-mar-19	9,671	13-mar-19	5,229	06-may-19	10,160	05-jun-19	9,671	03-jul-19	5,090	03-ago-19	5,090	04-sep-19	9,462	03-oct-19	11,228	06-nov-19	9,671	06-nov-19
074	Coahuila	228	37,327	13-mar-19	4,515	13-mar-19	2,519	06-may-19	2,820	05-jun-19	2,519	03-jul-19	1,290	03-ago-19	1,290	04-sep-19	4,222	03-oct-19	4,954	06-nov-19	4,515	06-nov-19
078	Coahuila	302	52,486	13-mar-19	6,118	13-mar-19	3,547	06-may-19	6,440	05-jun-19	6,118	03-jul-19	3,220	03-ago-19	3,220	04-sep-19	5,796	03-oct-19	7,084	06-nov-19	6,118	06-nov-19
093	Coahuila	1520	247,760	13-mar-19	28,840	13-mar-19	16,720	06-may-19	30,400	05-jun-19	28,840	03-jul-19	15,200	03-ago-19	15,200	04-sep-19	27,360	03-oct-19	33,440	06-nov-19	28,840	06-nov-19
111	Coahuila	188	30,644	13-mar-19	3,572	13-mar-19	2,098	06-may-19	3,760	05-jun-19	3,572	03-jul-19	1,850	03-ago-19	1,850	04-sep-19	3,384	03-oct-19	4,116	06-nov-19	3,572	06-nov-19
018	Coahuila	480	78,740	13-mar-19	8,120	13-mar-19	5,280	06-may-19	5,600	05-jun-19	5,280	03-jul-19	2,800	03-ago-19	2,800	04-sep-19	5,640	03-oct-19	7,040	06-nov-19	5,280	06-nov-19
015	Coahuila	6,955	1,099,148	13-mar-19	107,093	13-mar-19	59,846	07-may-19	113,990	06-jun-19	107,093	04-jul-19	56,950	04-ago-19	56,950	05-sep-19	105,516	04-oct-19	129,290	07-nov-19	107,093	07-nov-19
016	Coahuila	1332	200,416	14-mar-19	23,608	14-mar-19	13,552	07-may-19	24,640	06-jun-19	23,608	04-jul-19	12,320	04-ago-19	12,320	05-sep-19	22,766	04-oct-19	28,008	07-nov-19	23,608	07-nov-19
033	Coahuila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
047	Coahuila	591	96,331	14-mar-19	11,220	14-mar-19	6,501	07-may-19	11,820	06-jun-19	11,220	04-jul-19	5,910	04-ago-19	5,910	05-sep-19	10,638	04-oct-19	13,002	07-nov-19	11,220	07-nov-19
018	Coahuila	5482	741,565	14-mar-19	28,158	14-mar-19	16,302	07-may-19	29,600	06-jun-19	28,158	04-jul-19	14,820	04-ago-19	14,820	05-sep-19	26,676	04-oct-19	32,604	07-nov-19	28,158	07-nov-19
003	Coahuila	884	146,092	14-mar-19	16,796	14-mar-19	9,724	07-may-19	17,680	06-jun-19	16,796	04-jul-19	8,840	04-ago-19	8,840	05-sep-19	17,312	04-oct-19	21,448	07-nov-19	16,796	07-nov-19
006	Coahuila	5408	712,594	14-mar-19	28,772	14-mar-19	16,958	07-may-19	29,790	06-jun-19	28,772	04-jul-19	14,880	04-ago-19	14,880	05-sep-19	28,784	04-oct-19	35,726	07-nov-19	28,772	07-nov-19
005	Coahuila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
123	Coahuila	622	101,386	14-mar-19	11,816	14-mar-19	6,842	07-may-19	17,440	06-jun-19	11,816	04-jul-19	6,220	04-ago-19	6,220	05-sep-19	11,156	04-oct-19	13,686	07-nov-19	11,816	07-nov-19
011	Coahuila	6,480	1,056,240	14-mar-19	108,120	14-mar-19	62,880	07-may-19	119,600	06-jun-19	108,120	04-jul-19	56,880	04-ago-19	56,880	05-sep-19	108,120	04-oct-19	132,480	07-nov-19	108,120	07-nov-19
026	Coahuila	671	109,373	15-mar-19	13,740	15-mar-19	7,381	08-may-19	13,420	07-jun-19	12,740	05-jul-19	6,710	05-ago-19	6,710	06-sep-19	12,078	05-oct-19	14,762	08-nov-19	12,740	08-nov-19
030	Coahuila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
050	Coahuila	111	186,295	15-mar-19	2,820	15-mar-19	1,616	08-may-19	3,620	07-jun-19	3,436	05-jul-19	1,810	05-ago-19	1,810	06-sep-19	3,258	05-oct-19	3,992	08-nov-19	3,436	08-nov-19
057	Coahuila	254	43,802	15-mar-19	4,826	15-mar-19	2,794	08-may-19	5,060													

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO, BARRA, GALLETA, CEREAL
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2019
 Fecha de Elaboración: 25/01/2019



CLAVE MUNI.	Municipios	BENEFICIARIOS	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE			
			TOTAL RACIONES	FECHA DE ENTREGA																				
012	Atenguillo	225	36,675	22-mar-19	4,275	22-mar-19	2,475	15-mar-19	4,500	13-jun-19	4,275	11-jul-19	2,250	11-jul-19	2,250	12-sep-19	4,650	11-oct-19	4,650	01-nov-19	4,275	14-nov-19	3,275	14-nov-19
029	Cabo Corriente	280	45,640	22-mar-19	5,840	22-mar-19	3,880	15-mar-19	5,840	13-jun-19	5,840	11-jul-19	2,800	11-jul-19	2,800	12-sep-19	5,000	11-oct-19	5,000	01-nov-19	5,840	14-nov-19	4,240	14-nov-19
038	Guadalupe	0	0	22-mar-19	0	22-mar-19	0	15-mar-19	0	13-jun-19	0	11-jul-19	0	11-jul-19	0	12-sep-19	0	11-oct-19	0	01-nov-19	0	14-nov-19	0	14-nov-19
054	Mosca	388	62,422	22-mar-19	7,272	22-mar-19	4,312	15-mar-19	7,600	13-jun-19	7,272	11-jul-19	3,880	11-jul-19	3,880	12-sep-19	6,992	11-oct-19	6,992	01-nov-19	6,416	14-nov-19	7,272	14-nov-19
062	Mutlán	62	10,105	22-mar-19	1,178	22-mar-19	682	15-mar-19	1,240	13-jun-19	1,178	11-jul-19	620	11-jul-19	620	12-sep-19	1,116	11-oct-19	1,116	01-nov-19	1,164	14-nov-19	1,178	14-nov-19
067	Puerto Villarta	2310	376,530	22-mar-19	44,890	22-mar-19	25,410	15-mar-19	46,200	13-jun-19	44,890	11-jul-19	23,100	11-jul-19	23,100	12-sep-19	41,580	11-oct-19	41,580	01-nov-19	50,810	14-nov-19	43,890	14-nov-19
080	San Sebastián del Oeste	389	60,807	22-mar-19	3,591	22-mar-19	2,079	15-mar-19	3,780	13-jun-19	3,591	11-jul-19	1,890	11-jul-19	1,890	12-sep-19	3,492	11-oct-19	3,492	01-nov-19	4,116	14-nov-19	3,591	14-nov-19
084	Talpa de Allende	572	93,216	22-mar-19	10,648	22-mar-19	6,292	15-mar-19	11,440	13-jun-19	10,648	11-jul-19	5,720	11-jul-19	5,720	12-sep-19	10,296	11-oct-19	10,296	01-nov-19	11,844	14-nov-19	10,648	14-nov-19
085	Totol Mexicana	2,024	329,824	22-mar-19	39,968	22-mar-19	24,352	15-mar-19	44,320	13-jun-19	39,968	11-jul-19	20,200	11-jul-19	20,200	12-sep-19	37,392	11-oct-19	37,392	01-nov-19	44,208	14-nov-19	39,968	14-nov-19
003	Almolulco del Mercado	218	34,719	22-mar-19	4,047	22-mar-19	2,483	15-mar-19	4,250	14-jun-19	4,047	12-jul-19	1,920	12-jul-19	1,920	13-sep-19	3,834	14-oct-19	3,834	01-nov-19	4,446	15-nov-19	4,047	15-nov-19
005	Amulhén	112	18,256	22-mar-19	2,128	22-mar-19	1,332	15-mar-19	2,240	14-jun-19	2,128	12-jul-19	1,120	12-jul-19	1,120	13-sep-19	2,016	14-oct-19	2,016	01-nov-19	2,328	15-nov-19	2,128	15-nov-19
006	Ameca	2059	335,617	22-mar-19	39,121	22-mar-19	22,649	15-mar-19	41,840	14-jun-19	39,121	12-jul-19	20,590	12-jul-19	20,590	13-sep-19	37,062	14-oct-19	37,062	01-nov-19	42,928	15-nov-19	39,121	15-nov-19
006	Atzacán	377	61,651	22-mar-19	7,163	22-mar-19	4,247	15-mar-19	7,140	14-jun-19	7,163	12-jul-19	3,570	12-jul-19	3,570	13-sep-19	6,786	14-oct-19	6,786	01-nov-19	7,902	15-nov-19	7,163	15-nov-19
009	El Arenal	287	45,781	22-mar-19	5,453	22-mar-19	3,157	15-mar-19	5,740	14-jun-19	5,453	12-jul-19	2,670	12-jul-19	2,670	13-sep-19	5,166	14-oct-19	5,166	01-nov-19	5,978	15-nov-19	5,453	15-nov-19
090	Huixtlaquillo	49	8,097	22-mar-19	381	22-mar-19	209	15-mar-19	380	14-jun-19	381	12-jul-19	190	12-jul-19	190	13-sep-19	342	14-oct-19	342	01-nov-19	414	15-nov-19	381	15-nov-19
095	Huixtla	331	53,953	22-mar-19	6,289	22-mar-19	3,641	15-mar-19	6,620	14-jun-19	6,289	12-jul-19	3,330	12-jul-19	3,330	13-sep-19	5,558	14-oct-19	5,558	01-nov-19	6,289	15-nov-19	6,289	15-nov-19
097	San Juanito	297	32,111	22-mar-19	3,743	22-mar-19	2,167	15-mar-19	3,840	14-jun-19	3,743	12-jul-19	1,870	12-jul-19	1,870	13-sep-19	3,546	14-oct-19	3,546	01-nov-19	4,134	15-nov-19	3,743	15-nov-19
097	San Marcos	0	0	22-mar-19	0	22-mar-19	0	15-mar-19	0	14-jun-19	0	12-jul-19	0	12-jul-19	0	13-sep-19	0	14-oct-19	0	01-nov-19	0	15-nov-19	0	15-nov-19
098	Tala	0	0	22-mar-19	0	22-mar-19	0	15-mar-19	0	14-jun-19	0	12-jul-19	0	12-jul-19	0	13-sep-19	0	14-oct-19	0	01-nov-19	0	15-nov-19	0	15-nov-19
094	Tegulla	311	144,493	22-mar-19	17,309	22-mar-19	10,211	15-mar-19	18,220	14-jun-19	17,309	12-jul-19	9,110	12-jul-19	9,110	13-sep-19	16,998	14-oct-19	16,998	01-nov-19	19,209	15-nov-19	17,309	15-nov-19
095	Teuchitlan	168	27,527	22-mar-19	3,211	22-mar-19	1,859	15-mar-19	3,280	14-jun-19	3,211	12-jul-19	1,600	12-jul-19	1,600	13-sep-19	3,042	14-oct-19	3,042	01-nov-19	3,211	15-nov-19	3,211	15-nov-19
095	Totol Mexicana	2,024	329,824	22-mar-19	39,968	22-mar-19	24,352	15-mar-19	44,320	13-jun-19	39,968	11-jul-19	20,200	11-jul-19	20,200	12-sep-19	37,392	11-oct-19	37,392	01-nov-19	44,208	14-nov-19	39,968	14-nov-19
092	Acadán de Adrez	1089	177,507	22-mar-19	20,911	22-mar-19	12,579	15-mar-19	21,780	17-jun-19	20,911	15-jul-19	10,890	15-jul-19	10,890	17-sep-19	19,602	15-oct-19	19,602	01-nov-19	22,958	15-nov-19	20,911	15-nov-19
004	Amacueca	193	31,439	22-mar-19	3,667	22-mar-19	2,133	17-mar-19	3,460	17-jun-19	3,667	15-jul-19	1,830	15-jul-19	1,830	17-sep-19	3,474	15-oct-19	3,474	01-nov-19	4,246	15-nov-19	3,667	15-nov-19
016	Atzacán de Brixuela	198	32,274	22-mar-19	3,762	22-mar-19	2,178	17-mar-19	3,960	17-jun-19	3,762	15-jul-19	1,890	15-jul-19	1,890	17-sep-19	3,564	15-oct-19	3,564	01-nov-19	4,136	15-nov-19	3,762	15-nov-19
014	Atoyac	189	22,637	22-mar-19	2,641	22-mar-19	1,529	17-mar-19	2,780	17-jun-19	2,641	15-jul-19	1,390	15-jul-19	1,390	17-sep-19	2,902	15-oct-19	2,902	01-nov-19	3,338	15-nov-19	2,641	15-nov-19
016	Cocula	0	0	22-mar-19	0	22-mar-19	0	17-mar-19	0	17-jun-19	0	15-jul-19	0	15-jul-19	0	17-sep-19	0	15-oct-19	0	01-nov-19	0	15-nov-19	0	15-nov-19
017	San Martín Hidalgo	0	0	22-mar-19	0	22-mar-19	0	17-mar-19	0	17-jun-19	0	15-jul-19	0	15-jul-19	0	17-sep-19	0	15-oct-19	0	01-nov-19	0	15-nov-19	0	15-nov-19
077	Sayula	447	72,861	22-mar-19	8,693	22-mar-19	4,917	17-mar-19	8,840	17-jun-19	8,693	15-jul-19	4,470	15-jul-19	4,470	17-sep-19	8,046	15-oct-19	8,046	01-nov-19	9,434	15-nov-19	8,693	15-nov-19
082	Tejupilco	1520	242,760	22-mar-19	28,880	22-mar-19	16,720	17-mar-19	30,400	17-jun-19	28,880	15-jul-19	15,200	15-jul-19	15,200	17-sep-19	27,840	15-oct-19	27,840	01-nov-19	32,440	15-nov-19	28,880	15-nov-19
089	Tepehuala	346	56,394	22-mar-19	6,574	22-mar-19	3,806	17-mar-19	6,320	17-jun-19	6,574	15-jul-19	3,460	15-jul-19	3,460	17-sep-19	6,228	15-oct-19	6,228	01-nov-19	7,612	15-nov-19	6,574	15-nov-19
092	Tepehuala de Corona	359	58,517	22-mar-19	6,821	22-mar-19	3,949	17-mar-19	7,180	17-jun-19	6,821	15-jul-19	3,590	15-jul-19	3,590	17-sep-19	6,462	15-oct-19	6,462	01-nov-19	7,886	15-nov-19	6,821	15-nov-19
114	Villa Corona	134	21,942	22-mar-19	2,546	22-mar-19	1,474	17-mar-19	2,580	17-jun-19	2,546	15-jul-19	1,340	15-jul-19	1,340	17-sep-19	2,412	15-oct-19	2,412	01-nov-19	2,846	15-nov-19	2,546	15-nov-19
119	Zapotlán de Amoles	429	69,927	22-mar-19	8,151	22-mar-19	4,709	17-mar-19	8,580	17-jun-19	8,151	15-jul-19	4,290	15-jul-19	4,290	17-sep-19	7,722	15-oct-19	7,722	01-nov-19	9,138	15-nov-19	8,151	15-nov-19
029	Quipilo	950	172,250	27-mar-19	14,250	27-mar-19	8,250	20-mar-19	15,000	18-jun-19	14,250	16-jul-19	7,500	16-jul-19	7,500	18-sep-19	13,500	16-oct-19	13,500	01-nov-19	16,250	20-nov-19	14,250	20-nov-19
070	Capotlán	3740	609,640	27-mar-19	71,060	27-mar-19	41,440	20-mar-19	74,200	18-jun-19	71,060	16-jul-19	37,400	16-jul-19	37,400	18-sep-19	67,320	16-oct-19	67,320	01-nov-19	77,060	20-nov-19	71,060	20-nov-19
014	Capotlán de Amoles	1381	225,103	27-mar-19	26,230	27-mar-19	15,151	20-mar-19	27,420	18-jun-19	26,230	16-jul-19	13,610	16-jul-19	13,610	18-sep-19	24,854	16-oct-19	24,854	01-nov-19	28,239	20-nov-19	26,230	20-nov-19
016	Atzacán de Brixuela	198	32,274	22-mar-19	3,762	22-mar-19	2,178	17-mar-19	3,960	17-jun-19	3,762	15-jul-19	1,890	15-jul-19	1,890	17-sep-19	3,564	15-oct-19	3,564	01-nov-19	4,136	15-nov-19	3,762	15-nov-19
014	Atoyac	189	22,637	22-mar-19	2,641	22-mar-19	1,529	17-mar-19	2,780	17-jun-19	2,641	15-jul-19	1,390	15-jul-19	1,390	17-sep-19	2,902	15-oct-19	2,902	01-nov-19	3,338	15-nov-19	2,641	15-nov-19
016	Cocula	0	0	22-mar-19	0	22-mar-19	0	17-mar-19	0	17-jun-19	0	15-jul-19	0	15-jul-19	0	17-sep-19	0	15-oct-19	0	01-nov-19	0	15-nov-19	0	15-nov-19
017	San Martín Hidalgo	0	0	22-mar-19	0	22-mar-19																		



CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA DE TUTELA DE DERECHOS 2019

TUTELA DE DERECHOS													
PRODUCTO	NOMBRE DEL PROYECTO	PRESENTACION	20/03/2019	25/04/2019	20/05/2019	20/06/2019	23/07/2018	20/08/2018	18/09/2018	21/10/2019	25/11/2019	16/12/2019	TOTAL
DESPENSA	Entrega de Apoyos Asistenciales a pupilos de la Procuraduría de Protección de Niñas, Niños y Adolescentes del Estado de Jalisco.	En Caja	83	83	83	83	83	83	83	83	83	87	834

PROCURADURÍA DE PROTECCIÓN
DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES
DEL ESTADO DE JALISCO
DIRECCIÓN DE TUTELA
DE DERECHOS

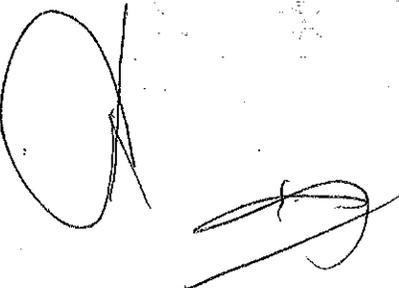


DIRECCION DE TRABAJO SOCIAL Y VINCULACION
CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA

TRABAJO SOCIAL OPERATIVO												
PRODUCTO	LUGAR DE ENTREGA	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Despensa	Almacén General DIF Jalisco	438	438	438	438	438	438	438	438	438	438	4380
		15/03/2019	10/04/2019	15/05/2019	14/06/2019	15/07/2019	15/08/2019	13/09/2019	15/10/2019	15/11/2019	03/12/2019	


Mtra. Soveida Martínez Campos
Jefa de Trabajo Social Operativo


L.T.S. María Eugenia Gutiérrez Solís
Directora de Trabajo Social y Vinculación





SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO
CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA
PROTECCIÓN CIVIL

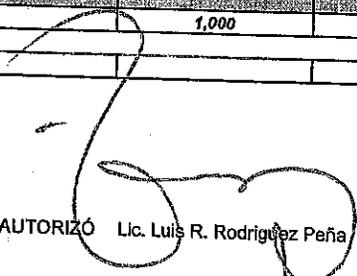


MARZO - DICIEMBRE 2019

MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	ENCARGADA	TELEFONO	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA
				MAYO		SEPTIEMBRE	
Guadalajara	Almacén General Sistema DIF Jalisco de Atemajac Domicilio: Adúles Serrán No. 109, esquina López Mateos, Col. Atemajac del Valle (atras del mercado de Atemajac)	Esther Fausto Brito	3030 3800 ext. 4701	1,000	06-may-19	1,000	09-sep-19
SUBTOTAL				1,000		1,000	
TOTAL						2,000	

ELABORÓ


Bibiana Castro Sánchez

REVISÓ Y AUTORIZÓ  Lic. Luis R. Rodríguez Peña



ANEXO 2

PROPUESTA TÉCNICA: ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS

Partida	Cantidad	Articulo	Especificaciones
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

En caso de ser adjudicado proporcionaré los SERVICIOS en los términos y condiciones del presente anexo, la orden de compra y/o contrato, las bases y los acuerdos de la junta aclaratoria del presente proceso.

Asimismo seré responsable por los defectos, vicios ocultos o falta de calidad en general de (los) SERVICIOS (s) por cualquier otro incumplimiento en que puedan incurrir en los términos de la orden de compra y/o contrato de conformidad con lo dispuesto en el artículo 26 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios

El presente Anexo 5 conforma la propuesta que como Participante me comprometo a cumplir y consta de xx hojas por uno solo de sus lados.

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal del mismo

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares,
embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

ANEXO 3
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL02/2019
ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES,
EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO.

PROPUESTA ECONÓMICA:

Partida	Unidad	Concepto	Cantidad	Precio Unitario (antes de i.v.a)	Importe
ÚNICA	PIEZA	DESPENSAS	XXXXXXX		
				SUBTOTAL	
				I.V.A.	
				TOTAL	

Declaro bajo protesta de decir verdad que los precios cotizados tienen una vigencia de 30 treinta días naturales contados a partir de la resolución de adjudicación y que los precios incluyen todos los costos involucrados y se presentan en moneda nacional con los impuestos desglosados.

Los Participantes deberán señalar en su oferta si los precios cotizados serán los mismos en caso de que el Comité opte por adjudicar parte de los SERVICIOS objeto de este proceso de adquisición. En caso de manifestar lo contrario, el Comité discrecionalmente podrá adjudicar o no al Participante respectivo

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal del mismo

ANEXO 4

CARTA DE PROPOSICIÓN

Comité de Adquisiciones de la Administración
Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco y sus Municipios
P R E S E N T E

En atención a la LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL02/2019 relativa a la adquisición de **“ALIMENTOS PARA EL POGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO”** el suscrito “_____nombre del firmante_____” en mi calidad de representante legal de “_____Nombre del Participante_____”, (en mi calidad de propietario) manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

1. Cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente proceso de adquisición, así como para la firma, presentación de los documentos y el contrato que se deriven de éste, a nombre y representación de (Persona Jurídica). Así mismo, manifiesto que cuento con número de proveedor _____ y con Registro Federal de Causantes _____, y en su caso me comprometo a realizar los trámites de registro y actualización ante el padrón de proveedores en los términos señalados en las presentes bases, para la firma del contrato que llegare a celebrarse en caso de resultar adjudicado.
2. Mi representada señala (Que señalo) como domicilio para todos los efectos legales a que haya lugar la finca marcada con el número _____de la calle _____, de la colonia _____, de la ciudad de _____, C.P. _____, teléfono _____, fax _____y correo electrónico _____@_____;solicitándoles y manifestando mi conformidad de que todas las notificaciones que se me tengan que practicar y aún las personales, se me hagan por correo electrónico en la cuenta anteriormente señalada, sujetándome a lo que establece el artículo 123 del Código de Procedimientos Civiles del Estado de Jalisco, aplicado supletoriamente, para que la autoridad estatal lleve a cabo las notificaciones correspondientes.
3. He leído, revisado y analizado con detalle las bases del presente proceso de adquisición, las especificaciones correspondientes y el juego de anexos que me fueron proporcionados por la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Gobierno de Jalisco, obligándome a cumplir con lo estipulado en cada uno dellos.

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares,
embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco

4. Mi representada no se encuentra en alguno de los supuestos del artículo 19 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco, y tampoco en las situaciones previstas para la **DESCALIFICACIÓN DE LOS PARTICIPANTES** que se indican en las bases del presente proceso de adquisición.
5. Se han formulado cuidadosamente todos y cada uno de los precios unitarios que se proponen, tomando en consideración las circunstancias previsibles que puedan influir sobre ellos. Dichos precios se presentan en pesos mexicanos e incluyen todos los cargos directos e indirectos que se originen en la prestación del servicio hasta su recepción total por parte de la Fiscalía General del Estado de Jalisco, por lo que aceptamos todas y cada una de las condiciones ahí establecidas.
6. En caso de resultar favorecidos, nos comprometemos a firmar el contrato en los términos señalados en las bases del presente proceso de adquisición.
7. Mi representada otorgará el servicio a que se refiere el presente proceso de adquisición de acuerdo con las especificaciones y condiciones requeridas en las bases de este proceso de adquisición, con los precios unitarios señalados en la propuesta económica.

Atentamente,

Nombre y firma del
Representante Legal del Participante

**ANEXO 5
ACREDITACIÓN**
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL02/2019
**ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES,
EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO.**

Yo, (nombre)__, manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que los datos aquí asentados son ciertos y que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente proceso de adquisición, así como con los documentos que se deriven de éste, a nombre y representación de (*Persona Jurídica*) (a nombre propio).

Nombre del Participante:	
No. de Registro del Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno de Jalisco: (en caso de contar con él)	
No. de Registro en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM):	
No. del Registro Federal de Contribuyentes:	
Domicilio: (Calle, Número exterior-interior, Colonia, Código Postal)	
Municipio o delegación:	Entidad Federativa:
Teléfono (s):	Fax:
Correo Electrónico:	
<u>Para Personas Jurídicas:</u> Número de Escritura Pública: (en la que consta su Acta Constitutiva y sus modificaciones* si las hubiera) Fecha y lugar de expedición: Nombre del Fedatario Público, mencionando si es Titular o Suplente: Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio: Tomo: Libro: Agregado con número al Apéndice: *NOTA: En caso de que hubiere modificaciones relevantes al Acta Constitutiva (cambio de razón social, de domicilio fiscal, de giro o actividad, etc.), deberá mencionar los datos anteriores que correspondan a dicha modificación y la referencia de la causa de la misma.	
<u>Para Personas Físicas:</u> Número de folio de la Credencial delector:	

R E D O P	Para Personas Jurídicas o Físicas que comparezcan a través de Apoderado, mediante Poder General o Especial para Actos de Administración o de Dominio , que les faculte para comparecer al concurso y a la firma del contrato que resulte del mismo):
	Número de Escritura Pública:
	Tipo de poder:
	Nombre del Fedatario Público , mencionando si es Titular o Suplente:
	Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio:
	Tomo:
	Libro:
Agregado con número al Apéndice:	
Lugar y fecha de expedición:	

Nombre y firma del Representante Legal

ANEXO 6
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL02/2019
ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES,
EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO.
DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD Y NO COLUSIÓN DE PROVEEDORES.

Guadalajara Jalisco, a ___ de ___ de 2019.

Subsecretaría de Administración.
Presente

En cumplimiento con los requisitos establecidos en el presente Proceso de Adquisición para la **LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL28/2018**, para entrega de la **“APOYO PARA RESTITUCIÓN DE DERECHOS DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL SISTEMA DIF JALISCO.”** por medio del presente manifiesto bajo protesta de decir verdad que por sí mismos o a través de interpósita persona, el proveedor (*persona física o moral*), a quien represento, se abstendrá de adoptar conductas, para que los servidores públicos de la Dirección General de Abastecimientos, Subsecretaría de Administración, Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas y/o Unidad Centralizada de Compras, induzcan o alteren la evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, así como la celebración de acuerdos colusorios.

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal

ANEXO 7
ESTRATIFICACIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL02/2019
ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES,
EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO.

Guadalajara, Jal., a XX de XXXXX de 2017

Comité de Adquisiciones de la Administración
Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco y sus Municipios
P R E S E N T E

En atención a la Licitación Pública Local LPL02/2019 relativa a la adquisición de **“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO.”** (En lo subsecuente “proceso de adquisición”), el suscrito nombre del firmante en mi calidad de representante legal de Nombre del Participante, (en mi calidad de propietario) manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

Que mi representada está constituida conforme a las leyes mexicanas, con registro Federal de Contribuyentes _____, y asimismo que considerando los criterios establecidos en el numeral 11 de las presentes bases(sector, número total de trabajadores y ventas anuales), establecidos en el Acuerdo por el que se establece la estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de junio de 2009, mi representada tiene un Tope Máximo Combinado de _____, con base en lo cual se estatifica como una empresa _____.

De igual forma, declaro que la presente manifestación la hago teniendo pleno conocimiento de que la omisión, simulación o presentación de información falsa, son infracciones previstas por el numeral 12 fracciones e, f y g de las presentes bases, sancionables en términos de lo dispuesto por el artículo 48, fracción I de la Ley de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del estado de Jalisco, y demás disposiciones aplicables.

Atentamente,

Nombre y firma del Participante
o Representante Legal del mismo

ANEXO 10

IDENTIFICACIÓN VIGENTE DE LA PERSONA FÍSICA O DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA PERSONA MORAL QUE FIRMA LA PROPOSICIÓN.

Guadalajara Jalisco, a XX de XXXXX de 2019.

ANVERSO



REVERSO



***NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL***

LPL02/2019

Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares,
embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco