



Secretaría de Planeación
Administración y Finanzas

GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

GOBIERNO DE JALISCO
Poder Ejecutivo
Secretaría de Administración
Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones

BASES

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL14/2016

“DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS”

De conformidad a lo previsto por los Artículos 1, 4, 5, 6, 8 Fracción 1, 19, 51, 52 y 53 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco y el Artículo 1, 4, 5 fracción I y II, 14, 16, 19, 22, 23, 24, 28, 30, 32, 34, 35, 37, 38, 39, 52, 53, 54, 55, 96, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 107 y 108 de su Reglamento, la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo en coordinación con la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado con domicilio en Prolongación Avenida Alcalde número 1221, Colonia Miraflores, Zona Centro, C.P. 44270, en la Ciudad de Guadalajara, Jalisco; convoca a proveedores interesados en participar en la Licitación Pública Local LPL14/2016 para la contratación de “**DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS**”, 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 I del Artículo 11 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, que a la letra reza:

Artículo 11.- Las Licitaciones públicas podrán ser:

- I. **Locales, cuando únicamente puedan participar proveedores establecidos en el Estado;**
- II.
- III

Para los fines de estas bases, se entenderá por:

Ley	Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado
Reglamento	Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado
Políticas y Lineamientos	Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.
Secretaría / Convocante	Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas
Comisión	Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco
Dirección	Dirección de la Comisión de Adquisiciones de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas.
Padrón	Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios
Domicilio	Prolongación Avenida Alcalde No. 1221, Col. Miraflores, Guadalajara, Jalisco, (ingreso opcional por puerta posterior de Av. Magisterio s/n)
Propuesta	La propuesta técnica y económica que presenten los participantes
Participante	Persona Física o Jurídica que presenta propuesta en el proceso de adquisición
Proveedor	Participante Adjudicado

I.V.A.

Impuesto al Valor Agregado

DIF Jalisco

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.

Contraloría

Contraloría del Estado de Jalisco

Comité

Comité de Adquisiciones y Enajenaciones del sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.

Proceso

Licitación Pública Local LPL14/2016 “DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS”

**Domicilio DIF
JALISCO**

Av. Prolongación Alcalde # 1220, Sector Hidalgo, C.P. 44270, Guadalajara Jalisco.

**Comité
Técnico**

Comité Técnico de Evaluación.

1. OBJETO DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN.

El objeto del presente proceso es la adquisición de despensas de nutrición infantil y su entrega en los municipios del Estado de Jalisco, de conformidad a las cantidades, fechas y lugares señaladas en las presentes bases.

2. ESPECIFICACIONES

1.- Las propuestas de los “**PARTICIPANTES**” deberán sujetarse a lo señalado en el **Anexo 1 (Incluye Anexos del “1A” al “1I”)** y **Anexo 9**. (Especificaciones mínimas), que contiene los productos/servicios a otorgar al “**DIF JALISCO**” conforme a los criterios científicos, técnicos, éticos y jurídicos establecidos para cada caso.

1.1. **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 llegara a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso del “DIF JALISCO” con 30 treinta días de anticipación.**

3. FECHA, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

Los bienes objeto de este “**PROCESO**”, se deberán entregar de conformidad a las fechas, lugares y cantidades señaladas en el **Anexo 9**, y los empaques de los productos deberán contener los diseños del **Anexo 10**.

Los días de entrega podrán ser ajustados por el “**DIF JALISCO**” dentro de los calendarios de los bienes materia del presente “**PROCESO**”, en razón de las necesidades del Organismo para la debida consecución de sus programas alimentarios. Para tal efecto, el “**DIF JALISCO**” citará, con la debida oportunidad, al **PROVEEDOR**, a las reuniones que fueren necesarias para establecer las modificaciones que resultaren pertinentes.

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

El equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en el punto 5.13 Transporte de la NOM-251-SSA1-2009.

4. PUNTUALIDAD.

Sólo podrán ingresar a los diferentes actos, los Participantes registrados que se encuentren **en la hora señalada en estas bases** o en el lugar donde se vaya a llevar a cabo el acto que corresponda a la hora en que éste comience.

En el caso de que por causas justificadas los actos no se inicien a la hora señalada, se decrete un receso o se difieran, los acuerdos y las actividades realizadas por la Comisión o por la Secretaría serán válidos. Asimismo la falta de firma de algún Participante en las actas que se deriven de los actos de este proceso de adquisición, no será causa de invalidez o nulidad de algún acto.

5. OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES.

a) Poseer la capacidad administrativa, financiera, legal y técnica, para atender el requerimiento en las condiciones solicitadas implícitas dentro de las presentes bases.

b) Presentar todos los documentos y anexos solicitados en las presentes bases, ya que son parte integral de la propuesta, para todos los efectos legales a que haya lugar, a excepción de los documentos opcionales.

c) El proveedor deberá acreditar previo a la firma del contrato mediante copia que emite la Secretaria de Hacienda y Crédito Público la opinión positiva del cumplimiento de obligaciones.

d) El objeto del contrato que se celebrará con motivo de la presente adquisición de “**DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS**”, de acuerdo a las presentes bases y sus anexos, propuesta que contienen las condiciones especiales, así como las propuestas económicas, que forma parte integral del mismo.

e) En caso de ser adjudicado deberá cumplir con lo establecido en los artículos 45 de la Ley y 75, 76 y 77 según sea el caso del Reglamento, y los documentos que acrediten los datos asentados en el Anexo 4 (acreditación) de estas bases, previo a la firma del contrato.

Para efectos de inscripción o actualización del registro, favor de comunicarse a la Dirección de Desarrollo de Proveedores al teléfono 3818- 2818, o bien ingresar al módulo “Registrarse como Proveedor del Gobierno de Jalisco” de la página de Internet <http://compras.jalisco.gob.mx/ResgistroProveedor.exe/FormaRegistro>

6. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS

Los “**PARTICIPANTES**” deberán entregar muestras físicas de los bienes licitados (con las especificaciones señaladas en el anexo 1 y del “1A” al “1I”) ofertadas en su propuesta técnica anexo no. 5 estas serán las mismas que ofertarán en su propuesta y proveerán si resultan adjudicados.

los “participantes” entregarán muestra, los días del **06 al 08 del mes de julio de 2016, de 9:00 a 14:00 horas**, en días hábiles, en el Departamento de Aseguramiento de la Calidad del Sistema DIF del estado de Jalisco ubicado en el “Domicilio DIF Jalisco”; de la siguiente forma:

Productos	Cantidad de Muestras
Leche semidescremada fortificada ultra pasteurizada de 250 ml	10 piezas
Frijol 1 kg	4 piezas
Garbanzo 1 kg	4 piezas
Arroz blanco 1 kg	4 piezas
Avena en hojuela 1 kg	4 piezas
Pasta para sopa con fibra 200 g	4 piezas
Colado de fruta 65 ml o 68 g	10 piezas de manzana 10 piezas de pera 10 piezas de mango
Ensalada de verduras 215 g, masa drenada de 110 g	4 piezas
Atún en agua, masa drenada 100 g	4 piezas

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.

Estas muestras deberán estar debidamente identificadas cada una con los datos generales del Participante además de presentar la razón social de la empresa que las elabora y/o procesa, 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.

Es requisito indispensable de los participantes estar establecidos en el estado de Jalisco.

7. JUNTA ACLARATORIA.

Se llevará a cabo a las **12:00 horas del día 06 de mes julio del año 2016**, en la subsecretaría de Administración de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo del Estado, con domicilio en prolongación Avenida Alcalde No. 1221, colonia Miraflores, en esta ciudad, con entrada opcional por la puerta posterior del edificio, ubicada en la calle Magisterio s/n, bajo los siguientes lineamientos:

a).- Las preguntas deberán entregarse en forma impresa y digital (en formato de Word en texto), por conducto del apoderado legal de los participantes en la ventanilla de la Dirección de Desarrollo de Proveedores del Gobierno del Estado de Jalisco, con domicilio citado en el párrafo inmediato anterior, a más **tardar antes de las 10:00 horas del día 01 de mes de julio del año 2016**. **No se recibirá o dará curso a las preguntas extemporáneas.**

b).- A este acto deberá asistir el Participante y/o su representante legal, debidamente acreditado con su poder notariado e identificación oficial.

c).- Se dará respuesta únicamente a las preguntas relacionadas con las bases y el proceso de adquisición, que se formulen de conformidad a lo establecido en el formato del **Anexo 2** (junta aclaratoria).

d).- La asistencia de los Participantes a la junta aclaratoria será bajo su estricta responsabilidad ya que deberán de aceptar lo ahí acordado, en el entendido de que en la misma se podrán modificar las características de los bienes y servicios, señalar la fecha para otra junta aclaratoria o el diferimiento de la misma.

El acta de la junta aclaratoria es parte integral de las presentes bases para los efectos legales a los que haya lugar. El objetivo principal de la junta aclaratoria, será el disipar cualquier duda que sobre las presentes bases formulen los licitantes en el entendido de que éstos realizaran las observaciones conducentes a sus representadas y en caso de no existir manifestación expresa alguna por cada uno de los concursantes, se entenderá como aceptadas en todos sus términos y condiciones de la presente adquisición así como el contrato que para el caso se llegue a celebrar con el proveedor, no pudiendo alegar con posterioridad a la junta aclaratoria, vicios del consentimiento, nulidad, dolo, error, lesión, inexactas declaraciones o cualquier acto figura jurídico que tuviera por efecto anulación, rescisión o incumplimiento del contrato a celebrar, lo anterior tomando en consideración que la junta aclaratoria en cuestión es parte integran del contrato, puesto que en caso de ser omisa(s) el proveedor no podrá alegar en su favor las circunstancias antes señaladas en caso de existir controversias ya de índole civil, mercantil o penal, ya que los participantes son diestros y expertos en la materia.

8. CARACTERÍSTICAS DE LA PROPUESTA.

- a)** El participante deberá presentar su propuesta técnica y económica mecanografiada o impresa en papel membretado original del participante, debidamente firmada, dirigida a la "Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco" en la que debe constar el desglose de cada uno de los bienes o servicios que está ofertando y que la convocante solicita adquirir.

- b) Queda prohibido para el participante hacer suyo sustituyendo su propuesta técnica con el anexo 1 o la junta aclaratoria; el no observar lo anterior será motivo de sanción para el participante.
- c) Toda la documentación elaborada por el Participante deberá redactarse en español. Únicamente podrán presentarse certificaciones, folletos, catálogos o cualquier tipo de documento informativo en el idioma original, anexando traducción simple al español;
- d) Todas y cada una de las hojas de la propuesta elaborada por el Participante, deberán presentarse firmadas de forma autógrafa por él o su representante legal;
- e) Todos los documentos que integren la propuesta deberán presentarse, dentro de un sobre cerrado de forma inviolable con cinta adhesiva, señalando claramente nombre del Participante, número y nombre del proceso de adquisición;
- f) Los documentos no deberán estar alterado, tachados y/o enmendados;
- g) No se aceptarán opciones, el Participante deberá presentar una sola propuesta;
- h) La propuesta deberá presentarse en los términos de los formatos anexo 5 (técnico) y 6 (económico);
- i) La propuesta deberá realizarse con estricto apego a las necesidades planteadas por la convocante en las presentes bases, de acuerdo a los bienes y servicios, y especificaciones requeridas en el Anexo 1 (especificaciones) y en su caso en la junta de aclaraciones; y
- j) La oferta se presentará en Moneda Nacional con I.V.A. desglosado y demás impuestos que en su caso correspondan, incluyendo todos los costos involucrados, por lo que no se aceptará ningún costo extra o precios condicionados.
- k) Las ofertas deberán realizarse de acuerdo a las necesidades mínimas planteadas por la “DIF JALISCO” en las presentes bases, de acuerdo a la descripción de los bienes requeridos, so pena de descalificación.
- l) Mencionar si los precios cotizados serán los mismos en caso de que el “COMITE” opte por adjudicar parte de los bienes, de no hacerlo se entenderá que sostiene los precios para cualquier volumen de adjudicación.

8.1. 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:

- 1.- Índice que haga referencia al número de hojas;
- 2.- Separadores dividiendo las secciones de la propuesta;
- 3.- Las hojas foliadas preferentemente en el orden solicitado, de la siguiente forma: 1, 2, 3, 4, 5.....
- 4.- Los documentos originales que se exhiban con carácter devolutivo no deberán perforarse, por tanto deberán presentarse dentro de micas.

b).- Dirigida a la “Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado o dirección de adquisiciones”, mecanografiada o impresa preferentemente en papel membretado original del Participante.

La falta de alguna de las características adicionales de la propuesta, no será causal de descalificación.

9. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

Este acto se llevará a cabo a las **17:00 horas del día 11 de julio año 2016**, en la sala de juntas de la Comisión, con domicilio en prolongación Avenida Alcalde No. 1221, colonia Miraflores, en esta ciudad, con entrada opcional por la puerta posterior del edificio, ubicada en Magisterio s/n.

9.1. Documentos que debe contener el sobre de la propuesta.

- a) **Anexo 3** (carta de proposición)
- b) **Anexo 4** (acreditación)
- c) **Anexo 5** (técnica) que deberá contener las especificaciones contenidas en el anexo 1 y anexos “1A” al “1I” de las bases.
- d) **Anexo 6** (económica)
- e) **Anexo 7** (Estratificación) en caso de aplicar.
- f) **Anexo 9** (Calendario de entregas).
- g) Escrito en el que se presenten los costos individuales de cada producto, los cuales servirán para el control interno y no para la toma de decisiones por parte de la **COMISIÓN** y/o el **COMITÉ**.
- h) Copia de acuse de recibo de las muestras físicas.
- i) Escrito del **PARTICIPANTE** manifestando bajo protesta de decir verdad que es una empresa que se encuentra establecida en el estado de Jalisco.
- j) Escrito del **PARTICIPANTE** manifestando lo siguiente:
 - Su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, **EL DIF JALISCO** practique análisis de laboratorio a sus productos máximo tres veces 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 su 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 del **DIF JALISCO**.

- En caso de existir duda de algún parámetro reportado por el laboratorio, “**DIF JALISCO**”, a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras, por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis, cuyo costo será cubierto por el “**DIF JALISCO**” y, de ello, se le notificará a “**EL PROVEEDOR**”. Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique “**EL PROVEEDOR**”, será éste quien cubra los costos de la nueva revisión.
 - En caso de existir duda por parte “**DEL PROVEEDOR**” de algún parámetro reportado por el laboratorio, podrá solicitar recheque al “**DIF JALISCO**”, a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, para lo cual deberá estar presente personal autorizado del DIF JALISCO ante el laboratorio que practicará dicho rechequeo para constatar que se haga la toma de muestras respectivas y con ello certificar que cuenten con los sellos de seguridad y que están debidamente firmados por los representantes que estuvieron presentes en el respectivo muestreo y con ello validar cualquier informe de laboratorio que se llegue a exhibir como informe de pruebas.
 - Se definirá en conjunto entre el **PROVEEDOR** y la Dirección de Seguridad Alimentaria del **DIF JALISCO**, los parámetros que se analizarán para cada producto y la frecuencia de estos análisis dependiendo de las características de cada uno.
 - Manifiestar su compromiso de notificar mensualmente al departamento de Aseguramiento de calidad de la **DIF JALISCO** el número de lote de los productos a entregar.
 - Autorizar las auditorías 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.
- k) Escrito del **PARTICIPANTE** manifestando su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, la “**CONVOCANTE**” pueda retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que la “**CONVOCANTE**” 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 23 de estas bases.
- l) 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, 9, 10, 25 y 26 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, en vinculación con lo regulado por los numerales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 8, 9 fracciones VII y IX, 10, 19 y 37 de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en lo dispuesto por el artículo 61, fracciones I y II, incisos a) y b), de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, la “**CONVOCANTE**”, 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.

- m) **Análisis de laboratorio.** 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 Asociación Civil (EMA). El PARTICIPANTE deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos. Dicho análisis deberá apegarse a los requerimientos solicitados en el anexo 1 (incluyendo anexo 1A al 1I) de las presentes bases, en caso de que el resultado sea diferente a los requerimientos de estas será considerado descalificación.
La omisión de este documento será causal de descalificación.
- k) Original y/o copia certificada que acredite que EL PARTICIPANTE cuenta por lo menos con un almacén con certificación ISO 22000:2005 Norma equivalente al a NMX-F-CC-2007 vigente para todo el año 2016 y 2017; emitido por un organismo de certificación internacional con alcance para actividades de armado de despensas.

NOTA: Para aquellos “**PROVEEDORES**” que tengan adeudos, por concepto de sanciones y/o que se encuentren cualquiera de los supuestos del artículo 19, 47 y 48 de la “**LEY**” y 30 del “**REGLAMENTO**”, no se tomarán en cuenta sus propuestas

La falta de alguno de estos documentos en las fracciones que anteceden, será causal de descalificación de la propuesta del participante.

9.2. Este acto se llevará de la siguiente manera:

- a) A este acto deberá asistir solamente el Participante o su representante legal y presentar **identificación vigente con validez oficial** (pasaporte, credencial para votar con fotografía, cédula profesional o cartilla del servicio militar en el caso de ser persona moral además deberá entregar copia certificada del poder con el que acredite su representación legal.
- b) Los **PARTICIPANTES** que concurran al acto firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia, el cual iniciará en punto de las 16:30 horas y cerrará a las 16:50 horas del día de la presentación y apertura de propuestas;
- c) En el momento en que se indique, los **PARTICIPANTES** ingresarán a la sala, llevándose a cabo la declaración oficial de apertura del acto;
- d) Se hará mención de los **PARTICIPANTES** presentes;
- e) Los **PARTICIPANTES** registrados entregarán el o los sobres cerrados en forma inviolable, conteniendo la propuesta técnica, económica y demás documentación solicitada, señalando de manera clara el nombre del **PARTICIPANTE y PROCESO**.
- f) Se procederá a la apertura del sobre para verificar que contengan la documentación requerida.
- g) Los **PARTICIPANTES** darán lectura al total de su oferta económica I.V.A. incluido.
- h) Cuando menos dos de los integrantes de la **COMISIÓN** asistentes y un **PARTICIPANTE** asistente, rubricarán todas y cada una de las hojas de la propuesta técnica;

i) Todos los documentos presentados quedarán en resguardo del coordinador de compras del proceso adscrito a la **DIRECCIÓN** de la **SECRETARÍA**.

j) El análisis de las propuestas técnicas será efectuado por el **COMITÉ TÉCNICO** para analizar, evaluar y dictaminar las propuestas dentro del término de 3 días hábiles contados a partir de la recepción de las mismas el cual servirá de base a la "**COMITÉ**" para emitir su fallo

k) En el supuesto de que algún **PARTICIPANTE** no cumpla con la obligación de sostener todas y cada una de las condiciones de sus propuestas, o las retire antes de la emisión de la resolución que recaiga en el presente proceso de adquisición, el Director General de Abastecimientos o el funcionario que éste designe para tal efecto, podrá suspender o cancelar su participación en el actual proceso, conservando su inscripción en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Jalisco para su posible participación en futuros o diferentes procesos.

10. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS y Adjudicación.

La totalidad de los servicios serán adjudicados a un solo **PARTICIPANTE**.

Para evaluar las propuestas objeto del presente proceso de adquisición, a juicio de la Comisión se considerará:

- a).- Precio ofertado;
- b).- Financiamiento;
- c).- Calidad de los bienes y/o servicios ofertados;
- d).- Plazo de entrega
- e).- Financiamiento de pago.
- f).- Valores agregados en igualdad de circunstancias.

Para la adjudicación del objeto del presente proceso de adquisición se procederá conforme a los artículos 19, 20 y 51, 52, 53 y 54 de la **LEY** y el artículo 22, 23 y 24 de su **REGLAMENTO**.

11. ACLARACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

El Secretario Ejecutivo de la **COMISIÓN** y/o el **COMITÉ** o el funcionario que éste designe, podrá solicitar aclaraciones relacionadas con las propuestas a cualquier **PARTICIPANTE** por el medio que disponga.

12. COMUNICACIÓN.

Salvo lo dispuesto en el numeral que antecede, desde el cierre del acta de aclaración de bases y hasta el momento de la notificación de la resolución de adjudicación, los participantes no se pondrán en contacto con los miembros de la **COMISIÓN**, el **COMITÉ**, la **CONVOCANTE** o el **DIF JALISCO**, para tratar cualquier aspecto relacionado con la evaluación de alguna propuesta. Cualquier intento por parte de un **PARTICIPANTE** de ejercer influencia para la evaluación o adjudicación, dará lugar a que se descalifique su propuesta.

13. ESTRATIFICACION

Los licitantes que se encuentren en el supuesto establecido en el párrafo segundo del Artículo 9 de la Ley, como criterio de desempate, deberán acreditar que pertenecen al sector de las micro, pequeñas y medianas empresas, entregando para tal fin, el formato denominado **Anexo 7** con la manifestación que indica su estratificación.

Los criterios para que el participante se declare su estratificación, 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, son los siguientes:

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
	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.

14. DESCALIFICACIÓN DE LOS PARTICIPANTES.

La **COMISIÓN** y/o el **COMITÉ** descalificarán total o parcialmente a los Participantes que incurran en cualquiera de las siguientes situaciones:

- a) En alguno de los casos previstos por el artículo 19 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco y artículo 28 del reglamento, o cuando se compruebe su incumplimiento a las condiciones especiales y estándares de servicio de los contratos celebrados

con anterioridad, así como la mala calidad como proveedor del Gobierno de Jalisco, de la Federación, del municipio o de cualquier entidad Federativa;

b) Cuando se compruebe su incumplimiento o mala calidad como **PROVEEDOR** del Gobierno Federal, el Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier entidad pública y que la **CONVOCANTE** y/o el **DIF JALISCO**.

c) Si incumple con cualquiera de los requisitos solicitados en las presentes bases y sus anexos;

d) 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;

e) Cuando la propuesta presentada no esté firmada por la persona legalmente facultada para ello;

f) La falta de cualquier documento obligatorio solicitado;

g) La presentación de datos falsos;

h) Cuando de diversos elementos se advierta la posible existencia de arreglo entre los Participantes, para elevar los precios objeto del presente proceso de adquisición, o se adviertan coincidencias en sus propuestas que presuman la posible existencia de arreglo entre dos o más participantes con el propósito de que uno de ellos sea adjudicado;

i) 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;

j) Si se acredita que el Participante no demuestra tener capacidad administrativa, financiera, legal, técnica, de producción o distribución adecuada para atender el requerimiento de los bienes y servicios en las condiciones solicitadas;

k) Si las ofertas presentadas no se realizan con estricto apego a las necesidades planteadas por la convocante en las presentes bases, de acuerdo a la descripción de los bienes y servicios requeridos y cada una de sus especificaciones;

l) No podrán presentar propuestas o cotizaciones, ni celebrar contratos o pedido alguno, las personas físicas o jurídicas que por causas imputables a ellas, se encuentran en situaciones de mora, respecto al cumplimiento de otro contrato o pedido celebrado con el Gobierno del Estado de Jalisco, dependencias u organismos auxiliares o fideicomisos públicos y que hayan afectado con ello los intereses del Gobierno; en razón de lo anterior, se descalificara a los participantes que cuenten con sentencia que haya sido emitida por autoridad competente y que la misma haya causado estado, en los términos del artículo 420 del código civil del estado de Jalisco.

15. SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN.

La **COMISIÓN**, el **COMITÉ** y/o el **DIF JALISCO** podrán cancelar o suspender parcial o totalmente el proceso de adquisición en los supuestos que a continuación se señalan de conformidad con el artículo 52 fracción XIV:

- 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 bienes y servicios que se pretenden adquirir;
- c) Si se presume o acredita la existencia de irregularidades;
- d) Si la oferta del Participante que pudiera ser objeto de adjudicación, excede el presupuesto autorizado para este proceso de adquisición;
- e) 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 bienes y 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;
- f) Por orden escrita debidamente fundada y motivada y por resolución firme de autoridad judicial; por la Contraloría del Estado con motivo de inconformidades; así como por la Comisión, en los casos en que tenga conocimiento de alguna irregularidad; y
- g) A petición de la dependencia solicitante, debido a alguna causa superveniente posterior al inicio del procedimiento de adquisición y antes de que el "**COMITÉ**" emita el fallo del proceso.

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

16. DECLARACIÓN DE PROCESO DE ADQUISICIÓN DESIERTO.

La Comisión y el Comité podrán declarar parcial o totalmente desierto el proceso de adquisición:

- a. Cuando no se reciba por lo menos **una** propuesta en el acto de presentación y apertura de propuestas;
- b. Cuando ninguna de las propuestas cumpla con todos los requisitos solicitados en estas bases;
- c. Si a criterio de la Comisión y/o del Comité ninguna de las propuestas cubre los elementos que garanticen al Gobierno del Estado las mejores condiciones señaladas en el numeral 9 de estas bases;
- d. Si después de efectuada la evaluación técnica y económica no sea posible adjudicar a ningún Participante; y

e. 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 del servicio materia de este proceso de adquisición, por resultar superiores, no aceptable, ser inferiores o no conveniente a los del mercado a tal grado que la convocante presuma que ninguno de los Participantes podrá cumplir con el suministro de los mismos.

17. FACULTADES DE LA COMISIÓN Y/O DEL COMITÉ.

La Comisión y el Comité resolverán cualquier situación no prevista en estas bases y además tendrá las siguientes facultades adicionales:

- I. Adelantar o posponer las fechas de los actos de *dictamen técnico* y Resolución de Adjudicación si así lo considera conveniente, notificando de manera escrita y oportuna a los **“PARTICIPANTES”**.
- II. La **“COMISIÓN”**, el **“COMITÉ”**, la **“SECRETARÍA”** y el **“DIF JALISCO”** o quien ellos designen, podrán solicitar a los **“PARTICIPANTE”S**, aclaraciones relacionadas con las propuestas.
- III. Emitir su resolución sobre las mejores condiciones de calidad, servicio, precio, pago y tiempo de entrega ofertadas por los proveedores, con motivo de las solicitudes de aprovisionamiento, materia de su competencia, para la adquisición, enajenación y arrendamiento de bienes muebles y la contratación de servicios;
- IV. Sugerir la adjudicación de las órdenes de compra en favor de proveedores locales, cuando la calidad, servicio y precio de sus productos o servicios se encuentren en igualdad o mejores condiciones de las ofertadas por otros que no lo sean;
- V. Dispensar defectos, errores y omisiones en las propuestas, cuya importancia en sí no sea relevante, siempre y cuando se presuma que el **“PARTICIPANTE”** no obró de mala fe, y que no altere de manera sustancial la propuesta o el **“PROCESO”**, asimismo que no contravenga a lo dispuesto en la **“LEY”** y su **“REGLAMENTO”**.
- VI. Rechazar propuestas cuyo importe sea de tal forma inferior, que la Comisión considere que el Participante no podrá suministrar los bienes y servicios, por lo que incurriría en incumplimiento;
- VII. 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 de la **COMISIÓN** o a quien él faculte, podrá citar al Participante correspondiente para hacer las aclaraciones respectivas;
- VIII. 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, la Comisión y/o el Comité podrán 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;
- IX. Solicitar el apoyo a cualquiera de las áreas técnicas del gobierno del estado, con el fin de emitir su resolución;

- X. 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.
- XI. Cancelar, suspender o declarar desierto el presente proceso de adquisición.

18. FACULTADES DEL “COMITÉ TÉCNICO”

- I. Analizar, evaluar técnicamente las propuestas y emitir dictamen respecto a las propuestas de adquisición de bienes y servicios dentro del término de tres días hábiles, contados desde la recepción de éstas.

19. DE LA RESOLUCIÓN O FALLO.

La **COMISIÓN** emitirá el cuadro comparativo y acta de opinión, la cual se remitirá a través de la **SECRETARÍA**, al **COMITÉ** quien emitirá la resolución o fallo de adjudicación dentro los 20 días hábiles posteriores a la fecha de la presentación y apertura de propuestas técnicas y ofertas económicas, pudiéndose ampliar dicho termino hasta por cinco días hábiles más del antes señalado

20. ACTO DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN.

El acto de las notificación de la resolución o fallo se llevara a cabo dentro de los quince días hábiles posteriores a su emisión de conformidad a los establecido por los artículos 80 y 90 de la Ley de Procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco y sus Municipios; o por vía electrónica de la página Web del gobierno del Estado o al correo electrónico en el caso de que así lo solicite el participante o exista acuerdo que lo autorice, de que todas las notificaciones y aún las personales se le practiquen por correo electrónico en la cuenta que señalen en la carta de proposición, se llevarán en los términos del artículo 123 del Código de Procedimientos Civiles del Estado de Jalisco, aplicado de manera supletoria por esta autoridad administrativa.

21. FIRMA DEL CONTRATO.

Con la finalidad acreditar los datos asentados en el **Anexo 4** (Acreditación), los “**PROVEEDORES**” deberán presentar al “**DIF JALISCO**”, para la elaboración del contrato en un plazo no mayor de 10 **días hábiles** contados a partir del día siguiente a la notificación de la Resolución de Adjudicación, la siguiente documentación:

- Para las Personas Jurídicas: Original o copia certificada ante Fedatario Público y fotocopia del **Acta Constitutiva** y las modificaciones **relevantes** a la misma si las hubiere.
- Para las Personas Físicas: Original o copia certificada y fotocopia de la **Credencial para Votar**.
- Original o copia Certificada ante Fedatario Público y fotocopia del **Poder General o Especial para Actos de Administración o de Dominio**, en el que se acredite la personalidad del Representante Legal tanto para las Personas Físicas que comparezcan a

través de Apoderado, como de las Personas Jurídicas. **Ningún poder se otorgará por una duración mayor a 5 cinco años, de conformidad a lo establecido en el artículo 2214 del Código Civil del Estado de Jalisco**, salvo el caso de que el poder se hubiese expedido antes del 15 de septiembre de 1995, en cuyo caso deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad de quien lo otorgó, que dicho poder no ha sido revocado. Los documentos originales o copias certificadas una vez cotejados serán devueltos, quedando las fotocopias en poder de la “**DIF JALISCO**”.

Los “**PROVEEDORES**” se obligan a firmar el contrato, a más tardar al **16º día hábil**, contado a partir del día siguiente a la fecha de la notificación de la Resolución de Adjudicación, en el “**DOMICILIO DIF JALISCO**”. Una vez recabadas todas las firmas, se le proporcionará un ejemplar. Previa entrega de la garantía de cumplimiento del contrato o a más tardar el día de la entrega del mismo.

El “**PROVEEDOR**” o el Representante Legal que acuda a la firma del contrato, deberá presentar original de identificación vigente con validez oficial (Pasaporte, Credencial para Votar o Cartilla del Servicio Militar).

El contrato podrá ser modificado de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 17 de la “**LEY**” y **21 del “REGLAMENTO”**.

Si por causas imputables al **PROVEEDOR**, no se firma el contrato dentro del plazo establecido, la “**COMISIÓN**” podrá adjudicar el contrato respectivo al “**PARTICIPANTE**” que, gradual y preponderadamente, hubiere obtenido el mejor lugar de acuerdo al resultado del cuadro comparativo económico que haya dado origen a la Resolución de Adjudicación o bien proceder a un nuevo proceso si así lo determina conveniente el “**DIF JALISCO**”.

22. ANTICIPO.

En el presente proceso de adquisición <u>NO</u> se otorgará anticipo.
--

23. GARANTÍAS.

Las garantías podrán ser a través de póliza de fianza, cheque certificado o cheque de caja a favor del Sistema DIF del Estado de Jalisco.

Dichas garantías deberán constituirse en **moneda nacional**,

En caso de prorrogarse el término de vigencia de los pedidos o contratos, el proveedor estará obligado a modificar en monto o vigencia de la fianza original para cumplir con los nuevos plazos pactados en la prórroga, notificando el proveedor el acto de tal hecho a su afianzadora.

Las garantías podrán ser exigibles en cualquier tiempo y estarán en vigor a partir de la fecha del contrato.

Para el Cumplimiento del Contrato.

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

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 8** (fianza del 10% del cumplimiento del contrato).

La garantía deberá entregarse dentro de un plazo no mayor a 5 días hábiles contados a partir de la fecha de suscripción del contrato en la Dirección Jurídica del Sistema DIF del Estado de Jalisco, con domicilio en prolongación Avenida Alcalde No. 1220, colonia Miraflores, en esta ciudad.

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.

24. FORMA DE PAGO.

El pago se efectuará en Moneda Nacional, dentro de los 15 días hábiles, después de haber presentado satisfactoriamente en el Departamento de Egresos los días lunes y martes, de 09:00 a 14:00 hrs. Los siguientes documentos:

- A) Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet (cdfi), sellada y firmada de recibido por el jefe del departamento de almacén general y/o el jefe del departamento o director del área requirente y 5 copias.

Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral del “**DIF JALISCO**”.

Para el pago de parcialidades:

Se pagaran parcialidades debiendo presentar la siguiente DOCUMENTACIÓN:

- a) Factura original en representación impresa de la factura original (archivo xml) y 4 copias.
- b) Copia de las remisiones de entrega en el lugar señalado por la “**DIF JALISCO**”, debidamente firmadas y selladas de recibido.

25. SANCIONES.

El “**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 hubiese transcurrido el plazo máximo de la pena convencional estipulada en el punto 21.2.
- c) En caso de entregar bienes o servicios con especificaciones y características distintas a las contratadas, siendo que el “**DIF JALISCO**” considerará estas variaciones como un acto

doloso y será razón suficiente para la rescisión del contrato y la aplicación de la garantía, aún cuando el incumplimiento sea parcial e independientemente de los procesos legales que se originen.

- d) Que el **“PROVEEDOR”** varíe o modifique en todo o en parte las características y especificaciones de los bienes ofertados ya sea en contenido, integración, calidad o tipo de producto ofertado.
- e) Que el **“PROVEEDOR”** no entregue la garantía de cumplimiento de contrato señalado en el punto 23 de las presentes bases.
- f) Que el **“PROVEEDOR”** no entregue los bienes con las características y especificaciones señaladas en los ANEXOS 1, y del 1A al 1I de estas bases.
- g) Cuando el **“PROVEEDOR”** se retrase en la entrega de alguno(s) o todos los productos por 3 tres días consecutivos, conforme al calendario señalado en el anexo 9.
- h) Que el **“PROVEEDOR”** no permita que se realicen las visitas señaladas en el punto 29 de las presentes bases.
- i) En cualquier otro caso señalado por la **“LEY”** Artículo 26 de **“LEY”**.

En cualquiera de los casos anteriores, el **“DIF JALISCO”** estará obligado a cubrir al **“PROVEEDOR”** únicamente el servicio que haya sido realizado y entregado con las características requeridas en el presente contrato hasta la fecha de rescisión del mismo, sin perjuicio de las sanciones que resultaren a cargo del **“PROVEEDOR”**.

Para el caso de rescisión de contrato, deberá observarse lo establecido en los puntos siguientes:

A) Se iniciará a partir de que al **“PROVEEDOR”** le sea comunicado, por escrito, por la **“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, la **“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.

C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificado el **“PROVEEDOR”**, la **“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, la **“DIF JALISCO”** procederá a notificar al **“PROVEEDOR”** el importe de la sanción que le deberá cubrir a la **“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.

En caso de rescisión de contrato, la sanción que deberá cubrir el **PROVEEDOR** a la **“CONVOCANTE”** será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los bienes no entregados finalmente, en virtud de la rescisión.

25.1. Se podrá cancelar el pedido y/o contrato y podrá hacerse efectiva la garantía de cumplimiento de contrato en los siguientes casos:

- a) Por negativa del Representante Legal del proveedor, para formalizar, por causas imputables a él, su contrato en el término de 10 diez días hábiles contados a partir de la fecha de la notificación de la Resolución de Adjudicación
- b) Cuando el Proveedor no cumpla con alguna de las obligaciones estipuladas en el contrato.
- c) Cuando hubiese transcurrido el plazo adicional que se concede a los proveedores, para corregir las causas de rechazos que en su caso se efectúen.
- d) En caso de entregar servicios con especificaciones diferentes a las ofertadas, que por defectos, vicios ocultos o falta de calidad en general o por cualquier otro incumplimiento de las condiciones pactadas, la Comisión considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para hacer efectiva la garantía de cumplimiento de contrato y la cancelación total del pedido y/o contrato, aun cuando el incumplimiento sea parcial e independientemente de los procesos legales que se originen.

25.2. Penas Convencionales

Se Aplicará la garantía de cumplimiento del contrato y calidad:

- a) En caso de entregar bienes con especificaciones diferentes a las solicitadas por la **“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 de la licitación.

25.3 Aplicación de penas convencional por retraso:

Cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte del PROVEEDOR en la entrega de los productos, se aplicará a partir del primer día hábil 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.

25.4 Aplicación de penas convencional por incumplimiento en calidad.

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:

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

La “**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 garantía que el “**PROVEEDOR**” deba otorgar de acuerdo a lo señalado en el punto 23 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, características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los productos, se deberá atender a los puntos siguientes:

- A) Se iniciará a partir de que al “**PROVEEDOR**” le sea comunicado, por escrito, por la “**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, la “**CONVOCANTE**” 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 la “**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 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.

26. DEMORAS.

Por la naturaleza de este “**PROCESO**” no se autorizarán prorrogas por demora alguna.

27. INCONFORMIDADES.

Se dará curso al procedimiento de inconformidad con lo establecido en el Título Séptimo del Capítulo I de la Ley.

28. CASOS DE RECHAZO Y DEVOLUCIONES.

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

Se entiende como no entregados los “ bienes o servicios” en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por la “**DIF JALISCO**”, aplicándose las sanciones establecidas en estas bases.

El “**DIF JALISCO**” podrá hacer la devolución de los bienes adquiridos 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 (Solo en caso de bienes).

29. VISITAS A LAS INSTALACIONES DEL “PARTICIPANTE”.

Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, se podrán efectuar visitas en cualquier momento a las instalaciones de los “**PARTICIPANTES**” a efecto verificar la información manifestada en su propuesta (infraestructura, capacidad de distribución, servicios, etc.), que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados. El **DIF JALISCO** levantará acta circunstanciada donde señale el resultado de la visita la cual deberá estar firmada por los asistentes a la misma.

Para la ejecución de las visitas, el personal asignado se presentará con un oficio de la “**DIF JALISCO**”, solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma, los “**PARTICIPANTES**” que nieguen el acceso a sus instalaciones podrán ser descalificados del “**PROCESO**” si la comisión así lo determinara bajo causas justificadas.

30. PRUEBAS DE CALIDAD.

La **CONVOCANTE** podrá llevar a cabo pruebas selectivas de los lotes de los productos entregados por el **PROVEEDOR**, de acuerdo a lo señalado en el punto 9.1 inciso j) de estas bases, para lo cual deberán adicionarse a la entrega mensual de productos las siguientes cantidades:

Productos	Cantidad de muestras
Leche semidescremada fortificada ultra pasteurizada de 250 ml	36 piezas
Frijol 1 Kg	6 piezas
Garbanzo 1 Kg	6 piezas
Arroz blanco 1 Kg	6 piezas

Avena en hojuela 1 Kg	6 piezas
Pasta para sopa con fibra 200 g	15 piezas
Colado de fruta 65 ml o 68 g	36 piezas de manzana 36 piezas de pera 36 piezas de mango
Ensalada de verduras 215 g, masa drenada de 110 g	20 piezas
Atún en agua, masa drenada 100 g	20 piezas

El **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.- “**EI 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 “**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 **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.

31. LEGISLACIÓN SUPLETORIA.

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

- a) Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público;
- 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) Código Federal de Procedimientos Civiles;
- f) Ley Federal de Procedimiento Administrativo;
- g) Ley Federal de Procedimiento Contencioso Administrativo;
- h) Demás Leyes Generales y normas que sean de aplicación al presente proceso de adquisición.

Guadalajara, Jalisco a día 27 de junio de 2016

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES (CONDICIONES ESPECIALES)

ANEXO 1
ESPECIFICACIONES
LICITACION PÚBLICA LOCAL 03/2016
“DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS”

57,750 Despensas ESTRATEGIA DE NUTRICIÓN INFANTIL con 9 productos, 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 selección a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Leche semidescremada fortificada ultrapasteurizada de 250 mL* (60 piezas)	ANEXO 1A
Frijol 1 Kg (2 Paq.)	ANEXO 1B
Garbanzo 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1C
Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1D
Avena en hojuela 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1E
Pasta para sopa con fibra 200 g (3 Paq.)	ANEXO 1F
Colado de fruta 65 mL o 68 g* (30 Piezas)	ANEXO 1G
Ensalada de verduras 215 g, masa drenada de 110 g (2 piezas)	ANEXO 1H
Atún en agua, masa drenada 100 g (5 piezas)	ANEXO 1I

* Leche semidescremada fortificada ultrapasteurizada de 250 mL se deberá de entregar por separado.

* El colado de fruta se entregaran 10 piezas de manzana, 10 piezas de pera y 10 piezas de mago para dar el total de las 30 piezas.

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:

1. 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 reciban 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 vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Donde la fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de envasado y procesado para ser entregado al municipio.

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.

LECHE SEMIDESCREMADA FORTIFICADA ULTRAPASTEURIZADA DE 250 ml.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, debe ser leche fluida no reconstruida, sin calostro, el cual debe ser sometido a se debe someter a un proceso de limpieza (filtración o centrifugación) antes de la pasteurización para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. Fortificado con Hierro, Zinc, Ácido Fólico, Vitamina A, Vitamina C, Vitamina D, Vitamina B2 y B12.

El empaque en **TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, cavidad para pajita de 250 mL** con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca.
Aspecto, consistencia y textura	Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Densidad (15°C)	1.029 g/mL Mínimo
Grasa Butírica	16 - 18 g/L
Acidez (ácido Láctico)	1.3 - 1.7 g/L.
Sólidos no grasos	83 g/L Mínimo
Punto crioscópico	- 0.499 °C a - 0.529 °C (- 0.520 °H a - 0.550 °H)

Lactosa	43 - 52 g/L
Proteína	30 g/L Mínimo
Caseína	24 g/L Mínimo
Hierro	3 – 5 mg/250 mL
Zinc	3 – 4 mg/250 mL
Ácido Fólico	42 – 105 mcg/250 mL
Vitamina A	80 – 100 mcg/250 mL
Vitamina C	3.8 – 9.0 mg/250 mL
Vitamina D	1.25 – 2.0 mcg/250 mL
Vitamina B2	0.28 – 0.4 mg/250 mL
Vitamina B12	0.25 – 0.5 mcg/250 mL
Materia extraña	Ausencia
Prueba de autenticidad	Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos.

Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).

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. Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.

Determinación de autenticidad:

- 1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultrapasteurizada la proteína caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.
- 2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999.
- 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides en grasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Arsénico	0.2 mg/Kg Máximo
Mercurio	0.05 mg/Kg Máximo
Plomo	0.1 mg/Kg Máximo
Aflatoxinas M1	0.5 microgramos/L Máximo

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.

El empaque en **TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, cavidad para pajita de 250 mL** con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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 20 piezas con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 8 camas de leche por tarima, según recomendaciones de TETRA PACK para su mejor manejo y almacenamiento.

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 y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche- Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:
 1. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).
 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 o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).

- f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda “Presentación Institucional”, 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.
- 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 recepción.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
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 2015. 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.	

FRIJOL 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Frijoles variedades **claros, pinto, flor de mayo, flor de junio, frijol negro** según la NMX-FF-038-SCFI-2013. Granos 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, categoría Primera, envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 1 Kg.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

1.1. 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.

1.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

1.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	9% Mínimo - 13% Máximo
Total de impurezas y materia extraña	1.3 % Máximo
Total de semilla dañada	4% Máximo
Contrastantes	2% Máximo
Afines	4% Máximo
Total de semilla defectuosa	8% Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Impurezas y materia extraña: El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.5 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

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

1.4. Características Toxicológicas

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

Contaminantes químicos y residuos

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.

2. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas 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.

3. 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 240, en presentación de 1 Kg.

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

4. 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.

5. 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, 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 o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda “Presentación Institucional”, 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.
- 6. 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 CICOPRAFEST.
- 7. 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.

8. 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 recepción.	Vencida

9. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Manual de Etiquetado Frontal Nutricional.	
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 2015. 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.	

GARBANZO 1kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Grano seco entero perteneciente a las leguminosas de la especie *L. Cicer arietinum*, de forma redondeada, dos cotiledones de color amarillo ligeramente crema o beige uniforme, su superficie es rugosa, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho.

El Garbanzo deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

1.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Blanco a ligeramente crema o beige uniforme.
Olor	Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor añejo, ácido o rancio fermentado, enmohecido ó putrefacción, sin presencia de sabores extraños.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Granular, seca, lisa, firme y poco brillante.

1.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

1.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	14 % Máximo
Mal desarrollados	2.0 % Máximo
Afines	4.0 % Máximo
Granos dañados	2.0 % Máximo
Variedades contrastantes	2.0 % Máximo
Granos con defecto	4.0 % Máximo
Impurezas y materia extraña	1.3 % 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 del garbanzo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 4.5 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

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

1.4. Características Toxicológicas

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

Contaminantes químicos y residuos

El garbanzo 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.

2. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas 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.

3. 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.

Invasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g.

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

4. 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.

5. 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, 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 o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. 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".
 9. 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.
- 6. 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.
- 7. 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.
- 8. 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 recepción.	Vencida

9. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
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 2015. 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.	

ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

El Arroz Blanco Mexicano, deberá ser Nacional, de cosecha reciente, envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg.

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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico del producto.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto, consistencia y textura	Grano entero, uniforme, propio 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 la etiqueta +/- 5 %
Humedad	15 % Máximo
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, Mal pulidos, Estrellados, Cutícula roja, Yesosos	12.1 % Máximo
Longitud del grano entero	5.4 mm Mínimo

Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo
Impurezas (semilla de trompillo y/o sesbania)	0.3 % Máximo
Materia Extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. 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.

2.4. Características Toxicológicas

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas 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 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.

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, 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 o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda “Presentación Institucional”, 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.
- 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 recepción.	Vencida

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 y métodos de prueba
NMX-F-120-1996	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.
Manual de Etiquetado Frontal Nutrimental.	
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 2015. 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.

AVENA EN HOJUELAS 1 Kg

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.

La avena en hojuela será 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. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg.

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, los enlistados en la NMX-F-289-NORMEX-2008.

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.
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 Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	11.6 % Mínimo
Cenizas	2.0 % Máximo

Extracto etéreo (Grasa)	5.0 % Mínimo
Fibra cruda	2.5 % Máximo
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g Máximo
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NMX-F-289-NORMEX-2008).

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

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg / kg Máximo
Cadmio	0.1 mg / kg Máximo

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.

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.

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, 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 o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda “Presentación Institucional”, 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.
- 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 recepción.	Vencida

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-2008	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010.	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.

NOM-002-SCFI-2011.	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Manual de Etiquetado Frontal Nutricional.	
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 2015. 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.	

PASTA PARA SOPA CON FIBRA 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.

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

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.

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
Mesofílicos aerobios	50,000 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 la etiqueta +/- 5 %
Humedad	15 % Máximo
Proteína	13 % Mínimo
Cenizas	1.25 % Máximo
Fibra dietética	4 % Mínimo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo

Hierro(como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo
Materia extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

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 bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

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.

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, 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 o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. 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”.
 9. 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 recepción.	Vencida

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 2015. 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.	

Colado de Frutas General (Sin azúcares añadidos)

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pulpa de fruta (99.7%), Pectina de fruta (0.3%), Ácido Ascórbico (fortificación 25% IDR).
Sin azúcares añadidos/adicionados.
Sin conservadores, ni espesantes, ni colorantes, ni saborizantes.

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 y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico a la fruta contenida, ligeramente brillante
Olor	Frutal, agradable, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico a la fruta contenida, exento de sabores extraños o desagradables
Aspecto, consistencia y textura	Aspecto Agradable, terso, líquido denso, homogéneo en color y consistencia, no deberá presentar aglomeraciones y no mostrará precipitaciones.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos aerobios	Negativo
Mesófilos anaerobios	Negativo
Hongos	Negativo
Levaduras	Negativo

- Según NOM-130-SSA1-1995

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
% Sólidos Solubles (°Bx)	10.0 – 13.0
Acidez (%Ac. Cítrico)	0.25 – 0.60
Densidad (g/ml)	1.0400 – 1.0650

pH	3.0 – 4.50
Materia extraña	Exento
Vitamina C (mg/65 ml)	16.8 Mínimo

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.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	0.5 mg/kg Máximo

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. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

La presentación en empaque de 1 kg.

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.

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, 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 o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda “Presentación Institucional”, 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.
- 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 recepción.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-173-SCFI-2009	Jugos de frutas pre envasados - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial 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-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
NMX-F-618-NORMEX-2006	Alimentos- Manejo Higiénico de Alimentos Preparados en Establecimientos Fijos. Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos. (2000). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaría de Salud.
Manual de Etiquetado Frontal Nutrimental.	
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 2015.	

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.

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 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.

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 la etiqueta +/- 5 %
Masa drenada	60 % Mínimo
Cloruro de sodio	2.0 % Máximo
pH	5.5 - 6.5
Sólidos solubles	12.0 % Máximo
Materia extraña	Exento

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.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	0.5 mg/kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo

*Solo para enlatados

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. 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.

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, 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 o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda “Presentación Institucional”, 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.
- 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 recepción.	Vencida

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. w.w.w.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.
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 2015. 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.	

ATÚN ALETA AMARILLA EN TROZOS, EN AGUA CON MASA DRENADA 100 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus albacares* (aleta amarilla) entre otros, pudiendo ser en trozos y/o hojuelas inmerso en un caldo llamado medio de cobertura con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodatada. Envasado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.

Este producto podrá ser, en presentación de 100 g masa drenada.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos señalados en la NOM-242-SSA1-2009 y los permitidos por la Secretaría de Salud listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Claro y homogéneo.
Olor	Característico del producto.
Sabor	Característico del producto.
Aspecto, consistencia y textura	Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30% de la masa drenada.

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 la etiqueta +/- 5 %
Masa drenada con malla 30	80 g Mínimo
Proteína	18 % Mínimo
Carbohidratos	3 % Máximo
Grasas	1 % Máximo
Sodio	180 mg por porción de 30 g Máximo

Autenticidad de Atún	Características propias del atún
Materia extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: 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. (NMX-F-220-SCFI-2011).

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Cadmio	0.5 mg/Kg Máximo
Mercurio	1.0 mg/Kg Máximo
Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parametro del mercurio)*	0.5 mg/Kg Máximo
Plomo	1.0 mg/Kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo
Histamina	100 mg/Kg Máximo
Toxina botulinica**	Ausente en la totalidad del envase

*Solo para enlatados

**Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

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. Presentación de 100 g de masa drenada.

El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización 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.

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, 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 o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. 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”.
 9. 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 fabricación o envasado del alimento.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-220-SCFI-2011	Atún y Pescados similares en aceite enlatados.
NOM-084-SCFI-1994	Información Comercial - especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.
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	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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.

ANEXO 3

CARTA DE PROPOSICIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 14/2016 **DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS**

COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
P R E S E N T E

En atención a la Licitación Pública Local LPL14/2016 relativa a la adquisición de “DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS” 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 de ellos.

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 Secretaría de Educación 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 4
ACREDITACIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LP14/2016
DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS

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:	
Para Personas Jurídicas:	
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.	
Para Personas Físicas:	
Número de folio de la Credencial de Elector:	
	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 5
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LP14/2016
DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS

PROPUESTA TÉCNICA:

ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS

PARTIDA	CONCEPTO	GARANTÍA

ESPECIFICACIONES DETALLADA

DEBERÁN DE ANOTAR TODAS LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LAS PARTIDAS QUE SE COTICEN.

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 Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco

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

ANEXO 6
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LP14/2016
DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS

PROPUESTA ECONÓMICA:

<i>Partida</i>	<i>Cantidad (hasta por)</i>	<i>Concepto</i>	<i>Precio Unitario</i>	<i>Marca</i>	<i>Modelo</i>	<i>Importe</i>
Sub Total						
I.V.A.						
Gran Total						

CANTIDAD CON
LETRA

TIEMPO DE
ENTREGA

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 la Comisión opte por adjudicar parte de los SERVICIOS objeto de este proceso de adquisición. En caso de manifestar lo contrario, la Comisión discrecionalmente podrá adjudicar o no al Participante respectivo

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal del mismo

**ANEXO 7
ESTRATIFICACIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LP14/2016
DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS**

Guadalajara, Jal., a XX de XXXXXX de 2015

COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
P R E S E N T E

En atención a la Licitación Pública Local LPL14/2016 relativa a la adquisición de **DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS** (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 8
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LP14/2016
DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 4 AÑOS
TEXTO DE LA FIANZA DEL 10% DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Los Participantes que opten por garantizar el cumplimiento del contrato a través de fianza, deberán presentarla con el siguiente texto:

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EL EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE ME OTORGA EL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 36º Y 6º DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE \$ (CANTIDAD CON NÚMERO) (CANTIDAD CON LETRA) **A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE PLANEACION, ADMINISTRACION Y FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO** A EFECTO DE:

GARANTIZAR POR (NOMBRE DEL PROVEEDOR) CON DOMICILIO EN ___ COLONIA ___ CIUDAD ___ EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO **NÚMERO** (ANOTAR EL NÚMERO), **DE FECHA** _____, **CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y EL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO, CON UN IMPORTE TOTAL DE \$ _____.**

ESTA FIANZA ESTARÁ EN VIGOR POR 12 MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DEL CONTRATO.

ADICIONALMENTE ESTA FIANZA PODRÁ SER EXIGIBLE EN CUALQUIER TIEMPO PARA GARANTIZAR LAS OBLIGACIONES DEL **CONTRATO, BASES Y/O INVITACIÓN** DEL PROCESO QUE LE DIERON ORIGEN, **Y/O** LA BUENA CALIDAD EN GENERAL DE LOS SERVICIOS, CUANDO SEAN DE CARACTERÍSTICAS INFERIORES A LAS SOLICITADAS EN LAS **BASES Y/O INVITACIÓN** DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN ANTERIORMENTE SEÑALADO **Y/O** CUANDO DIFIERAN EN PERJUICIO DE LA SECRETARÍA **Y/O** LA DEPENDENCIA, ASÍ COMO LA REPARACIÓN DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS, DAÑOS Y PERJUICIOS QUE PUDIEREN APARECER Y QUE SEAN IMPUTABLES A NUESTRO FIADO CON MOTIVO DE LA CONTRATACIÓN QUE SE MENCIONA Y SOLO PODRÁ SER CANCELADA CON LA PRESENTACIÓN DE SU ORIGINAL POR PARTE DE NUESTRO FIADO.

IGUALMENTE, EN EL CASO QUE SE OTORQUE PRORROGA AL CUMPLIMIENTO **DEL CONTRATO** ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS, RECURSOS O INCONFORMIDADES DE LOS SERVICIOS **Y/O** SERVICIOS CONTRATADOS ESTA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN.

EN CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 279, 280, 282, 283, 178 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y FIANZAS EN VIGOR, PARA LA EFECTIVIDAD DE LAS FIANZAS, AÚN PARA EL CASO DE QUE PROCEDA EL COBRO DE INTERESES, CON MOTIVO DEL PAGO EXTEMPORÁNEO DEL IMPORTE DE LA PÓLIZA DE FIANZA REQUERIDA ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER.

**ANEXO 9
CALENDARIO DE ENTREGA**

MUNICIPIO	SEDE	HORARIO DE ENTREGA	Entrega 1		Entrega 2		Entrega 3		Entrega 4		Entrega 5		TOTAL
			Fecha	cantidad	Fecha	cantidad	Fecha	cantidad	Fecha	cantidad	Fecha	cantidad	
Zapopan	TESISTAN	08:00 a.m.	01-ago-16	1,010	29-ago-16	505	26-sep-16	505	24-oct-16	505	24-nov-16	1,010	3,535
Zapopan	*FRANCISCO SARABIA	08:00 a.m.	02-ago-16	360	30-ago-16	180	27-sep-16	180	25-oct-16	180	22-nov-16	360	1,260
Zapopan	*MIRAMAR	08:00 a.m.	02-ago-16	290	30-ago-16	145	27-sep-16	145	25-oct-16	145	22-nov-16	290	1,015
Zapopan	ARROYO HONDO	08:00 a.m.	03-ago-16	718	31-ago-16	359	28-sep-16	359	26-oct-16	359	23-nov-16	718	2,513
Zapopan	LA MARTINICA	08:00 a.m.	04-ago-16	672	1-sep-16	336	29-sep-16	336	27-oct-16	336	24-nov-16	672	2,352
Tlajomulco de Zuñiga	SANTA FE	08:00 a.m.	05-ago-16	1,090	2-sep-16	545	30-sep-16	545	28-oct-16	545	25-nov-16	1,090	3,815
Guadalajara	*POLANCO	08:00 a.m.	08-ago-16	408	5-sep-16	204	3-oct-16	204	31-oct-16	204	28-nov-16	408	1,428
Guadalajara	*RANCHO NUEVO	08:00 a.m.	09-ago-16	226	6-sep-16	113	4-oct-16	113	1-nov-16	113	29-nov-16	226	791
Guadalajara	EL BETHEL	08:00 a.m.	09-ago-16	1,010	6-sep-16	505	4-oct-16	505	1-nov-16	505	29-nov-16	1,010	3,535
Guadalajara	CIRCUNVALACION OBLATOS	08:00 a.m.	10-ago-16	892	7-sep-16	446	5-oct-16	446	3-nov-16	446	30-nov-16	892	3,122
Guadalajara	SAN ANDRES	08:00 a.m.	11-ago-16	520	8-sep-16	260	6-oct-16	260	3-nov-16	260	1-dic-16	520	1,820
Tlajomulco de Zuñiga	SANTA CRUZ DE LAS FLORES	08:00 a.m.	12-ago-16	464	9-sep-16	232	7-oct-16	232	4-nov-16	232	2-dic-16	464	1,624
Tlaquepaque	SAN PEDRITO	08:00 a.m.	15-ago-16	916	12-sep-16	458	10-oct-16	458	7-nov-16	458	5-dic-16	916	3,206
Tlaquepaque	*LA CAPACHA	08:00 a.m.	16-ago-16	344	13-sep-16	172	11-oct-16	172	8-nov-16	172	6-dic-16	344	1,204
Tlaquepaque	*SANTA CRUZ DEL VALLE	08:00 a.m.	16-ago-16	446	13-sep-16	223	11-oct-16	223	8-nov-16	223	6-dic-16	446	1,561
Tlaquepaque	LAS HUERTAS	08:00 a.m.	17-ago-16	784	14-sep-16	392	13-oct-16	392	9-nov-16	392	7-dic-16	784	2,744
Tlaquepaque	MIRAVALLE	08:00 a.m.	18-ago-16	474	15-sep-16	237	13-oct-16	237	10-nov-16	237	8-dic-16	474	1,659
Tlajomulco de Zuñiga	LA CALERA	08:00 a.m.	19-ago-16	1,118	9-sep-16	559	14-oct-16	559	11-nov-16	559	9-dic-16	1,118	3,913
Tonala	SAN GASPAR	08:00 a.m.	22-ago-16	826	19-sep-16	413	17-oct-16	413	14-nov-16	413	12-dic-16	826	2,891
Tonala	*JAUJA	08:00 a.m.	23-ago-16	768	20-sep-16	384	18-oct-16	384	15-nov-16	384	13-dic-16	768	2,688
Tonala	*BASILIO BADILLO	08:00 a.m.	23-ago-16	264	20-sep-16	132	18-oct-16	132	15-nov-16	132	13-dic-16	264	924
Tonala	TONALA CENTRO	08:00 a.m.	24-ago-16	978	21-sep-16	489	19-oct-16	489	16-ene-00	489	14-dic-16	978	3,423
Tonala	ZALATITAN	08:00 a.m.	25-ago-16	1,106	22-sep-16	553	20-oct-16	553	17-nov-16	553	15-dic-16	1,106	3,871
Tlajomulco de Zuñiga	SAN SEBASTIAN EL GRANDE	08:00 a.m.	26-ago-16	816	23-sep-16	408	21-oct-16	408	18-nov-16	408	16-dic-16	816	2,856
				16,500		8,250		8,250		8,250		16,500	57,750

ANEXO 10

CORRESPONDE AL ANEXO 10

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

ARROZ BLANCO

“Considera consumir frutas y verduras diariamente, ya que contienen vitaminas y minerales, necesarias para una vida saludable”.

“Presentación Institucional”

LOGOTIPO

CONT. NETO 1 Kg.



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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶
 **CONTACTO DIF**
01 800 3000 343



Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

ATÚN EN AGUA

“Muy rico en proteínas de excelente calidad, su consumo ayuda a disminuir enfermedades cardiovasculares por su alto contenido en Omega 3”.

Masa Drenada: 100 g.
Cont. Neto: 140 g.

“Presentación Institucional”

ANEXO 10
CORRESPONDE AL ANEXO 11

ANEXO 10

CORRESPONDE AL ANEXO IE

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

AVENA EN HOJUELAS

“Su consumo moderado reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, ayuda a controlar los niveles de glucosa en sangre”.

“Presentación Institucional”

LOGOTIPO

CONT. NETO **1 Kg.**



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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶
 **CONTACTO** **DIF**
01 800 3000 343



LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA
Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFI/SSA1-2010



NIÑEZ
avanzando

ESTRATEGIA DE NUTRICIÓN INFANTIL

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Te solicitamos que si encuentras un producto en mal estado o incompleta tu despensa, lo comuniques a tu DIF Municipal o a Contacto DIF.

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



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

- Arroz
- Atún
- Avena
- Pasta
- Frijol
- Garbanzo
- Ensalada
- Colado
- Leche
- Fortifi

* La L

ANEXO 10

CORRESPONDE AL ANEXO 16

DATE
BEST BE

CONTACTO DIF
01 800 3000 343

DENUMCIAS Y SUGERENCIAS

3030 3808, Ext. 140 y 141.
Tel. 3030 3842 y 141.
al DIF Jalisco:
comunicalo a tu DIF municipal o
Si este producto está en mal estado,
Gracias por confiar en DIF Jalisco

Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

LA MUESTRA SEPARACION NO ES BASILAR

**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**

Ingredientes:
Pulpas de Pera,
Manzana y Mango (99.7 %)
Pectina (0.3%)
Acido Ascórbico

Elaborado por:...

**DIF
JALISCO**

**Colado de
Frutas**

"PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL"

**NIÑEZ
avanzando**

ESTRATEGIA DE NUTRICIÓN INFANTIL

B-TRÁGICO

CONT. NETO: 65 mL (68 g) NO CONTIENE AZÚCAR

Una porción de 65ml // 68 g aporta:

- Sodio 4mg 0.2%
- Azúcares totales 20 kcal 6%
- Otras grasas 0 kcal 0%
- Grasa saturada 0 kcal 0%

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

JALISCO
ESTADO DE GUERRERO

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

Información Nutricional

Tamaño de la porción	
Porciones por envase	
Cantidad por porción	
Contenido Energético:	
Proteínas	
Grasas (lípidos)	
De las cuales:	
Grasa Saturada	
Carbohidratos (Hc)	
De los cuales:	
Azúcares totales*	
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	
Sodio	
Vitamina C	

* Azúcares propios de la fruta.
** VALOR NUTRIMENTAL DE REFERENCIA
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Date Stamp
TCA/65

SEALING ZONE LIMIT

DESIGN OVERLAP INTO

PACKAGE LIMIT (SLIT)

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶



ENSALADA DE VERDURAS

“Presentación Institucional”

LOGOTIPO

CONT. NETO: 215 g.

MASA DRENADA: 110 g.



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

ANEXO 10
CORRESPONDE AL ANEXO 1H

ANEXO 10

CORRESPONDE AL ANEXO 1B

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

FRIJOL

“La lactancia materna es exclusiva hasta los 6 meses de vida, para que tu bebé en la edad adulta tenga menos riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad”.

“Presentación Institucional”

LOGOTIPO

CONT. NETO **1 Kg.**



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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶
 **CONTACTO DIF**
01 800 3000 343



LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA
Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

ANEXO 10

CORRESPONDE AL ANEXO 10

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

GARBANZO

“Cuida tu salud, bebe 8 vasos de agua simple natural al día”.

“Presentación Institucional”

LOGOTIPO

CONT. NETO **1 Kg.**



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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶
 **CONTACTO** **DIF**
01 800 3000 343



Requisitos de acuerdo a la norma
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

ANEXO 10

CORRESPONDE AL ANEXO IF



PASTA PARA SOPA CON FIBRA

“El consumo adecuado de fibra en tu alimentación es fundamental para prevenir y ayudar a eliminar el estreñimiento”.

“Presentación Institucional”

LOGOTIPO

CONT. NETO: 200 g.



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

ANEXO 10 CORRESPONDE AL ANEXO 1A

les rida
saludable

Ponle a tu mesa color

La zanahoria tiene vitamina A y te ayuda a ver mejor. Cómela.



TM and © 2010 Sesame Workshop.

Información Nutricional

Tamaño de la porción:	250 mL
Porciones por envase:	1
CONTENIDO ENERGÉTICO	
Proteína	
Lípidos (grasa)	
Grasa Saturada	
Hidratos de Carbono (carbohidratos)	
Azúcares	
Fibra dietética	
Sodio	
Calcio	
Vitamina A *	
Vitamina D	
Vitamina C	
Vitamina B2	
Vitamina B12	
Hierro	
Zinc	
Ácido Fólico	
*Equivalentes de retinol	

INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR

Ingredientes:
INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR

Si este producto está en mal estado, comunícalo a tu DIF municipal o al DIF Jalisco: Tel. 3030 3842 y 3030 3808, Ext. 140 y 141.

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

DENUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 343
Gracias por confiar en DIF Jalisco.

DIF JALISCO BIENESTAR PARA NUESTRAS FAMILIAS

LECHE SEMIDESCREMADA FORTIFICADA ULTRAPASTEURIZADA

"PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL"



¿Sabías que México es el país número uno en obesidad infantil?

La obesidad daña tu salud, haciendo que no puedas divertirte ni estudiar. Cuidate, haz ejercicio y aliméntate sanamente comiendo frutas, verduras y productos integrales.

LOGO DATOS DEL PROVEEDOR

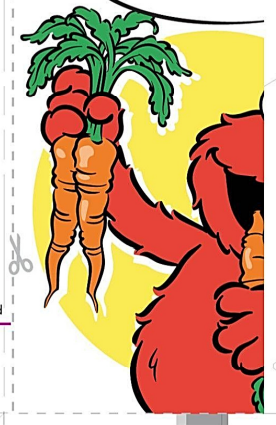
Después de abierto manténgase en refrigeración. Conservar en un lugar fresco y seco.

Este producto puede causar hipersensibilidad

PLAZA SESAMO

Ponle a tu mesa hábitos saludables paratodalavida
una manera de comenzar una vida saludable

La zanahoria tiene vitamina A y te ayuda a ver mejor. Cómela.




Hecho en México

OVERLAP ZONE OF PACKAGE

PACKAGE LIMIT FITTING LINE

DESIGN OVERLAP

20.5

106.33

28.5

80

35

41

62

41

214

100.5

2.5

2.5

1

DATE S

2