*

Poder Ejecutivo

Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones

CONVOCATORIA

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL
LPL26/2016
Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas.

“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2017.”

De conformidad a lo previsto por los artículos 1, 4, 5, 6, 8 fracción II, 51, 52 fracción XIII y 53 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado y el artículo 19 fracción II de su Reglamento y del convenio de colaboración celebrado con el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco en coordinación con la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, ubicadas en Prolongación Avenida Alcalde número 1221, Colonia Miraflores, Zona Centro, C.P. 44270, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco; invita a las personas interesadas a participar en la licitación Pública Local LPL26/**2016,** para la adquisición de **"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES,EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2017"** en lo subsecuente "proceso de adquisición", a realizarse con recursos del **FONDO V RAMO 33,** la contratación quedara sujeta a la disponibilidad presupuestaria que se autorice para el ejercicio 2017; De conformidad a lo establecido en las siguientes:

B A S E S

Para los fines de estas bases, se entenderá por:

Ley	Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco
Reglamento	Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco
Políticas, Bases y Lineamientos	Políticas, Bases y Lineamientos para la Adquisición, Enajenación o Arrendamiento de Bienes o la Contratación de Servicios y Manejo de Almacenes del Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.
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
Sistema DIF Jalisco	Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.
Contraloría	Contraloría del Estado de Jalisco

Comité	Comité Técnico de Evaluación
Proceso	Licitación Pública Local LPL26/2016 "Alimentos para el programa de despensas y desayunos escolares para el Sistema DIF Jalisco 2017"
Domicilio DIF JALISCO	Av. Prolongación Alcalde # 1220, Sector Hidalgo, C.P. 44270, Guadalajara Jalisco.

1.- Las propuestas de los **"PARTICIPANTES"** deberán sujetarse a lo señalado en los **Anexos 1 (Incluye Anexos del "A" al "M" y del "1A" al "1AW") 9 y 10.**

1.1. El volumen de los productos señalados en el Anexo No. 1 podrá sufrir variación de +/- (más/menos) 25% en función de las posibles modificaciones que en su caso llegara a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso de la CONVOCANTE con 30 treinta días de anticipación.

1.2. La condicionante en relación a la autorización presupuestal para el ejercicio 2017, para la formalización del contrato implica, que el organismo se abstendrá de hacerlo en tanto no hubiera saldo disponible en la partida presupuestal autorizada para dicho ejercicio, lo anterior en observancia del artículo 16 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, así como los artículos relativos a la Ley de Presupuesto, Contabilidad y Gasto Publico del Estado de Jalisco.

El servicio estará condicionado a la asignación de liquidez de recurso considerando como techo presupuestal fijado para dicha licitación, pudiendo en su caso hacer la reducción de productos.

2. FECHA, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

Los bienes objeto de est**e "PROCESO"**, se deberán entregar de conformidad a las **fechas, lugares y cantidades** señaladas en el **Anexo No. 9, en el almacén del Sistema DIF Jalisco y** en las instalaciones de los DIF Municipales indicados en el **Anexo No. 10, según sea el caso, dentro de los horarios hábiles que las instancias que reciben definan.**

El PROVEEDOR, podrá entregar **los bienes señalados en el Anexo 1,** únicamente lo correspondiente a los meses de enero, febrero y marzo (según Anexo 9), en su empaque comercial o en empaques transparentes o empaque anterior DIF JALISCO 2016 identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad**. L**as entregas restantes deberán apegarse a los diseños del Anexo 8 y el tipo de empaque deberá ser conforme al listado de empaque del Anexo OE2.

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque de cada uno de los bienes objeto de esta licitación que será de acuerdo a los colores e imágenes señalados para cada producto de conformidad al Anexo 8 de estas bases.

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

Los PROVEEDORES deberán entregar la prueba de color de todos sus empaques **al Departamento de Aseguramiento de la Calidad** del SISTEMA DIF JALISCO para su autorización, antes de fabricar

las bobinas y/o etiquetas correspondientes, con la debida oportunidad para que estén en condiciones de realizar las entregas de conformidad a lo establecido en las presentes bases.

La transportación de los "bienes" correrá por cuenta y riesgo del **"PROVEEDOR"**, responsabilizándose de que éstos sean entregados en el lugar y el plazo pactado en el pedido y/o contrato.
El Equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en punto 5.13 Transporte de la NOM-251-SSA1-2009.

3. JUNTA ACLARATORIA.

A este acto podrá asistir, preferentemente, solo un representante del **"PARTICIPANTE"**.

La Junta se llevará a cabo a las 11:00 horas del día 13 de diciembre de 2016, en la planta baja del Edificio de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas ubicado en Prolongación Avenida Alcalde número 1221, Colonia Miraflores, Zona Centro, C.P. 44270, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco; el registro para la junta de aclaración será en ventanilla única de proveedores, **e**n la que se dará respuesta únicamente a las preguntas presentadas por escrito, conforme al modelo del formato del **Anexo 2,** firmado por el **"PARTICIPANTE"** o su Representante. El anexo deberá entregarse **a más tardar a las 10:00 horas del día 09 de diciembre de 2016**, en la Ventanilla de Proveedores de la CONVOCANTE en el **"DOMICILIO**".

La asistencia de los interesados es **OBLIGATORIA**, deberán aceptar lo ahí establecido, en el entendido de que se podrán modificar características y/o especificaciones de los bienes y aclarar dudas de las bases. La copia del acta respectiva quedará a la disposición en la Dirección de la Comisión de Adquisiciones de la CONVOCANTE en el **"DOMICILIO**", de lunes a viernes en días hábiles de 09:00 a 15:00 horas.

El acta que se genere de este evento forma parte integral de las presentes bases para los efectos legales a los que haya lugar.

LA INASISTENCIA A LA JUNTA ACLARATORIA SERÁ CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN.

4. PUNTUALIDAD.

Sólo se permitirá la participación, en los diferentes actos, a los **"PARTICIPANTES"** registrados que se encuentren al inicio de los mismos.

Si por causas justificadas no se inicia un acto a la hora señalada, los acuerdos y actividades realizadas por el **"COMITE" y la "COMISIÓN"** será válida, no pudiendo los **"PARTICIPANTES"** argumentar incumplimiento por parte de la **"CONVOCANTE", del "SISTEMA DIF JALISCO",** del **"COMITÉ"** y/o la **"COMISIÓN".**

5. OBLIGACIONES DE LOS "PARTICIPANTES".

Ser productor o procesador o distribuidor o tener el respaldo de quien produzca o procese o distribuya los productos ofertados; poseer la capacidad administrativa, financiera, legal y técnica, para atender el requerimiento en las condiciones solicitadas, reservándose la **"CONVOCANTE"** a solicitar la documentación a los **"PARTICIPANTES"** que acrediten tal circunstancia, en cualquier momento del proceso, si así lo considera conveniente.

Si resulta adjudicado, deberá estar registrado y actualizado en el Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno de Jalisco. La falta de registro en el Padrón no impide su participación, pero es factor indispensable para firmar el contrato. Para efectos de inscripción o actualización, comunicarse a la Dirección de Desarrollo de Proveedor de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Gobierno de Jalisco, al teléfono 38-18-28-18, o bien ingresar al módulo *"Adquisiciones de Gobierno"* de la página de Internet www.jalisco.gob.mx .

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

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

Si resulta adjudicado, **a partir de la fecha que señale el DIF JALISCO,** y para efectos de agilizar los pagos, el PROVEEDOR deberá contar con la infraestructura y equipamiento tecnológico suficiente para alimentar la PLATAFORMA de entrega-recepción de paquetes alimentarios, que el SISTEMA DIF JALISCO, pondrá a disposición del PROVEEDOR, para que digitalmente informe sobre las entregas realizadas, para lo cual el PROVEEDOR deberá contar con lo siguiente:

- Computadora (En oficinas del PROVEEDOR donde se instalará la Plataforma con usuario de proveedor).
- Internet.
- Tabletas (con sistema operativo IOS 9.x o superior), una tableta por cada una de las rutas de entrega.

El PROVEEDOR deberá comprometerse a recibir la capacitación que le será proporcionada por el SISTEMA DIF JALISCO, para el uso, alimentación y validación de la PLATAFORMA antes mencionada.
Si por alguna razón existiera falla en el equipo o en el software, el PROVEEDOR deberá de utilizar el ***"Formato-Recibo de entrega sin tableta"*** que le será proporcionado por el DIF JALISCO, dicho formato deberá ser llenado en todos aquellos campos que le sean solicitados en tal documento. Lo anterior con el objeto de verificar que los insumos hayan sido recibidos por las personas autorizadas y como comprobante para la programación del pago o pagos correspondientes, en cuyo caso deberá señalar en el formato explicando el motivo de no uso de la tableta, comprometiéndose a su inmediata solución. En caso de reincidencia imputable al PROVEEDOR, el SISTEMA DIF JALISCO valorará la problemática y podrá no programar el pago correspondiente a esa entrega, hasta en tanto se solventa por parte del PROVEEDOR la falla existente.

5.1 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 "1AW"**) ofertadas en su propuesta técnica Anexo No. 5 Estas serán las mismas que ofertarán en su propuesta y proveerán si resultan adjudicados.

La presentación de las muestras físicas podrá ser en bobina comercial y/o bobina transparente y/o papel con codificado, y/o bobina DIF JALISCO 2016, las muestras en bobina transparente o papel

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

Los **"PARTICIPANTES"** deberán entregar las muestras de acuerdo al listado de muestras físicas (**Anexo OE5**) en las cantidades señalados en el mismo para cada producto**, el día 19 y20 del mes de diciembre de 2016, de 9:00 a 14:00 horas**, en días hábiles, en el **D**epartamento de **A**seguramiento de la **C**alidad del SISTEMA DIF JALISCO ubicada en el **"DOMICILIO DIF JALISCO"**; de la siguiente forma:

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

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 y/o distribuye según sea el caso, 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 no acreditación.

6.- CARACTERÍSTICAS DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

a) Cada propuesta deberá ir dentro de un sobre **cerrado conforme a lo solicitado en el punto 7.3 inciso e) de las presentes bases.**

b) Deberán dirigirse a la **"COMISIÓN" y**/o a la "**CONVOCANTE",** presentarse mecanografiadas o impresas en original (NO MANUSCRITOS), preferentemente elaboradas en papel membreteado del **"PARTICIPANTE"** o en papel blanco sin membrete.

c) Toda la documentación redactada por el **"PARTICIPANTE"** deberá ser presentada en **español**, y conforme a los anexos establecidos para tal fin.

d) Únicamente podrán presentarse certificaciones, folletos, catálogos o cualquier tipo de documento informativo en el idioma original, anexando traducción simple al español.

e) El **"PARTICIPANTE"** o su Representante Legal, deberá firmar en forma autógrafa toda la documentación preparada por él.

f) Los **"PARTICIPANTES"** deberán presentar **una sola propuesta** para el "PROCESO" de acuerdo al anexo 6.

g) La proposición no deberá contener textos entre **líneas, raspaduras**, **alteraciones, tachaduras ni enmendaduras**.

h) La Propuesta Técnica deberá presentarse de acuerdo al formato del **Anexo 5**, que deberá de contener como mínimo las especificaciones contenidas en el **Anexo 1 (Incluye Anexos del "A" al "M" y del "1A" al "1AW")** de las bases.

i) La propuesta económica deberá presentarse de acuerdo al formato del Anexo 6, indicando los precios en **Moneda Nacional**. Las cotizaciones deberán incluir todos los costos e impuestos involucrados, por lo que una vez presentada la propuesta **no se aceptará ningún costo extra.**

j) Las ofertas deberán realizarse con estricto apego a las necesidades mínimas planteadas por la CONVOCANTE en las presentes bases, de acuerdo a la descripción de los bienes requeridos, so pena de descalificación.

k) 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.

l) Oferta económica, todos los precios ofertados deberán ser presentados con dos decimales como máximo y en moneda nacional.

m) Ser foliados en forma consecutiva todas y cada una de las hojas de los documentos que integran las propuestas (Técnica y Económica).

7. DESARROLLO DEL PROCESO.

7.1. ETAPA DE ACREDITACIÓN DE LAS EMPRESAS.

Todos los PARTICIPANTES deberán estar acreditados para participar en este proceso. Esta primera etapa se llevará a cabo del día 19 y 20 de diciembre **del 2016 a partir de las 09:00 hrs. y hasta las 14:00 hrs. en la Dirección Jurídica** de la CONVOCANTE ubicada en el DOMICILIO.

DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA PRIMERA ETAPA:

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

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

* El número y nombre de la licitación donde participó y que fue acreditado para presentar sus propuestas.
* Número de escritura pública del acta constitutiva de la empresa y sus modificaciones, fecha y lugar de expedición, nombre del notario público especificando si es titular o suplente y número de notaria pública, fecha de inscripción en el Registro Público de Comercio, tomo, libro, numero de inscripción o documento para PARTICIPANTES Personas Morales o numero del acta de nacimiento para PARTICIPANTES Personas Físicas.

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

participo y que se cancele el registro de mi representada del padrón de proveedores del Gobierno del Estado".

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

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

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

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

f) Original y fotocopia de los estados financieros dictaminados por contador público registrado ante la S.H.C.P. de los ejercicios 2013 y 2014, así como declaración anual del I.S.R. 2015 en los cuales se deberá acreditar obligatoriamente un capital contable mínimo de $200'000,000.00 (doscientos millones de pesos), debidamente presentados ante la S.H.C.P., lo cual se comprobara con el sello original de recibido por dicha dependencia y/o, en su caso, el acuse de recibo que se genera por medios remotos de comunicación electrónica; asimismo deberá anexar copia certificada por notario público de la cedula profesional de dicho contador y copia simple de su registro ante la S.H.C.P.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

j) Original y fotocopia de los estados financieros dictaminados por contador público registrado ante la S.H.C.P. de los ejercicios 2013 y 2014, así como declaración anual del I.S.R. 2015 en los cuales se deberá acreditar obligatoriamente un capital contable mínimo de $200'000,000.00 (doscientos millones de pesos), debidamente presentados ante la S.H.C.P., lo cual se comprobara con el sello original de recibido por dicha dependencia y/o, en su caso, el acuse de recibo que se genera por medios remotos de comunicación electrónica; asimismo deberá anexar copia certificada por notario público de la cedula profesional de dicho contador y copia simple de su registro ante la S.H.C.P.

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

NOTAS:
1.-Los originales o copias certificadas una vez cotejadas serán devueltos a los PARTICIPANTES, quedando en poder de la CONVOCANTE únicamente las fotocopias para integrar el expediente de la licitación.
2.- Para facilitar la revisión de los documentos, se recomienda entregarlos en dos carpetas, en una deberán estar los originales y en otra las copias. Los originales que no se puedan perforar, deberán ir dentro de micas para estas carpetas.
3.- Los PARTICIPANTES que se hayan acreditado satisfactoriamente, recibirán un pase para poder participar en la etapa correspondiente a la entrega de los sobres, con la propuesta técnica y la económica respectivamente.

7.2. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.

Este acto se llevará a cabo a las **13:30 horas** del **día 22 de diciembre de 2016**, **en la Sala de Juntas del mezzanine**, ubicada en "**EL DOMICILIO"** de la **"CONVOCANTE".**

Los participantes que concurran al acto firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia, el cual iniciará en punto de las 12:50 horas y cerrará a las 13:20 horas del día de la presentación y apertura de propuestas; el o los participantes que no lleguen a la hora del registro no podrán presentar su propuesta.

Documentos que debe contener el sobre de la propuesta técnica.

a) Original de Carta Proposición conforme al **(Anexo 3).**

b) Acreditación (Anexo 4)

c) Original de Propuesta Técnica, conforme al (**Anexo 5**), que deberá de contener como mínimo las especificaciones contenidas en el **Anexo 1** (Anexos del "A" al "M" y del "1A" al "1AW") de las bases.

d) Anexo 6 (propuesta económica).

e) Listado con precios unitarios de cada uno de los productos que integran los paquetes alimentarios.

Todos los precios deberán ser presentados con <u>dos decimales como máximo</u>.

f) Carta de acreditación de las empresas. (Emitido por la Dirección Jurídica de la CONVOCANTE, de acuerdo a lo establecido en el numeral 7.1 de las presentes bases.)

g) En aquellos casos en los cuales el PARTICIPANTE no produzca o procese directamente los bienes ofertados, deberá presentar Original de Escrito del Productor , Procesador o Distribuidor en donde manifieste su respaldo al **"PARTICIPANTE"** el cual se presentará en formato libre que deberá contener como mínimo:
1.- Nombre, razón social.
2.- Domicilio donde se fabrican o procesan los bienes ofertados.
3.- En caso de distribuidor, domicilio del distribuidor
4.- Producto que fabrica, produce o procesa o distribuye
5.- Manifestación de autorización para que la CONVOCANTE realice las visitas de verificación que considere necesarias.

h) (Manifestación de procesamiento de bienes). Escrito del PARTICIPANTE manifestando bajo protesta de decir verdad que los productos ofertados, son producidos y/o procesados[1] en el Estado de Jalisco, a excepción del atún, café soluble, ensalada de verduras, chícharo con zanahoria en lata, fécula de maíz, arroz blanco mexicano, pasta para sopa, pasta con fibra para sopa, polvo para preparar gelatina, y ensalada de pollo los cuales deberán ser productos de procedencia nacional; sardina y lenteja pueden ser de procedencia nacional o importada. En dicho escrito se deberá indicar el nombre de los productos, empresa que produce y/o procesa y/o distribuye, domicilio en donde se produce y/o procesa el producto, detallando brevemente el(los) proceso(s) a los cuales se sometió el mismo, así como el origen primario[2] del producto.

En el caso de distribuidores se omitirá la descripción del proceso del producto que distribuye.

i) Calendario de entregas conforme al **Anexo 9.**

j) Escrito del PARTICIPANTE manifestando lo siguiente:

[1] Deberá entenderse por término "procesado" como una secuencia de operaciones ordenadas (Operaciones Físicas de Acondicionamiento, Reacciones Químicas y Operaciones Físicas de Separación) necesarias para transformar un producto inicial (Materia Prima) en un producto final. El envasado y/o empacado no se considerará dentro del término "procesado".
[2] Deberá entenderse por origen primario el lugar donde fue terminado el producto que sufrió una transformación y/o lugar donde fue cosechado aquellos productos que son del campo.

Su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE practique análisis de laboratorio a sus productos de acuerdo a la periodicidad señalada en el Anexo OE6 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 de la CONVOCANTE

- En caso de existir duda de algún parámetro reportado por el laboratorio "**el SISTEMA DIF JALISCO",** a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas E.M.A.,A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis cuyo costo será cubierto por **"LA CONVOCANTE"** y, de ello, se le notificara a "EL PROVEEDOR". Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y justifique "EL PROVEEDOR", será este quien cubra los costos de la nueva revisión.

Se definirá en conjunto entre el PROVEEDOR y la Dirección de Seguridad Alimentaria del SISTEMA DIF JALISCO, los parámetros que se analizaran para cada producto, dependiendo de las características de cada uno.

- Manifestar su compromiso de notificar mensualmente al departamento de Aseguramiento de calidad del SISTEMA DIF JALISCO el número de lote de los productos a entregar.

- Autorizar las auditorias y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del PROVEEDOR, con la finalidad de verificar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.

k) Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO pueda retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que la CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que deban otorgar de acuerdo a lo señalado en el punto 15 de estas bases.

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, 25, y 26 de la nueva Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, así como en los diversos numerales 1, 20, fracción XVII, 31 y 40, del nuevo Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 17, 19, 33, 35, 43, 49 parte in fine y 50, de las Políticas, Bases y Lineamientos para la Adquisición, Enajenación o Arrendamiento de Bienes o la Contratación de Servicios y Manejo de Almacenes del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en el artículo 61, fracciones I y II, incisos a) y b), de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, LA CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO, en apoyo con LA CONTRALORIA ,representada por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos relativos a incumplimientos a la calidad de los productos suministrados o por retrasos en sus entregas así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir el PROVEEDOR, así como

para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

m) 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-22000-NORMEX-IMNC-2007 vigente para todo el año 2016 y 2017; emitido por un organismo de certificación internacional con alcance para actividades de armado de despensas. Así también deberá entregar carta, manifestando bajo protesta de decir la verdad, que las instalaciones de almacenaje se encuentran dentro de la Zona Metropolitana de Guadalajara; en dicha carta deberá indicar la dirección completa del inmueble en cuestión.

n) EL PARTICIPANTE deberá presentar en original o copia certificada y copia simple, acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene en base a la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, emitido por autoridad sanitaria federal o estatal con calificación máxima (2) cumple totalmente en todos sus apartados, con una emisión no mayor a seis meses anterior a la convocatoria de las presentes bases y expedido a nombre de EL PARTICIPANTE.

o) 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 por el SISTEMA DIF JALISCO en el anexo 1 de las presentes bases, cualquier resultado de inferior o inconcluso será consideración de descalificación. La omisión de este documento será causal de descalificación.

p) Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y compromiso para que en el caso de salir adjudicado, contará con la infraestructura y equipamiento tecnológico suficiente para alimentar la PLATAFORMA de entrega-recepción de paquetes alimentarios, bajo los requerimientos solicitados en el punto 5 de las presentes bases.

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

a) A este acto deberá asistir el **"PARTICIPANTE"** o un representante legal del mismo, debidamente acreditado.

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

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

d) Se hará mención de los miembros de la **"COMISIÓN"** presentes.

e) **Los "PARTICIPANTES"** registrados entregarán el sobre con las propuestas técnicas y económicas, dicho sobre estará cerrado en forma inviolable, señalando claramente **nombre del "PARTICIPANTE", Proceso y Propuesta (Técnica y Económica),** en caso de omitir algún dato de

los solicitados en este inciso, el Comité le solicitará al o los **"PARTICIPANTES"** que cubran los requisitos solicitados para seguir con el acto.

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

g) Cuando menos dos de los integrantes de la **"COMISIÓN"** y los **"PARTICIPANTES"** presentes que quisieran hacerlo, rubricarán todas y cada una de las hojas de las propuestas técnicas, así mismo todos los asistentes rubricarán los sobres cerrados que contengan las propuestas económicas.

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

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

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

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

Todas las partidas objeto de este PROCESO se adjudicarán conjuntamente e íntegramente a **un solo Proveedor.**

Para evaluar aspectos de las ofertas, objeto del presente proceso, a juicio de la **"COMISIÓN"** se considerará:

a) Precio ofertado
b) Calidad de los bienes ofertados
c) Tiempo de Garantía
d) Plazo de entrega
e) Financiamiento de pago

Para la Adjudicación de los contratos, se procederá conforme a los artículos 17, 19, 20 y 52 de la **"LEY"**.

9. FACULTADES DE LA COMISIÓN.

a) 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, en su caso, a su Reglamento.

b) 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"**.

c) Si existiera error aritmético y/o mecanográfico, reconocer el resultado correcto y el importe total será el que resulte de las correcciones realizadas, tomando como base el precio unitario.

d) **La "COMISIÓN" y** la **"CONVOCANTE"** o quien ellos designen, podrán solicitar a los **"PARTICIPANTES"**, aclaraciones relacionadas con las propuestas.

e) Rechazar propuestas cuyo importe sea de tal forma inferior, que la **"COMISIÓN"** considere que el **"PARTICIPANTE"** no podría suministrar los "bienes" satisfactoriamente, por lo que incurrirá en incumplimiento.

f) Descalificar, declarar desierto, suspender o cancelar el proceso, de conformidad a lo establecido en los puntos 10, 11, 12 y 13 de estas bases.

g) Podrá adjudicar el contrato respectivo al **"PARTICIPANTE"** que hubiera obtenido el segundo lugar de acuerdo al resultado del cuadro económico comparativo, en los supuestos previstos en los últimos párrafos de los puntos 15 y 16.

h) Resolver cualquier situación no prevista en estas bases, conforme a lo estipulado en el artículo 52 de la LEY.

10. DESCALIFICACIÓN DE "PARTICIPANTES".

La **"COMISIÓN"** descalificará total o parcialmente a los **"PARTICIPANTES"** por cualquiera de las siguientes situaciones:

a) En los casos previstos en el **Artículo 19** de la "**LEY"**

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

c) Si un mismo socio o administrador forma parte de dos o más de las empresas **"PARTICIPANTES"**.

d) Cuando se presuma que existe arreglo entre los **"PARTICIPANTES"** para elevar los precios de los "bienes" objeto del presente proceso.

e) Si se comprueba que al **"PARTICIPANTE",** por causas imputables al mismo, se le hubieren rescindido uno ó más contratos con el Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier otra entidad pública, en un plazo no mayor a seis meses anteriores a la fecha del presente proceso.

f) Cuando la **"CONVOCANTE" y/o "LA COMISIÓN",** tengan conocimiento, por escrito, de irregularidades que se consideren graves, imputables al **"PARTICIPANTE"**, en el cumplimiento de algún contrato con el Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier otra entidad pública, en un plazo no mayor a seis meses anteriores a la fecha del presente proceso.

g) Cuando alguno de los documentos preparados por el **"PARTICIPANTE"** no esté firmado por la persona legalmente facultada para ello.

h) Si los documentos presentados tuvieran textos entre líneas, raspaduras, alteraciones, tachaduras o enmendaduras.

i) Si la propuesta técnica incluye datos económicos, que tenga referencia con el costo de los "bienes" objeto del proceso.

j) Si presentaran datos falsos.

k) Por incumplimiento en cualquiera de los requisitos de las presentes bases y sus anexos, ya que deberán apegarse a las necesidades planteadas por la **"CONVOCANTE"**, de acuerdo a las características y especificaciones de los "bienes".

l) La falta de cualquier documento solicitado.

m) Si se comprueba que el **"PARTICIPANTE"** no demuestra tener capacidad financiera, de producción o distribución adecuada.

n) Si el **"PARTICIPANTE"** establece comunicación con la **"COMISIÓN" o la "CONVOCANTE"**, para tratar de influir en la evaluación de su propuesta técnica o económica, del presente proceso.

o) Cuando el **"PARTICIPANTE"** niegue el acceso a sus instalaciones a la CONVOCANTE en caso de que esta última decida realizar visita.

p) En caso de que se encuentren inhabilitados por el Padrón del Proveedores del Gobierno del Estado, o por alguna autoridad ya sea Municipal, Estatal o Federal en la contratación de algún bien durante el proceso de estos.

q) Cotizar parcialmente una partida.

r) Presentar el documento solicitado en el punto 7.2 inciso e) incompleto o sin los requisitos señalados en dicho punto.

s) El no presentar todas y cada una de las muestras solicitadas conforme al punto 5.1, las cuales deberán cumplir con las especificaciones solicitadas.

11. DECLARACIÓN DEL PROCESO DESIERTO.

"**LA COMISIÓN**" podrá declarar parcial o totalmente desierto el PROCESO:

a) Cuando ningún **"PARTICIPANTE"** se registre o no se reciba ninguna propuesta en el acto mencionado en el **numeral 7.2 de las bases**

b) Si a criterio de la **"COMISIÓN"** ninguna de las propuestas cubre los elementos que garanticen a la **"CONVOCANTE"**, las mejores condiciones de calidad, precio, entrega, etc., y por lo tanto fueran inaceptables.

c) Si no se cuenta por lo menos con una propuesta que cumpla con todos los requisitos solicitados en estas bases.

d) Si después de efectuada la evaluación técnica y económica no fuera posible adjudicar el contrato a ningún **"PARTICIPANTE"**.

e) Por exceder del techo presupuestal autorizado para este proceso.

12. SUSPENSIÓN DEL PROCESO.

"LA COMISIÓN" podrá suspender parcial o totalmente el PROCESO:

a) Cuando se presuma que existe arreglo entre los **"PARTICIPANTES"** para presentar sus ofertas de los "bienes" objeto del presente proceso.

b) Por orden escrita debidamente fundada y motivada de autoridad judicial en el ejercicio de sus funciones; por la Contraloría del Estado con motivo de denuncias o inconformidades; así como por la **"COMISIÓN"**, en los casos en que tenga conocimiento de alguna irregularidad.

c) Por exceder el techo presupuestal autorizado para este proceso.

d) Cuando se presuma la existencia de otras irregularidades.

En caso de que el proceso sea suspendido, se notificará a todos los **"PARTICIPANTES"**.

13. CANCELACIÓN DEL PROCESO.

"LA COMISIÓN" podrá cancelar parcial o totalmente el PROCESO:

a) En caso fortuito, de fuerza mayor o por razones de interés general.

b) Cuando se detecte que las bases del proceso exceden a las especificaciones de los "bienes" que se pretende adquirir.

c) Por orden escrita debidamente fundada y motivada de autoridad judicial en el ejercicio de sus funciones, por la Contraloría del Estado con motivo de denuncias o inconformidades, o por la **"CONVOCANTE"** de tener conocimiento de alguna irregularidad.

d) Si se comprueba la existencia de irregularidades.

e) Por exceder el techo presupuestal autorizado para este proceso.

f) Si los precios ofertados por los **"PARTICIPANTES"** no aseguran a la "**CONVOCANTE"** las mejores condiciones disponibles para su adjudicación.

g) Si por causas imputables el proveedor no se firma el contrato o éste no entrega la garantía de cumplimiento en el caso de que sea requerida.

En caso de que el PROCESO sea cancelado, se notificará a todos los **""PARTICIPANTES"**.

14. ACTO DE EMISION Y NOTIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN.

a) La **"COMISIÓN"** emitirá resolución de adjudicación dentro de los **10 (diez) días hábiles** contados a partir del día siguiente del acto de apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas, pudiendo emitirse el mismo día de dicho acto, sí así lo considera conveniente la **"COMISIÓN".**

b) A este acto podrá asistir un representante del **"PARTICIPANTE"** para oír la resolución.

c) Los **"PARTICIPANTES"** interesados podrán solicitar fotocopia de la resolución a la **"CONVOCANTE"** o bien podrán acceder a la misma en la página web de la **"CONVOCANTE"** a los **ocho** días hábiles siguientes a la fecha de su emisión**.**

d) La resolución de adjudicación se le notificará a los PROVEEDORES y PARTICIPANTES, de ser posible una vez concluida la sesión de COMITÉ respectiva.

15. GARANTÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Los **"PROVEEDORES"** deberán constituir una garantía a favor de la "**CONVOCANTE",** tanto para el cumplimiento de su contrato, como por la calidad, defectos y vicios ocultos de los bienes, en Moneda Nacional, por un importe equivalente al **10%** (diez por ciento) del monto total del contrato, **I.V.A. incluido**, a través de fianza, cheque certificado, cheque de caja o en efectivo. Ésta garantía deberá presentarla a más tardar **dentro de los 5 días hábiles siguientes a la firma del contrato,** en el **"DOMICILIO**". En caso de no presentar la garantía será causa de rescisión de contrato. Esta garantía, independientemente de su forma de presentación, deberá permanecer vigente por **15 quince meses** a partir de la fecha de firma del contrato.

Los **"PROVEEDORES"** que opten por garantizar a través de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora nacional y contener el texto del **Anexo 7.**

En caso de que el **"PROVEEDOR"** no cumpla con lo establecido en este punto, la **"COMISIÓN"** podrá adjudicar el contrato respectivo al **"PARTICIPANTE"** que hubiere obtenido el segundo 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 la **"CONVOCANTE".**

16. FIRMA DEL CONTRATO.

Los **"PROVEEDORES"** se obligan a firmar el contrato, a más tardar al 12º **día hábil,** contados a partir de la fecha de la notificación de la Resolución de Adjudicación, en el **"DOMICILIO DEL DIF JALISCO**". Una vez recabadas todas las firmas, se le proporcionará un ejemplar.

Los **"PROVEEDORES"** 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.

Si por causas imputables al **PROVEEDOR,** no se firma el contrato, la **"COMISIÓN"** podrá adjudicar el contrato respectivo al **"PARTICIPANTE"** que hubiere obtenido el segundo 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 la **CONVOCANTE**.

17. ANTICIPO.

No se otorgará anticipo en el presente PROCESO.

18. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en moneda nacional, dentro de los 21 veintiún días hábiles después de haber presentado satisfactoriamente en cada una de las Direcciones de Área del DIF JALISCO responsable del programa conforme al ANEXO 1 los días lunes y martes, de 09:00 a 14:00 hrs. los siguientes documentos:
Representación impresa del CFDI, sellada de recibido por las Direcciones correspondientes y 2 copias, así como haber alimentado la PLATAFORMA de entrega-recepción de paquetes alimentarios, en tiempo y forma.

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

18.1. PAGOS PARCIALES

Se pagarán parcialidades debiendo presentar la siguiente documentación:
a) Representación impresa del CFDI y 2 copias.
b) Copia de las remisiones de entrega en el lugar señalado por la CONVOCANTE, debidamente firmadas y selladas de recibido. (Nombre, firma, fecha y sello de recibidos)
c) Así como haber alimentado la PLATAFORMA de entrega-recepción de paquetes alimentarios.

19. DEMORAS.

Por la naturaleza de este proceso no se autorizaran prorrogas por demora alguna.

20. CASOS DE RECHAZO Y DEVOLUCIONES.

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

Se entiende como no entregados los "bienes" en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por la CONVOCANTE, aplicándose las sanciones establecidas en estas bases.

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

21. SANCIONES.

21.1. La **"CONVOCANTE" y/o "EL SISTEMA DIF JALISCO" podrá rescindir el contrato en los siguientes casos:**

a) Cuando el "**PROVEEDOR"** no cumpla con cualquiera de las obligaciones del pedido y/o contrato.

b) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado al **"PROVEEDOR"** para la entrega de los bienes objeto del Proceso y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima estipulada en el punto 21.2.

c) En caso de entregar bienes o servicios con especificaciones o características distintas a las contratadas, siendo que el **"SISTEMA DIF JALISCO"** considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión del contrato y la aplicación de la garantía, aún cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen.

d) En caso de incumplimiento del "**PROVEEDOR"**, éste deberá reintegrar los anticipos e intereses correspondientes, conforme a una tasa igual a la aplicada para prórroga en el pago de Créditos Fiscales según lo establece la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco así como lo establecido en el Código Fiscal del Estado de Jalisco.

e) Cuando "EL PROVEEDOR" varíe o modifique en todo o en parte las características de alguno(s) de los productos ofertados ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de producto ofertado.

f) Cuando "EL PROVEEDOR" no entregue la garantía de cumplimiento de contrato, en los términos y condiciones señalados en el punto 15 de las presentes bases

g) Cuando "EL PROVEEDOR" no entregue los productos con las especificaciones y características señaladas en los Anexos 1, y del "A" al "M" y del "1A" al "1AW", de las presentes bases.

h) Cuando "EL PROVEEDOR" se retrase en la entrega de alguno(s) o todos los productos por 3 tres días consecutivos, conforme al calendario señalado en el Anexo 9.

i) Cuando el proveedor no permita que se realicen las auditorias y/o verificaciones señaladas en el punto 27.

j) En cualquier otro caso señalado por la "LEY"

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 el SISTEMA DIF JALISCO, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, EL SISTEMA DIF JALISCO contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer el PROVEEDOR; 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, el SISTEMA DIF JALISCO procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará al PROVEEDOR para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, EL SISTEMA DIF JALISCO procederá a notificar al PROVEEDOR el importe de la sanción que le deberá cubrir AL SISTEMA DIF JALISCO, dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos

dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que el PROVEEDOR haya realizado el pago, se considerará al PROVEEDOR en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

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

21.2. Penas Convencionales.

21.2.1 Se Aplicará la garantía de cumplimiento del contrato y calidad:

a) En caso de entregar bienes con especificaciones diferentes a las solicitadas por EL SISTEMA DIF JALISCO; En este caso además se podrá cancelar el total del pedido que se encuentre pendiente de ser entregado por el proveedor, aun cuando el incumplimiento sea de una parte de alguna partida.

b) En caso de no cumplir con alguna de las especificaciones y obligaciones contraídas en el contrato derivado del PROCESO.

21.2.2 Aplicación de penas convencional por retraso:

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

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

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

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 y toxicológicas , independientemente del número de muestras que se tomen.

3.- El 3 % 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.

EL SISTEMA DIF JALISCO podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo

anterior, sin perjuicio de la garantía que el PROVEEDOR deba otorgar de acuerdo a lo señalado en el punto 15 de estas bases.

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

A) Se iniciará a partir de que al PROVEEDOR le sea comunicado, por escrito, por EL SISTEMA DIF JALISCO el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, EL SISTEMA DIF JALISCO contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer el PROVEEDOR, y cuya determinación deberá ser comunicada al PROVEEDOR dentro de dicho plazo.

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

22. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

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

23. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

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

24. RELACIONES LABORALES.

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

25. DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.

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

26. INCONFORMIDADES

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

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

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

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

28.- PRUEBAS DE CALIDAD.

El SISTEMA DIF JALISCO podrá llevar a cabo pruebas selectivas de los lotes de los productos entregados por el **PROVEEDOR**, de acuerdo a lo señalado en el punto 7.2 inciso f) de estas bases, para lo cual deberán adicionarse a la entrega de productos las siguientes **cantidades señaladas en el ANEXO OE6:**

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

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

1.- "EL SISTEMA DIF JALISCO" le avisará a "EL PROVEEDOR" con una hora de anticipación, que llevará a cabo el muestreo en sus instalaciones, por lo que "EL PROVEEDOR" podrá enviar un representante para que dé fe del proceso respectivo.

2.- El laboratorio será quien tome las muestras que serán analizadas, para que éstas sean trasladadas por el propio laboratorio en las condiciones adecuadas.

3.- Adicionalmente, se tomarán dos muestras más que servirán para el caso de que se solicite re chequeo alguno, una de estas muestras quedará bajo resguardo y responsabilidad de *"PROVEEDOR".,* y la otra en poder del "SISTEMA DIF JALISCO", muestras que deberán contar con sellos de seguridad debidamente firmados por los representantes presentes.

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

Guadalajara, Jalisco 07 de diciembre de 2016

.

NOTA
DEBIDO A LAS CUALIDADES DIGITALES DE LOS ARCHIVOS CORRESPONDIENTES AL ANEXO 8 (EN PRESENTACIONES INDIVIDUALES), NO ES POSIBLE ANEXARLOS AL PRESENTE ARCHIVO POR LO CUAL, ESTARÁN A DISPOSICIÓN EN LA VENTANILLA ÚNICA DE PROVEEDORES DE LA DIRECCIÓN DE LA CONVOCANTE EN DÍAS HÁBILES DENTRO DEL PERIODO DEL 07 AL 22 DE DICIEMBRE DE 2016, DE 09:00 A 15:00 HORAS.
EN FORMATO DE DOCUMENTO PORTABLE POR SUS SIGLAS EN INGLÉS (.pdf) Y ADOBE ILUSTRATOR (.ai)

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 26/2016
"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2017"

Especificaciones Técnicas de Calidad

Departamento Aseguramiento de la Calidad

ANEXO 1

ENERO A DICIEMBRE DEL 2017

ESPECIFICACIONES

PARTIDA	DIRECCIONES DE ÁREA	PROGRAMA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR	300,120 DESPENSA CON 4 PRODUCTOS	ANEXO A
2		PAAD	803,220 DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	ANEXO B
3		PAAD INDIGENA	18,000 DESPENSA CON 10 PRODUCTOS	ANEXO C
4	DIRECCIÓN DE TRABAJO SOCIAL	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	5,255 DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	ANEXO D
5		TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF	10,845 DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	ANEXO E
6		TRABAJO SOCIAL SICATS	1,000 DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	ANEXO F
7	DIRECCIÓN DE SERVICIOS DIVERSOS	PROTECCIÓN CIVIL	2,000 DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	ANEXO G
8	DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	DESAYUNO FRÍO	13,068,600 DESPENSA CON 1 PRODUCTO	ANEXO H
9		DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS	249,450 DESPENSA CON 8 PRODUCTOS	ANEXO I
10		DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA	16,700 DESPENSA CON 7 PRODUCTOS	ANEXO J
11		DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA	9,460 DESPENSA CON 14 PRODUCTOS	ANEXO K
12	DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIOS Y APOYO MUNICIPAL	MUJERES AVANZANDO	77,000 DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	ANEXO L
13	DIRECCIÓN DE TUTELA DE DERECHOS	TUTELA DE DERECHOS	1,000 DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	ANEXO M

Especificaciones Técnicas de Calidad

Departamento de Aseguramineto de la Calidad

ANEXO A

300,120 Despensas Nutrición Extraescolar Niñez Avanzando DOTACIONES PROALIMNE con 4 productos caja

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

Los productos son los siguientes:

Cereal de trigo inflado integral fortificado	500 g.	1 paquete	Anexo 1 L
Lenteja	250 g.	1 paquete	Anexo 1 VA
Frijol	500 g.	1 paquete	Anexo 1 P
Avena en hojuelas	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 E

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

Especificaciones Técnicas de Calidad

Departamento de Aseguramineto de la Calidad

ANEXO B

803,220 Despensas PAAD Familias Avanzando DEPENSA PAAD con 10 productos caja

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

Los productos son los siguientes:

Aceite de Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 F
Avena en hojuelas	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 E
Atún en agua enlatado, masa drenada	100 g.	1 pieza	Anexo 1 G
Cereal de trigo inflado integral fortificado	250 g.	1 paquete	Anexo 1 J
Harina de maiz nixtamalizada	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 S
Lenteja	250 g.	1 paquete	Anexo 1 VA
Frijol	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 Q
Frijol	500 g.	1 paquete	Anexo 1 P
Pasta con fibra para sopa	200 g.	1 paquete	Anexo 1 X

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, a excepcion de la Harina de Maiz Nixtamalizada que debera de contar con 6 meses de vida a partir de la fecha de producción de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

Especificaciones Técnicas de Calidad

Departamento de Aseguramineto de la Calidad

ANEXO C

18,000 Despensas PAAD Zona Indígena Familias avanzando DESPENSA PAAD NORTE con 10 productos en bolsa y costal

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

Los productos son los siguientes:

*Aceite de Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 F
Atún en agua enlatado, masa drenada	100 g.	2 piezas	Anexo 1 G
Avena en hojuelas	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 E
Cereal de trigo inflado integral fortificado	250 g.	1 paquete	Anexo 1 J
*Harina de maiz nixtamalizada	1 Kg.	3 paquetes	Anexo 1 S
Pasta con fibra para sopa	200 g.	3 paquetes	Anexo 1 X
Frijol	1 kg.	2 paquetes	Anexo 1 Q
Lenteja	250 g.	1 paquete	Anexo 1 VA
*Harina de trigo	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 T

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

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, a excepcion de la Harina de Maiz Nixtamalizada que debera de contar con 6 meses de vida a partir de la fecha de producción de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

ANEXO D

5,255 Despensas Trabajo Social DESPENSA TRABAJO SOCIAL con 12 productos caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas : 32.5 cm de largo x 25.0 cm de ancho y 27.0 cm de altura, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de Canola	1000 mL.	1 botella	Anexo 1 B
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 F
Avena en hojuelas	500 g.	1 paquete	Anexo 1 D
Atún en agua enlatado, masa drenada	100 g.	2 piezas	Anexo 1 G
Cereal de trigo inflado integral	250 g.	1 paquete	Anexo 1 K
Harina de maiz nixtamalizada	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 S
Lenteja	250 g.	1 paquete	Anexo 1 VA
Pasta para sopa	200 g.	3 paqutes	Anexo 1 W
Frijol	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 Q
Polvo para preparar gelatina de sabor	35 g.	2 paquetes	Anexo 1 Y
Fécula de maiz de sabor	47 g.	2 paquetes	Anexo 1 O
Galleta en forma de animalito	500 g.	1 paquete	Anexo 1 R

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y 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 recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, a excepcion de la Harina de Maiz Nixtamalizada que debera de contar con 6 meses de vida a partir de la fecha de producción de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

Especificaciones Técnicas de Calidad

Departamento de Aseguramineto de la Calidad

ANEXO E

10,845 Despensas Trabajo Social Proyecto Contigo el DIF Familias avanzando DESPENSA Trabajo Social con 12 productos caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 32.5 cm de largo x 25.0 cm de ancho y 27.0 cm de altura, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de Canola	1000 mL.	1 botella	Anexo 1 B
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 F
Avena en hojuelas	500 g.	1 paquete	Anexo 1 D
Atún en agua enlatado, masa drenada	100 g.	2 piezas	Anexo 1 G
Cereal de trigo inflado integral	250 g.	1 paquete	Anexo 1 K
Harina de maiz nixtamalizada	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 S
Lenteja	250 g.	1 paquete	Anexo 1 VA
Pasta para sopa	200 g.	3 paqutes	Anexo 1 W
Frijol	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 Q
Polvo para preparar gelatina de sabor	35 g.	2 paquetes	Anexo 1 Y
Fécula de maiz de sabor	47 g.	2 paquetes	Anexo 1 O
Galleta en forma de animalito	500 g.	1 paquete	Anexo 1 R

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y 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 recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, a excepcion de la Harina de Maiz Nixtamalizada que debera de contar con 6 meses de vida a partir de la fecha de producción de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

Especificaciones Técnicas de Calidad

Departamento de Aseguramineto de la Calidad

ANEXO F

1,000 Despensas Trabajo Social SICATS Familias avanzando DESPENSA Trabajo Social con 12 productos caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 32.5 cm de largo x 25.0 cm de ancho y 27.0 cm de altura, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de Canola	1000 mL.	1 botella	Anexo 1 B
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 F
Avena en hojuelas	500 g.	1 paquete	Anexo 1 D
Atún en agua enlatado, masa drenada	100 g.	2 piezas	Anexo 1 G
Cereal de trigo inflado integral	250 g.	1 paquete	Anexo 1 K
Harina de maiz nixtamalizada	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 S
Lenteja	250 g.	1 paquete	Anexo 1 VA
Pasta para sopa	200 g.	3 paquetes	Anexo 1 W
Frijol	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 Q
Polvo para preparar gelatina de sabor	35 g.	2 paquetes	Anexo 1 Y
Fécula de maiz de sabor	47 g.	2 paquetes	Anexo 1 O
Galleta en forma de animalito	500 g.	1 paquete	Anexo 1 R

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

El Proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y 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 recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, a excepcion de la Harina de Maiz Nixtamalizada que debera de contar con 6 meses de vida a partir de la fecha de producción de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

ANEXO G

2,000 Despensas Protección Civil Familias avanzando ALIMENTOS PARA LA PROTECCION DE NUESTRAS FAMILIAS con 12 productos en cajas

Armada cada despensala cual debera de ir empacada dentro de una bolsa de plástico de 50 cm de altura x 60 cm de ancho (180 ± 20 gauges) y esta a su vez dentro de una caja de carton con una medida 33.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de altura), con resistencia de 29 ECT, tipo corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Dicha caja debera contener una impresión o etiqueta de papel pegada con los logotipos del Sistema DIF Jalisco y la siguiente leyenda: "ATENCIÓN A LA POBLACIÓN EN CONDICIÓNES DE EMERGENCIA".

Los productos son los siguientes:

Frijol	500 g	1 paquete	Anexo 1 P
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 F
Lenteja	250 g.	2 paquetes	Anexo 1 VA
Pasta con fibra para sopa	200 g.	2 paqutes	Anexo 1 X
Cereal de trigo inflado integral	250 g.	1 paquete	Anexo 1 K
Café soluble	48 g.	1 frasco	Anexo 1 I
Azúcar estandar	500 g.	1 paquete	Anexo 1 H
Ensalada de pollo	135 g.	1 pieza	Anexo 1 AW
Atún en agua enlatado, masa drenada	100 g.	2 piezas	Anexo 1 G
Aceite de Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Sardina en salsa de tomate	425 g.	1 pieza	Anexo 1 Z
Chícharo con zanahoria en lata	410 g.	2 piezas	Anexo 1 N

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y 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 recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

ANEXO H

13,068,600 Raciones DESAYUNO FRÍO

Raciones de Desayunos Fríos, en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en los calendarios adjuntos (galleta).

Los productos son los siguientes:

Galleta de trigo con avena y vainilla	30 g.	914,802	Anexo 1 AR
Barra de cereales integrales con frutas	30 g.	784,116	Anexo 1 AE
Avena instantánea con extracto de vainilla	30 g.	784,116	Anexo 1 AA
Galleta de granola	30 g.	784,116	Anexo 1 AN
Barra tipo panecillo con plátano	30 g.	784,116	Anexo 1 AK
Cereal multigrano con pasas	30 g.	784,116	Anexo 1 AL
Galleta de cebada, avena, nuez y almendra	30 g.	784,116	Anexo 1 AO
Barra integral con yogurt y arándanos	30 g.	784,116	Anexo 1 AF
Avena instantánea integral con nuez	30 g.	784,116	Anexo 1 AC
Galleta de avena con cacahuate	30 g.	718,773	Anexo 1 AÑ
Barra de trigo integral con arándanos	30 g.	653,430	Anexo 1 AG
Cereal de trigo inflado con avena y vainilla	30 g.	522,744	Anexo 1 AM
Galleta integral de amaranto con nuez	30 g.	588,087	Anexo 1 AS
Barra de arroz inflado con avena y pasas	30 g.	588,087	Anexo 1 AI
Avena instantánea con manzana y canela	30 g.	522,744	Anexo 1 AD
Galleta de maíz	30 g.	522,744	Anexo 1 AQ
Barra de trigo con avena y nuez	30 g.	522,744	Anexo 1 AJ
Avena instantánea con plátano	30 g.	522,744	Anexo 1 AB
Galleta de trigo con avena y canela	30 g.	392,058	Anexo 1 AP
Barra de avena con coco y amaranto	30 g.	326,715	Anexo 1 AH

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

ANEXO I

249,450 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE 121 MUNICIPIOS con 8 productos
(Niñez avanzando Despensa Desayunos Calientes 121 Municipios)

Despensas armadas en costal de polipropileno de 40 x 46 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de átras, integrandose de la siguiente forma.

Los productos son los siguientes:

*Aceite de Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Lenteja	500 g.	1 paquete	Anexo 1 V
Arroz Blanco	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 F
Atún en agua enlatado, masa drenada	100 g.	4 piezas	Anexo 1 G
Avena en hojuelas	300 g.	2 paquetes	Anexo 1 C
*Harina de maiz nixtamalizada	1 Kg.	3 paquetes	Anexo 1 S
Harina para hot cakes integral	500 g.	1 paquete	Anexo 1 U
Frijol	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 Q

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

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

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, a excepcion de la Harina de Maiz Nixtamalizada que debera de contar con 6 meses de vida a partir de la fecha de producción de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

ANEXO J

16,700 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA

(Niñez avanzando Despensa Desayunos Calientes Zona Metropolitana) con 7 productos

Despensas armadas en costal de polipropileno de 40 x 46 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de átras, integrandose de la siguiente forma

*Aceite de Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Avena en hojuelas	300 g.	2 paquetes	Anexo 1 C
Lenteja	500 g.	1 paquete	Anexo 1 V
Arroz Blanco	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 F
Atún en agua enlatado, masa drenada	100 g.	4 piezas	Anexo 1 G
Harina para hot cakes integral	500 g.	1 paquete	Anexo 1 U
Frijol	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 Q

* El aceite deberán entregarse por separado

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

El Proveedor será responsable de:

Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con

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 recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

ANEXO K

9,460 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA con 14 productos
(Niñez avanzando Desayunos Calientes Zona Norte)

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

Los productos son los siguientes:

*Aceite de Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Arroz Blanco	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 F
Atún en agua enlatado, masa drenada	100 g.	4 piezas	Anexo 1 G
Avena en hojuelas	300 g.	1 paquete	Anexo 1 C
Ensala de verduras	215 g.	3 piezas	Anexo 1 M
Chile guajillo (mirasol)	100 g.	1 paquete	Anexo 1 Ñ
Galleta de trigo con avena y canela o Galleta de trigo con avena y vainilla	500 g.	1 paquete	Anexo 1 AU
Lenteja	500 g.	1 paquete	Anexo 1 V
*Harina de trigo	1 Kg.	3 paquetes	Anexo 1 T
Frijol	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 Q
Frijol	500 g.	1 paquete	Anexo 1 P
Cereal de trigo inflado integral fortificado Desayuno Caliente Zona Indigena	250 g.	1 paquete	Anexo 1 AT
Pasta con fibra para sopa	200 g.	2 paquetes	Anexo 1 X
*Harina de maiz nixtamalizada	1 Kg.	6 paquetes	Anexo 1 S

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

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
Sistema PEPS documentado y aplicado.
Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
Registros de Armado diario.
Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).
El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.
El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, a excepcion de la Harina de Maiz Nixtamalizada que debera de contar con 6 meses de vida a partir de la fecha de producción de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

Especificaciones Técnicas de Calidad

Departamento de Aseguramineto de la Calidad

ANEXO L

77,000 Despensas Estrategia Mujeres Avanzando con 10 productos cajas

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

Los productos son los siguientes:

Aceite de Canola	500 mL.	1 botella	Anexo 1 A
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 F
Avena en hojuelas	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 E
Atún en agua enlatado, masa drenada	100 g.	1 pieza	Anexo 1 G
Cereal de trigo inflado integral fortificado	250 g.	1 paquete	Anexo 1 J
Harina de maiz nixtamalizada	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 S
Lenteja	250 g.	1 paquete	Anexo 1 VA
Frijol	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 Q
Frijol	500 g.	1 paquete	Anexo 1 P
Pasta con fibra para sopa	200 g.	1 paquete	Anexo 1 X

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y 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 recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, a excepcion de la Harina de Maiz Nixtamalizada que debera de contar con 6 meses de vida a partir de la fecha de producción de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

ANEXO M

1,000 Despensas Tutela de Derechos Familias avanzando TUTELA DE DERECHOS con 12 productos caja

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 32.5 cm de largo x 25.0 cm de ancho y 27.0 cm de altura, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de Canola	1000 mL	1 botella	Anexo 1 B
Arroz Blanco	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 F
Avena en hojuelas	500 g.	1 paquete	Anexo 1 D
Atún en agua enlatado, masa drenada	100 g.	2 piezas	Anexo 1 G
Cereal de trigo inflado integral	250 g.	1 paquete	Anexo 1 K
Harina de maiz nixtamalizada	1 Kg.	1 paquete	Anexo 1 S
Lenteja	250 g.	1 paquete	Anexo 1 VA
Pasta para sopa	200 g.	3 paqutes	Anexo 1 W
Frijol	1 kg.	1 paquete	Anexo 1 Q
Polvo para preparar gelatina de sabor	35 g.	2 paquetes	Anexo 1 Y
Fécula de maiz de sabor	47 g.	2 paquetes	Anexo 1 O
Galleta en forma de animalito	500 g.	1 paquete	Anexo 1 R

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:
Bitácora de Recepción de Alimentos.
Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
Trazabilidad y 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 recibiran 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.
La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como minímo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de entrega, a excepcion de la Harina de Maiz Nixtamalizada que debera de contar con 6 meses de vida a partir de la fecha de producción de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.
Cantidades a entregar.
Condiciones físicas generales del producto.

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

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

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

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AD
AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Avena instantánea elaborada a partir de hojuelas integrales de avena, obtenidas por procesamiento de grano de avena sana y descascarada, tratada para eliminar la actividad enzimática, hecha hojuelas mediante rodillos. Esta hojuela es mezclada con trozos de manzana y canela, fortificada con el 80 % del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Envasada en sobres de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El empaque colectivo es en caja con 220 paquetes.

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 del producto.
Olor	Característico del producto a cereal, sin presencia de olores extraños.
Sabor	Debe ser característico del producto y dulce, no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Láminas, hojuelas pequeñas y blandas, con trozos de manzana.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC / g Máximo
Mohos y Levaduras	300 UFC / g Máximo
Coliformes totales	< 30 UFC / g Máximo
Coliformes fecales	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo

Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Calorías Totales	128 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en sobre de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad

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

El empaque colectivo es en caja con 220 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

8. Procesos*:* Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Y contar con certificación NORMEX/ESQ/AVN/045.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos-Hojuela de avena - Especificaciones y Métodos de prueba.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
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.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos –Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AE
BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con cereales integrales, avena, trigo, arroz, papaya, arándano, miel de abeja y azúcar, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80 % del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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 del producto.
Olor	Característico del producto sin presencia de olores extraños.
Sabor	Dulce, característico del producto, exento de sabores desagradables o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Consistencia firme y aspecto fresco, semicrujiente. Tamaño uniforme.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	5 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo

Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad

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

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AF
BARRA INTEGRAL CON YOGURT Y ARÁNDANOS 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto que se obtiene de la mezcla de hojuelas de avena laminada, avena extruida, arroz inflado, hojuelas de trigo, salvado de trigo, trozos de arándano y yogurt, miel de abeja, azúcar, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80 % del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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 del producto.
Olor	Característico del producto sin presencia de olores extraños.
Sabor	Dulce, característico del producto, exento de sabores desagradables o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Consistencia firme y aspecto fresco, su dureza no debe ser excesiva. Tamaño uniforme.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	5 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo

Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad

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

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AG
BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con harina integral de trigo, arándanos, azúcar, además de otros ingredientes opcionales y aditivos, sometidos a un proceso de amasado o batido, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80 % del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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 del producto.
Olor	Característico del producto sin presencia de olores extraños.
Sabor	Dulce, característico del producto, exento de sabores desagradables o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Consistencia firme y aspecto fresco, su dureza no debe ser excesiva.Tamaño uniforme.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo

Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación,

almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AH
BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto que se obtiene de la mezcla de hojuelas de avena, coco, pasas, amaranto inflado, azúcares, miel de abeja, entre otros, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80 % del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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 del producto.
Olor	Característico del producto sin presencia de olores extraños.
Sabor	Dulce, característico del producto, exento de sabores desagradables o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Consistencia firme y aspecto fresco, su dureza no debe ser excesiva. Tamaño uniforme.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	5 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del

	insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad

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

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AI
BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto que se obtiene de la mezcla de arroz inflado, pasas, salvado de trigo, avena en hojuelas, azucares, miel de abeja, entre otros, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80 % del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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 del producto.
Olor	Característico del producto sin presencia de olores extraños.
Sabor	Dulce, característico del producto, exento de sabores desagradables o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Consistencia firme y aspecto fresco, su dureza no debe ser excesiva. Tamaño uniforme.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	5 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo

Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad

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

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AJ
BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con harina integral de trigo, harina de avena, hojuela de avena, miel de abeja, azúcar, trozos de nuez, sometidos a un proceso de amasado o batido, modelado, troquelado y posterior tratamiento, fortificada con el 80 % del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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 del producto.
Olor	Característico del producto sin presencia de olores extraños.
Sabor	Dulce, característico del producto, exento de sabores desagradables o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Consistencia firme y aspecto fresco, su dureza no debe ser excesiva. Tamaño uniforme.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo

Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación,

almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AK
BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con avena, trigo, plátano, miel de abeja, azúcar, grasa vegetal, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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 del producto.
Olor	Característico del producto sin presencia de olores extraños.
Sabor	Dulce, característico del producto, exento de sabores desagradables o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Consistencia firme y aspecto fresco, su dureza no debe ser excesiva. Tamaño uniforme.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo

Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad

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

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AL
CEREAL MULTIGRANO CON PASAS 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con mezcla de cereales como trigo inflado, avena en hojuelas, aritos, hojuelas de maíz, arroz inflado y pasas; además de otros ingredientes opcionales como endulzantes y aditivos, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc porción de 30 g.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 30, en presentación de 30 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 400 paquetes.

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	Dorado uniforme sin bordes quemados por exceso de horneo.
Olor	A crema con caramelo.
Sabor	Dulce a crema con caramelo.
Aspecto, consistencia y textura	Formas diversas con una capa brillante.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	8 % Máximo
Proteína	5 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo

Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 30, en presentación de 30 g. sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación,

almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 400 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos –Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AM
CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con trigo inflado, avena y vainilla; además de otros ingredientes opcionales como endulzantes y aditivos, fortificada con el 80 % del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 30, en presentación de 30 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 400 paquetes.

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	Café con beige.
Olor	A cereales endulzados.
Sabor	A cereales endulzados sabor vainilla.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, agradable, tamaño uniforme. Su dureza no debe ser excesiva

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo

Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 30, en presentación de 30 g. sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad

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

El empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 400 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos –Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AN
GALLETA DE GRANOLA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina de trigo, cacahuate, almendra, coco, avena, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.
Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15 g.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	50 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %

Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1A
ACEITE DE CANOLA 500 mL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión mecánica y/o por extracción por solventes, de las semillas de las especies *Brassica Napus y Brassica Campestris* y que contenga menos del 2% de ácido erúcico (ácido 13 docosenóico C22H42O2) y/o de sus variedades bio-tecnológicas que sean aptas para el consumo humano.

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

El aceite comestible puro de canola, envasado en botella PET de 500 mL. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

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

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 %
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 % Máximo
Humedad y materia volátil	0.05 % Máximo
Color (escala Lovibond)	20 A -2.5 R Máximo

Índice de peróxido	2.0 meq/kg Máximo
Prueba fría a 273 °K (0 °C)	12 horas Mínimo
Índice de yodo	110 cg I_2/g Mínimo – 126 cg I_2/g Máximo
Impurezas insolubles	0.02 % Máximo
Ácidos Grasos del Aceite de Canola	
Ácido mirístico C14:0	0 % Mínimo - 0.2 % Máximo
Ácido palmítico C16:0	3.3 % Mínimo - 6.0 % Máximo
Ácido esteárico C18:0	1.1 % Mínimo - 2.5 % Máximo
Ácido araquídico C20:0	0.2 % Mínimo - 0.8 % Máximo
Ácido behénico C22:0	0 % Mínimo - 0.5 % Máximo
Ácido lignocérico	0 % Mínimo - 0.2 % Máximo
Total ácidos grasos saturados	**4.6 % Mínimo – 10.2 % Máximo**
Ácido heptadecenóico C17:1	0% Mínimo – 0.3% Máximo
Ácido oléico	52 % Mínimo – 67 % Máximo
Ácido gadoléico	0.1 % Mínimo – 3.4 % Máximo
Ácido erúcico	0 % Mínimo – 2.0 Máximo
Ácido tetracosadecenóico	0 % Mínimo – 0. % Máximo
Total ácidos grasos mono-insaturados	**52.1 % Mínimo – 73.1% Máximo**
Ácido linoléico C18:2	16 % Mínimo - 25 % Máximo
Ácidos 18:3, sin asignar cis o trans	6 % Mínimo – 14 % Máximo
Ácido eicosadienóico C20:2	0 % Mínimo – 0.1 % Máximo
Ácido docosadienóico C22:2	0 % Mínimo – 0.1 % Máximo
Total ácidos grasos poli-insaturados	**22 % Mínimo – 39.2 % Máximo**

Antioxidantes

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

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	0.1 mg/Kg Máximo
Arsénico	0.1 mg/Kg Máximo

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

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

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Envasado en botella PET de 500 mL.

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

6. Etiquetado:

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

    1. Nombre o denominación del alimento.
    2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
    3. Contenido neto y masa drenada.
    4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
    5. País de origen.
    6. Identificación del lote.
    7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
    8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
    9. Información nutrimental.
        a. Contenido energético (Kcal)/g.
        b. Proteínas.

c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.

d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).

e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).

f. Fibra dietética.

g. Sodio.

h. Porciones por presentación.

10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-475-SCFI-2005	Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones
NMX-F-223-SCFI-2011	Alimentos – Aceite Vegetal Comestible – Especificaciones
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX-STAN-210-1999.	Norma del Codex para aceites vegetales especificados.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AA
AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Avena instantánea elaborada a partir de hojuelas integrales de avena, obtenidas por procesamiento de grano de avena sana y descascarada, tratada para eliminar la actividad enzimática, hecha hojuelas mediante rodillos. Esta hojuela es mezclada con extracto de vainilla fortificada con el 80 % del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Envasada en sobres de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El empaque colectivo es en caja con 220 paquetes.

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 del producto.
Olor	Característico del producto a cereal y vainilla, sin presencia de olores extraños.
Sabor	Debe ser característico del producto y dulce, no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC / g Máximo
Mohos y Levaduras	300 UFC / g Máximo
Coliformes totales	< 30 UFC / g Máximo
Coliformes fecales	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo

Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Calorías Totales	128 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en sobre de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 220 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

8. Procesos*:* Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Y contar con certificación NORMEX/ESQ/AVN/045.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.

NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
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.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos –Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AB
AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON PLÁTANO 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Avena instantánea elaborada a partir de hojuelas integrales de avena, obtenidas por procesamiento de grano de avena sana y descascarada, tratada para eliminar la actividad enzimática, hecha hojuelas mediante rodillos. Esta hojuela es mezclada con trozos de plátano, fortificada con el 80 % del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Envasada en sobres de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El empaque colectivo es en caja con 220 paquetes.

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 del producto.
Olor	Característico del producto a cereal, sin presencia de olores extraños.
Sabor	Debe ser característico del producto y dulce, no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Láminas, hojuelas pequeñas y blandas, con trozos de plátano.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC / g Máximo
Mohos y Levaduras	300 UFC / g Máximo
Coliformes totales	< 30 UFC / g Máximo
Coliformes fecales	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del

	insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Calorías Totales	128 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en sobre de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 220 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

8. Procesos*:* Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Y contar con certificación NORMEX/ESQ/AVN/045.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.

NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
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.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos –Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AC
AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Avena instantánea elaborada a partir de hojuelas integrales de avena, obtenidas por procesamiento de grano de avena sana y descascarada, tratada para eliminar la actividad enzimática, hecha hojuelas mediante rodillos. Esta hojuela es mezclada con trozos de nuez, fortificada con el 80 % del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Envasada en sobres de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El empaque colectivo es en caja con 220 paquetes.

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 del producto.
Olor	Característico del producto a cereal, sin presencia de olores extraños.
Sabor	Debe ser característico del producto y dulce, no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Láminas, hojuelas pequeñas y blandas, con trozos de nuez.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC / g Máximo
Mohos y Levaduras	300 UFC / g Máximo
Coliformes totales	< 30 UFC / g Máximo
Coliformes fecales	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo

Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Calorías Totales	128 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en sobre de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 220 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

8. Procesos*:* Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Y contar con certificación NORMEX/ESQ/AVN/045.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.

NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
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.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos –Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AS
GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO CON NUEZ 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, amaranto y nuez además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.
Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15 g.
Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	50 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	8 % Máximo

Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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

2.1. 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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AT
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO 250 g.
DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos avalados por la Secretaria de Salud, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc por cada 30 g.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

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	Crema amarillo con manchitas café, características de trigo.
Olor	Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	4.7 % Mínimo
Grasa total	3.5 % Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo

Calorías Totales	128 Kcal/30 g Máximo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

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

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

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.

NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos –Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AU
GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 500 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina de trigo, avena, canela, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 20 g en paquete de 500 g.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 30 paquetes.

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

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	50 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %

Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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

2.1. 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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 500 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 30 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AV
GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA 500 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena y vainilla además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 20 g. en paquete de 500 g.

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 30 piezas.

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

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	50 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %

Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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

2.1. 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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 500 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 30 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AW
ENSALADA DE POLLO 135 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Se entiende por ensalada de pollo el producto obtenido a partir de la mezcla de verduras con carne de pollo cocida, después se somete a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se le adiciona un líquido de cobertura, para finalmente envasarse herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación, lo que permite eliminar la mayoría de los microorganismos. Lista para su consumo, envasado en lata de presentación 135 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.
Olor	Característico del producto, sin otro olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto, no debe tener ningún sabor extraño.
Aspecto, consistencia y textura	Carne desmenuzado o en trozo, verduras tiernas y firmes (ni demasiado duras, ni blandas).

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	130 g Mínimo
Cloruro de sodio	191.25 mg/100g Máximo
Proteína	14.50% Mínimo
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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

La presentación en empaque lata de 135 g con una masa drenada de 130 g.

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

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

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.

4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
   a. Contenido energético (Kcal)/g.
   b. Proteínas.
   c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
   d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
   e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
   f. Fibra dietética.
   g. Sodio.
   h. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-213-SSA1-2002	Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NMX-F-033-1982	Alimentos para humanos- Puré de tomate envasado.
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. 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.	

ANEXO 1B
ACEITE DE CANOLA 1 L

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión mecánica y/o por extracción por solventes, de las semillas de las especies *Brassica Napus y Brassica Campestris* y que contenga menos del 2% de ácido erúcico (ácido 13 docosenóico C22H42O2) y/o de sus variedades bio-tecnológicas que sean aptas para el consumo humano.

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

El aceite comestible puro de canola, envasado en botella PET de 1 L. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 12 botellas.

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

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 %
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 % Máximo

Humedad y materia volátil	0.05 % Máximo
Color (escala Lovibond)	20 A -2.5 R Máximo
Índice de peróxido	2.0 meq/kg Máximo
Prueba fría a 273 °K (0 °C)	12 horas Mínimo
Índice de yodo	110 cg I_2/g Mínimo – 126 cg I_2/g Máximo
Impurezas insolubles	0.02 % Máximo
Ácidos Grasos del Aceite de Canola	
Ácido mirístico C14:0	0 % Mínimo - 0.2 % Máximo
Ácido palmítico C16:0	3.3 % Mínimo - 6.0 % Máximo
Ácido esteárico C18:0	1.1 % Mínimo - 2.5 % Máximo
Ácido araquídico C20:0	0.2 % Mínimo - 0.8 % Máximo
Ácido behénico C22:0	0 % Mínimo - 0.5 % Máximo
Ácido lignocérico	0 % Mínimo - 0.2 % Máximo
Total ácidos grasos saturados	**4.6 % Mínimo – 10.2 % Máximo**
Ácido heptadecenóico C17:1	0% Mínimo – 0.3% Máximo
Ácido oléico	52 % Mínimo – 67 % Máximo
Ácido gadoléico	0.1 % Mínimo – 3.4 % Máximo
Ácido erúcico	0 % Mínimo – 2.0 Máximo
Ácido tetracosadecenóico	0 % Mínimo – 0. % Máximo
Total ácidos grasos mono-insaturados	**52.1 % Mínimo – 73.1% Máximo**
Ácido linoléico C18:2	16 % Mínimo - 25 % Máximo
Ácidos 18:3, sin asignar cis o trans	6 % Mínimo – 14 % Máximo
Ácido eicosadienóico C20:2	0 % Mínimo – 0.1 % Máximo
Ácido docosadienóico C22:2	0 % Mínimo – 0.1 % Máximo
Total ácidos grasos poli-insaturados	**22 % Mínimo – 39.2 % Máximo**

Antioxidantes

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

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	0.1 mg/Kg Máximo
Arsénico	0.1 mg/Kg Máximo

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

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

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Envasado en botella PET de 1 L.

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 12 botellas.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.

a. Contenido energético (Kcal)/g.
b. Proteínas.
c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
f. Fibra dietética.
g. Sodio.
h. Porciones por presentación.

10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-475-SCFI-2005	Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones
NMX-F-223-SCFI-2011	Alimentos – Aceite Vegetal Comestible – Especificaciones
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX-STAN-210-1999.	Norma del Codex para aceites vegetales especificados.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1C
AVENA EN HOJUELAS 300 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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 300 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

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	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	10.0 % 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	El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NMX-F-289-NORMEX-2014).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

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

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
   a. Contenido energético (Kcal)/g.
   b. Proteínas.
   c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
   d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
   e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
   f. Fibra dietética.
   g. Sodio.
   h. 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. Y contar con certificación NORMEX/ESQ/AVN/045.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.

NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1D
AVENA EN HOJUELAS 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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 500 g, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

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	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	10.0 % 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 micrograms/Kg Máximo
Materia extraña	El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas.

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Presentación de 500 g envasada en bolsa de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
   a. Contenido energético (Kcal)/g.
   b. Proteínas.
   c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
   d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
   e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
   f. Fibra dietética.
   g. Sodio.
   h. 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. Y contar con certificación NORMEX/ESQ/AVN/045.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método

	Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1E
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, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

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	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	10.0 % 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 micrograms/Kg Máximo
Materia extraña	El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas.

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

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

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
   a. Contenido energético (Kcal)/g.
   b. Proteínas.
   c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
   d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
   e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
   f. Fibra dietética.
   g. Sodio.
   h. 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. Y contar con certificación NORMEX/ESQ/AVN/045.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método

	Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1F
ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

El Arroz Blanco Mexicano, deberá ser Nacional, de cosecha reciente, envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. El empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas.

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	14 % (+/-1)
Análisis selectivo del grano	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
Granos dañados por: Microorganismos, manchados e insectos	2 % Máximo

Granos defectuosos por:	
Palay (% máx.)	0.1 % Máximo
Mal pulidos (% máx.)	2.0 % Máximo
Cutícula roja (% máx.)	1.0 % Máximo
Estrellados (% máx.)	7.5 % Máximo
Yesosos (% máx.)	6.0 % Máximo
Longitud del grano entero	5.6 mm Mínimo
Impurezas: semilla de trompillo y/o sesbania	0.3 % Máximo
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. 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 1.98 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
Aflatoxinas	20 microgramos/kg Máximo

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

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

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Envasado en bolsa de polietileno de 40 micras de contenido neto de 1 Kg.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el mismo (NMX-FF-035-SCFI-2005).

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

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

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-035-SCFI-2005	Productos alimenticios no industrializados para uso humano cereales- arroz pulido - (Oryza sativa L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Cereales - arroz palay (*Oryza Sativa* 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.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CODEX STAN 198-1995, Norma del Codex para el Arroz.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AÑ
GALLETA DE AVENA CON CACAHUATE 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina de trigo, avena, cacahuates, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.
Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15 g.
Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	50 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo

Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación,

almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AO
GALLETA DE CEBADA, AVENA, NUEZ Y ALMENDRA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, cebada, avena con trozos de nuez y almendra, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.
Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15 g.
Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	50 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	8 % Máximo

Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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

2.1. 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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AP
GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y CANELA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina de trigo, avena, canela, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.
Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15 g.
Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	50 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	8 % Máximo

Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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

2.1. 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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AQ
GALLETA DE MAÍZ 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina de maíz, trigo además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.
Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15 g.
Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	50 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo

Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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

2.1. 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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación,

almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1AR
GALLETA DE TRIGO CON AVENA Y VAINILLA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena y vainilla además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.
Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15 g.
Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	50 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	8 % Máximo

Proteína	6 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	150 Kcal/30 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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

2.1. 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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasada en empaque de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 300 paquetes.

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1W
PASTA PARA SOPA 200 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a varias operaciones fisicoquímicas entre las que se mencionan: cocción, extrucción y corte.

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g, empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

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	100 UFC/g Máximo
Levaduras	20 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	12.5 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Extracto Etéreo (grasa)	0.25 % Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg

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

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.

4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
   a. Contenido energético (Kcal)/g.
   b. Proteínas.
   c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
   d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
   e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
   f. Fibra dietética.
   g. Sodio.
   h. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos - Pasta – Características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria	

de Salud.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1X
PASTA CON FIBRA PARA SOPA 200 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g, empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

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
Mesofilicos 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
Grasas totales	35 % Máximo de las calorías totales del insumo

Grasas saturadas	10 % Máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5 g/30 g Máximo
Calorías Totales	380 kcal/100 g Máximo
Azúcares	20 % Máximo de las calorías totales del insumo
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	El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos - Pasta – Características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1Y
POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE SABOR 35 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Polvo para preparar gelatina de sabores, elaborado con grenetina pura, grado comestibles con un contenido mínimo de 8% y sacarosa mínimo 60%, la cantidad suficiente para preparar un litro.

Los sabores a entregar serán: fresa y durazno.

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 acuerdo a la composición del producto.
Olor	Agradable, característico del sabor del producto, sin olores extraños.
Sabor	Característico del saborizante adicionado sin sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Polvo granuloso, fino y uniforme característico del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	1,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	≤ 10 UFC/g.
Hongos (Mohos) y Levaduras	Menor de 50 UFC/g
Salmonella (en 25 g)	Negativo.
E.coli en 0.01 g	Negativo.
S. Aureus	Negativo.

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	2.0 % Máximo
Proteína (N X 5.55) en base seca	7.0 % Mínimo
pH (al 10%)	4.5 - 6.5
Extracto etéreo	0.8 % Máximo
Acidez, en base seca, expresada en %	3.0 % Máximo

de ácido cítrico	
Cenizas	2.0 % Máximo
Aflatoxinas	15 microgramos/Kg Máximo
Materia Extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: No deberá contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

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

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Arsénico	1.0 ppm Máximo
Cromo total	10 ppp Máximo
Metales pesados	
Hierro	50 ppm Máximo
Cobre	50 ppm Máximo
Zinc	50 ppm Máximo
Plomo	50 ppm Máximo

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

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

4. Envase: Envasado en bolsas de polietileno y polipropileno que resista el manejo, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto, evite su contaminación y que permita mantener intactas las propiedades del alimento. En presentación de 35 g.

5. Embalaje: El empaque colectivo será en cajas de cartón con 50 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.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX- F- 041-1983	NMX- F- 041-1983. Postre de Gelatina de Sabores.
NMX-F-438-1983	Alimentos. Postre de Gelatina Vegetal de Sabores. Foods Dessert Of Vegetal Flavors Gelatin. Normas Mexicanas. Dirección General De Normas.
NMX-F-043-NORMEX-2011	Alimentos – Grenetina comestible – Aspectos de calidad y Seguridad Alimentaria
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-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1Z
SARDINA EN SALSA DE TOMATE 425 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado a partir de la carne de la sardina, procedente de la especies de los siguientes géneros: *Sardinops spp., Etrumeus spp., Engraulis spp.,Opisthonema spp., Trachurus spp.*, sanos, limpios, comestibles; libres de cabeza y branquias, pudiendo carecer de vísceras, cola y escamas. Como medio de cobertura salsa de tomate, adicionado o no de ingredientes opcionales.

El producto podrá ser nacional, envasado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación. Enlatado en presentación de 425 g de contenido neto y una masa drenada de 280 g.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos señalados en la NOM-242-SSA1-2009 y los permitidos por la Secretaria 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	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
Olor	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores extraños por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación ó adulteración.
Aspecto, consistencia y textura	Firme, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda

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	280 g Mínimo
pH	> 4.6
Proteína	14% Mínimo
Sodio	150 mg/30 g Máximo
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.

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 parámetro 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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

Enlatado en presentación de 425 g de contenido y una masa drenada de 280 g.

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 piezas.

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-179-SCFI-2001	Productos de la pesca. Sardinas y pescados. Similares enlatados. Especificaciones
NOM-242-SSA1-2009	Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
CODEX STAN 94-1981	Norma para las sardinas y productos análogos en conserva.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la

	etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1U
HARINA PARA PREPARAR HOT CAKES INTEGRAL 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La harina preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, azúcar, sal, leche en polvo, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, podrá contener vitaminas lista para preparar solo agregando leche, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, en presentación de 500 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	Blanco o ligeramente amarillo, característico.
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño.
Sabor	Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.
Aspecto, consistencia y textura	Polvo fino, uniforme característico del producto

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos o Mohos	1,000 UFC/g Máximo
Levaduras	1,000 UFC/g Máximo
Mesofilicos aerobios	50,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	100 UFC/g Máximo
Salmonella (en 25 g)	Negativo con huevo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	15 % Máximo
Proteína	7 % Mínimo
Extracto etéreo	4 % Máximo
Fibra dietética	4 % Mínimo
Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo

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

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 500 g.

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

Empaque colectivo en bolsa de polipropileno transparente con 25 piezas.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.

4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
   a. Contenido energético (Kcal)/g.
   b. Proteínas.
   c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
   d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
   e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
   f. Fibra dietética.
   g. Sodio.
   h. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1V
LENTEJA 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las *Papilonáceas* o *Fabaceae* y crecen en vainas que contienen una o dos semillas.

Deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	15 % Máximo
Total de impurezas y materia extraña	1.3 % Máximo
Plaga	Exento
Total de grano dañado	4% Máximo
Contrastantes	2% Máximo
Afines	4% Máximo
Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados)	8% Máximo

Impurezas y materia extraña: El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características fisicoquímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las

piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

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

2.4. Características Toxicológicas

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

Contaminantes químicos y residuos

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

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

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

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

Envasada en bolsa de polietileno transparente calibre de 40 micras, en presentación de 500 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.

El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* 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. 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.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1VA
LENTEJA 250 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las *Papilonáceas* o *Fabaceae* y crecen en vainas que contienen una o dos semillas.

Deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 250 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	15 % Máximo
Total de impurezas y materia extraña	1.3 % Máximo
Plaga	Exento
Total de grano dañado	4% Máximo
Contrastantes	2% Máximo
Afines	4% Máximo
Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados)	8% Máximo

Impurezas y materia extraña: El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características fisicoquímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las

piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

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

2.4. Características Toxicológicas

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

Contaminantes químicos y residuos

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

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

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

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

Envasada en bolsa de polietileno transparente calibre de 40 micras, en presentación de 250 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.

El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* 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. 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.

ANEXO 1M
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	110 g 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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

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

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

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

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).

3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
   a. Contenido energético (Kcal)/g.
   b. Proteínas.
   c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
   d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
   e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
   f. Fibra dietética.
   g. Sodio.
   h. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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. 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.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1N
CHICHARO CON ZANAHORIA EN LATA 410 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias frescas y sanas, 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, 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 los chicharos y zanahorias envasadas.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños.
Sabor	Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.
Aspecto, consistencia y textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando)

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	210 g 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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

La presentación en lata de 410 g con una masa drenada de 210 g.

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

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 piezas con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-028-1981	Alimentos para humanos-Chícharos 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. 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.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1Ñ
CHILE GUAJILLO O MIRASOL 100 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta

	+/- 5 %
Humedad	13.5 % Máximo
Longitud	10 cm Mínimo
Tolerancia de defectos	
Manchas, decoloraciones, quemaduras, raspaduras, cicatrices, deformidades	5 % Máximo
Productos con pudriciones y hongos	1 % Máximo
Daño por plagas	0.5 % Máximo
Plagas vivas	0 %
Contaminantes por roedores, pájaros u otros animales, incluyendo plumas pelos o excretas	0 %
Restos de ramas y frutos rotos	7 % Máximo
Chiles secos enteros pertenecientes a tipos comerciales distintos a los indicados	10 % Máximo
Materia extraña	1 % máximo

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

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

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Presentación en bolsa múltiple de polietileno gofrado con 100 g.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación,

almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo será en bultos con 30 piezas.

6. Etiquetado:

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

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

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.

- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-107/1-SCFI-2014	Productos Alimenticios – Chiles secos enteros – Parte 1 – Especificaciones y métodos de prueba.
CODEX STAN 307-2011	Codex para el Chile.
CODEX STAN 193-1995	Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1O
FECULA DE MAÍZ CON SABOR 47 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Polvo para preparar atole de maíz de sabor vainilla y chocolate puede contener color artificial y antioxidante.

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 sabor.
Olor	Característico del sabor, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico del sabor, ligeramente ácido, almidonoso, exento de sabores extraños o desagradables
Aspecto, consistencia y textura	Polvo fino, homogéneo, sin grumos y característico.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	100 UFC/g Máximo
Salmonella (en 25 g)	Negativo
E.coli	Negativo
S. Aureus	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	13.0 % Máximo
Proteína	0.8 % Máximo
pH (al 10%)	4.5 - 6.5
Exacto etéreo	0.8 % Máximo
Dióxido de Azufre	80 ppm Máximo
Viscosidad °scott 13 g/280mL	80 Mínimo
Aflatoxinas	15 microgramos/Kg Máximo

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

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

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasado en bolsas de polietileno y polipropileno que resista el manejo, en presentación de 47 g.

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

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 50 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.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-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-382-1986	Alimentos. Almidón o Fécula de Maíz. Foods. Corn Starch. Normas Mexicanas. Dirección General de Normas.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y

	métodos de verificación.
NMX-F-216-1975	Determinación de dióxido de azufre en glucosa de maíz.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1P
FRIJOL 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2013. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, 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 500 g. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	9% Mínimo - 13% Máximo
Total de impurezas y materia extraña	1.3 % Máximo
Plaga	Exento
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 fisicoquímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña

distinta al del frijol, 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.

2.4. Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

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

El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* 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. 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.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1Q
FRIJOL 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2013. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, 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 K g. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	9% Mínimo - 13% Máximo
Total de impurezas y materia extraña	1.3 % Máximo
Plaga	Exento
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 fisicoquímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña

distinta al del frijol, 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.

2.4. Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

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

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

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

El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* 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. 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.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1R
GALLETAS EN FORMA DE ANIMALITOS 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azucares, otros ingredientes opcionales y aditivos.

Presentación de 500 g en empaque de polipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 12 piezas.

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, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Característico del producto, no debe presentar olores extraños ni rancidez.
Sabor	Característico del producto, sin sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño uniforme con figura de animalito, característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos y Levaduras	10 UFC/g Máximo
Mesofilicos aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<10 UFC/g

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	6 % Máximo
Proteína (N x 5.83)	7 % Mínimo
Extracto Etéreo	5 % Mínimo
Cenizas	2.5 % Máximo
Fibra cruda	0.5 % Máximo
pH	7 - 9
Aflatoxinas	20 micrograms/Kg Máximo
Materia extraña	El producto no debe contener más de 50

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

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Presentación de 500 g en empaque de polipropileno transparente.

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

Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 12 piezas.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.

4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
   a. Contenido energético (Kcal)/g.
   b. Proteínas.
   c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
   d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
   e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
   f. Fibra dietética.
   g. Sodio.
   h. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-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-379-S-1980	Galletas de Animalitos.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria	

de Salud.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1S
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz (Zea-*Mays*) sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino.

Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, 46 cm de largo y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.

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	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	11% Máximo
Proteína	8% Mínimo
Extracto Etéreo	4% Mínimo
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro como ión ferroso	35 mg/kg Mínimo

Zinc	35 mg/Kg Mínimo
Aflatoxinas	12 micrograms /Kg Máximo
Materia extraña	El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

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

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-187-SSA1/SCFI-2002	Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.
NMX-F-046-S-1980	Harina de maíz nixtamalizado.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1T
HARINA DE TRIGO 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La harina de trigo es la obtenida de la molienda del trigo del grano maduro, entero, quebrado, y seco del género Triticum, L; de las especies *T. vulgare*, *T. compactum* y *T. durum* o mezclas de éstas, limpio, en el que se elimina gran parte del salvado y germen y el resto se tritura hasta obtener un grano de finura adecuada.

Envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 10 piezas.

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	Blanco o ligeramente amarillo, característico.
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño.
Sabor	Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.
Aspecto, consistencia y textura	Polvo fino, uniforme, característico del producto

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos o Mohos	300 UFC/g Máximo
Levaduras	300 UFC/g Máximo
Mesofilicos aerobios	50,000 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	15 % Máximo
Proteína	9.5 % Mínimo
Extracto etéreo	1% Mínimo
Fibra dietética	4 % Mínimo
Aflatoxinas	20 micrograms /Kg Máximo
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo

Hierro como ión ferroso	35 mg/kg Mínimo
Zinc	35 mg/Kg Mínimo
Materia extraña	No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 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.

El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 10 piezas.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-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-007-1982	Alimento para humanos. Harina de trigo.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria	

de Salud.

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1G
ATÚN EN AGUA ENLATADO MASA DRENADA DE 100 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado a partir de lomo de atún, procedente de la especie *Thunnus albacares* (aleta amarilla), pudiendo ser en trozos o desmenuzado, 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.

El atún es un alimento rico en proteínas, contiene pocas grasas y es fuente importante de vitaminas entre las que destacan las A, D y las del grupo B, minerales como yodo, fósforo, hierro, magnesio y potasio, entre otros.

Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 48 piezas, en presentación de 100 g masa drenada.

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 4.5 %
Masa drenada con malla 30	100 g Mínimo
Proteína	18 % Mínimo
Carbohidratos	3 % Máximo
Grasas	1 % Máximo
Sodio	120 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.

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 parámetro del mercurio)*	0.5 mg/Kg Máximo
Plomo	1.0 mg/Kg Máximo
Histamina	100 mg/Kg Máximo
Toxina botulinica**	Ausente en la totalidad del envase

**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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Presentación con masa drenada de 100 g.

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.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 48 piezas.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
   a. Contenido energético (Kcal)/g.
   b. Proteínas.
   c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
   d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
   e. Fibra dietética.
   f. Sodio.
   g. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda “Presentación Institucional”, debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.

- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1H
AZÚCAR ESTÁNDAR 500 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es el producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, este tipo de azúcar se obtiene mediante proceso similar al utilizado para producir azúcar crudo (mascabado), aplicando variantes en las etapas de clarificación y centrifugación, con el fin de conseguir la calidad del producto deseada.

Envasada en bolsa de polietileno, con un peso de 500 g. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 20 o 50 piezas.

Aditivos. No aplica.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Marfil, variando el tono de claro a oscuro.
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto, consistencia y textura	Granulado uniforme, característico del producto

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofilicos Aerobios	200 UFC/g Máximo
Salmonella en 25 g.	Ausente
Hongos (Mohos) y levaduras	<10 UFC/g.
E. Coli	Negativo ó < 3 NMP/g.

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	0.06 % Máximo
Cenizas (sulfatadas/conectividad)	0.25 % Máximo
Dióxido de azufre	20 ppm Máximo
Azúcares Reductores Directos	0.10% Máximo
Materia Extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plástico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal.

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

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.50 ppm Máximo
Arsénico	1 ppm Máximo
Partículas metálicas	10 ppm Máximo

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

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

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

Envasada en paquete de 500 g sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en bolsa transparente de polietileno o costal con 20 o 50 piezas.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-084-SCFI-2004	Industria Azucarera - Azúcar Estándar
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NOM-117-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
NMX-F-082-1986	Ingenios azucareros - Cenizas sulfatadas en azúcares - Método gravimétrico.
NMX-F-495-1986	Industria azucarera - Determinación de reductores directos en azúcares.
NMX-F-498-1987	Ingenios azucareros - Determinación de arsénico en muestreo de azúcares blancos.
NMX-F-499-1987	Ingenios azucareros - Determinación de plomo en azúcares blancos y azúcar mascabado (crudo).
NMX-F-501-1987	Ingenios azucareros - Determinación de dióxido de azufre en muestras de azúcares blancos.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para

	alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos –Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1I
CAFÉ SOLUBLE 48 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Café puro soluble con un contenido mínimo de sólidos de 95 % que de acuerdo a su aspecto físico o proceso de obtención se puede presentar en polvo, aglomerado, liofilizado entre otros. Son los sólidos diluidles en agua obtenidos del extracto del café puro tostado, sin descafeinar o descafeinado.

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
Sabor	Característico del producto
Aspecto, consistencia y textura	Característico del producto

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos y levadura	100 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	50 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	5 % Máximo
pH (solución al 1%)	4.2 - 5.5
Cenizas en base hidratada	11 % Máximo
Cafeína en base seca	1.8 % Mínimo
Almidón (prueba de lugol)	Negativo
Materia extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: No deberá presentar ninguna materia extraña distinta al café soluble.

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Presentación en frasco de vidrio de 48 g.

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

Empaque colectivo en charola de cartón corrugado, cubierta de plástico con 24 piezas.

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente

8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
   a. Contenido energético (Kcal)/g.
   b. Proteínas.
   c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
   d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
   e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
   f. Fibra dietética.
   g. Sodio.
   h. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
11. Información en español.
12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

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

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

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.

Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-139-SCFI-2010	Café puro soluble, sin descafeinar o descafeinado - especificaciones y métodos de prueba
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1J
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO 250 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado además de otros ingredientes opcionales y aditivos, fortificada con el 80% del EAR vitamina B12, y el 40% de vitamina B1 y B6 por cada 50 g.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 40 micras, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

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	Crema amarillo con manchitas café, características de trigo.
Olor	Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	4.7 % Mínimo
Grasa total	3.5 % Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo

Calorías Totales	128 Kcal/30 g Máximo
Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina B1	0.35 mg/50 g Mínimo
Vitamina B6	0.48 mg/50 g Mínimo
Vitamina B12	1.44 microgramos/50 g Mínimo
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

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

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.

NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos –Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1 K
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL 250 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Cereal de trigo integral, inflado, endulzado, además de otros ingredientes opcionales y aditivos.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 40 micras, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

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	Crema amarillo con manchitas café, características de trigo.
Olor	Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	4.7 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasa	3.5 % Máximo
Sodio	120 mg/30 g Máximo

Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

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

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

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

8. Procesos*:* Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su

contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento de Aseguramiento de la Calidad
ANEXO 1 L
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO 500 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Cereal de trigo inflado, endulzado y fortificado además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos avalados por la Secretaria de Salud, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc por cada 30 g.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 500 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

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	Crema amarillo con manchitas café, características de trigo.
Olor	Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.
Aspecto, consistencia y textura	Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	4.7 % Mínimo
Grasa total	3.5 % Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Calorías Totales	128 Kcal/30 g Máximo

Sodio	120 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 µg mínimo/30 g
Hierro	2.4 mg mínimo/30 g
Zinc	2.0 mg mínimo/30 g
Materia Extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Fisicoquímicas. (NOM-247-SSA1-2008).

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, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 40 micras, en presentación de 500 g sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

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

6. Etiquetado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.

NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos –Método de Prueba.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 2

JUNTA ACLARATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 26/2016
"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2017"
FECHA: 09 DE DICIEMBRE DE 2016

NOTAS ACLARATORIAS

1. Las bases de la Convocatoria no estarán a discusión en esta junta ya que su objetivo es EXCLUSIVAMENTE la aclaración de las dudas formuladas en este documento.
2. Solo se aceptarán preguntas presentadas con este formato.
3. Este formato deberá entregarse en forma impresa y digital, en formato de Word, por conducto del apoderado legal de los participantes en la Ventanilla Única de Proveedores de la Dirección General de Abastecimientos, ubicada en domicilio prolongación Avenida Alcalde No. 1221, colonia Miraflores, en esta ciudad de Guadalajara, Jalisco.

De conformidad al artículo 33 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en mi calidad de persona física/representante legal de la empresa, **manifiesto bajo protesta de decir verdad** lo siguiente: mi interés en participar en la Licitación Pública _____, y los siguientes datos generales:

Licitante		R.F.C.	
Domicilio		Entidad Federativa	
Persona Moral: No. Acta Constitutiva		No. Poder	
Objeto social			
Nombre del Participante y/o de su Representante Legal		Firma	

ANEXO 3

CARTA DE PROPOSICIÓN

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 LPL26/2016 para el proyecto denominado **"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2016"** el suscrito nombre del firmante en mi calidad de representante legal de Nombre del Licitante/persona física manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

1. **Cuento con facultades suficientes para comprometerme** y suscribir la proposición en el presente procedimientos de contratación, así como para la firma y presentación de los documentos y el contrato que se deriven de éste, a nombre y representación de *Persona Moral (a nombre propio).* Así mismo, manifiesto que cuento con número de proveedor _____(en caso de tenerlo) 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 la presente convocatoria, para la firma del contrato que llegare a celebrarse 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, para que la autoridad estatal lleve a cabo las notificaciones correspondientes.
3. He leído, revisado y analizado con detalle la convocatoria del presente procedimientos de contratación, 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. 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 moneda NACIONAL e incluyen todos los cargos directos e indirectos que se originen en la elaboración de los bienes y servicios hasta su recepción total por parte de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas y/o Dependencia solicitante, por lo que aceptamos todas y cada una de las condiciones ahí establecidas.
5. En caso de resultar favorecido, me comprometo a firmar el contrato en los términos señalados en la convocatoria del presente proceso de adquisición.
6. Mi representada entregará/entregaré los bienes y servicios a que se refiere el presente proceso de adquisición de acuerdo con las especificaciones y condiciones requeridas en la convocatoria de este proceso de adquisición, con los precios unitarios señalados en mi/su proposición económica.

Atentamente,

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal del mismo

ANEXO 4
ACREDITACIÓN

Yo, (nombre)__, manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que los datos aquí asentados son ciertos y que cuento con facultades suficientes para suscribir la proposición en el presente proceso de adquisición, así como con los documentos que se deriven de éste, a nombre y representación de (*Persona Moral*) (a nombre propio).

Nombre del Licitante :	
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 Moral:

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:

P O D E R	*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 Licitante
o Representante Legal

ANEXO 5
PROPUESTA TÉCNICA

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

Partida	Cantidad	Articulo	Especificaciones
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

Manifiesto Bajo Protesta de Decir Verdad que:

En caso de ser adjudicado proporcionaré los bienes y/o servicios en los términos y condiciones del presente anexo, la orden de compra y/o contrato, la convocatoria y las modificaciones que se deriven de las aclaraciones del presente proceso.

Seré responsable por los defectos, vicios ocultos o falta de calidad en general de los bienes y/o servicios por cualquier otro incumplimiento en que puedan incurrir en los términos de la orden de compra y/o contrato.

El presente Anexo conforma la proposición que como Licitante me comprometo a cumplir y consta de ____ hojas por uno solo de sus lados.

_____
Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal del mismo

ANEXO 6
PROPUESTA ECONÓMICA

Partida	Artículo	Presentación	Cantidad	Precio Unitario	Total
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Etc					
				SUBTOTAL	
				I.V.A.	
				TOTAL	

CANTIDAD CON TOTAL CON LETRA (Suma de todos los paquetes) _____

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, se presentan en moneda NACIONAL y el impuesto IVA desglosado.
Haré respetar los precios aquí indicados, aún si la CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO modificara las cantidades acordadas.

En caso de ser adjudicado proporcionaré los bienes en los términos y condiciones del presente anexo, especificaciones técnicas, la orden de compra y/o contrato, las bases de la convocatoria 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 bienes 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 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El presente Anexo 6 conforma la proposición que como Licitante me comprometo a cumplir y consta de xx hojas por uno solo de sus lados, incluyendo listas de precios unitarios por alimento.

LISTA DE PRECIOS UNITARIOS POR ALIMENTO

Número	Artículo	Presentación	Cantidad	Especificaciones del producto	Precio Unitario	Total
1						
2						
3						
4						
5						
6						
ETC						

_____

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal del mismo

ANEXO 7

TEXTO DE LA FIANZA DEL 10% DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Los Licitantes 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 5º Y 6° DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE $____ *(CANTIDAD CON LETRA)* A FAVOR DE LA **SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO 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 ___, DE FECHA ___, CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE JALISCO, CON UN IMPORTE TOTAL DE $___, DERIVADO DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN **XX**.

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 Y BASES DE LA CONVOCATORIA DEL PROCESO QUE LE DIERON ORIGEN, LA BUENA CALIDAD EN GENERAL DE LOS BIENES Y SERVICIOS, CUANDO SEAN DE CARACTERÍSTICAS INFERIORES A LAS SOLICITADAS EN LAS BASES DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN ANTERIORMENTE SEÑALADO Y/O CUANDO DIFIERAN EN PERJUICIO DE LA SECRETARÌA 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 OTORGUE PRORROGA AL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS, RECURSOS O INCONFORMIDADES DE LOS BIENES Y 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 93 AL 95 BIS, 118 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE 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.

RECEPCIÓN DE DESPENSAS DEL PROVEEDOR
A ALMACÉN GENERAL DE DIF
Calendario de Febero a Diciembre 2017
Mujeres Avanzando Rumbo al Bienestar

Reg.	MUNICIPIO	DOMICILIO DE ENTREGA	Cantidad	FECHA
1	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 3 DE FEBRERO 2017
2	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 13 DE MARZO 2017
3	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 03 DE ABRIL 2017
4	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 15 DE MAYO 2017
5	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 12 DE JUNIO 2017
6	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 17 DE JULIO 2017
7	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 14 DE AGOSTO 2017
8	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 18 DE SEPTIEMBRE 2017
9	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 16 DE OCTUBRE 2017
10	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 13 DE NOVIEMBRE 2017
11	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 1 DE DICIEMBRE 2017

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO
CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA
PROTECCIÓN CIVIL
ENERO - DICIEMBRE 2017

MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	ENCARGADA	TELEFONO	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA
				ABRIL		SEPTIEMBRE	
Guadalajara	Almacen General Sistema DIF Jalisco de Atemajac Domicilio: Aquiles Serdán No.109, esquina López Mateos, Col. Atemajac del Valle (atrás del mercado de Atemajac)	Esther Fausto Brito	3030 3800 ext. 4701	1000	26-abr-17	1000	26-sep-17
SUBTOTAL				***1,000***		***1,000***	
TOTAL				1,000		1,000	

ELABORÓ Bibiana Castro Sánchez

REVISÓ Y AUTORIZÓ Juan Rafael Quintero Navarro

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSA DE TUTELA DE DERECHOS

TUTELA DE DERECHOS													
PRODUCTO	**NOMBRE DEL PROYECTO**	**PRESENTACION**	**17 Marzo del 2017**	**21 Abril del 2017**	**19 Mayo del 2017**	**16 Junio del 2017**	**20 Julio del 2017**	**4 Agosto del 2017**	**31 de agosto del 2017**	**22 sept. del 2017**	**13 de Octu. del 2017**	**11 Novi del 2017**	**TOTAL**
DESPENSA	Entrega de Apoyos Asistenciales a pupilos de la Porcuraduría de Protección de Niñas, Niños y Adolescentes del Estado de Jalisco.	En Caja	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1000

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DE 2017

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			200	20		20		20		10		20		20		10		10		20		20		20		10	
			DOTACIONES	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
019	Bolaños	430	860	16-ene-17	86	16-ene-17	86	01-feb-17	86	01-mar-17	43	24-abr-17	86	24-may-17	86	12-jun-17	43	01-ago-17	43	01-ago-17	86	01-sep-17	86	19-oct-17	86	13-nov-17	43
031	Chimaltitán	640	1,280	16-ene-17	128	16-ene-17	128	01-feb-17	128	01-mar-17	64	24-abr-17	128	24-may-17	128	12-jun-17	64	01-ago-17	64	01-ago-17	128	01-sep-17	128	19-oct-17	128	13-nov-17	64
025	Colotlán	2,065	4,130	16-ene-17	413	16-ene-17	413	01-feb-17	413	01-mar-17	207	24-abr-17	413	24-may-17	413	12-jun-17	206	01-ago-17	207	01-ago-17	413	01-sep-17	413	19-oct-17	413	13-nov-17	206
041	Huejucar	585	1,170	16-ene-17	117	16-ene-17	117	01-feb-17	117	01-mar-17	59	24-abr-17	117	24-may-17	117	12-jun-17	58	01-ago-17	59	01-ago-17	117	01-sep-17	117	19-oct-17	117	13-nov-17	58
042	Huejuquilla el Alto	840	1,680	16-ene-17	168	16-ene-17	168	01-feb-17	168	01-mar-17	84	24-abr-17	168	24-may-17	168	12-jun-17	84	01-ago-17	84	01-ago-17	168	01-sep-17	168	19-oct-17	168	13-nov-17	84
061	Mezquitic	895	1,790	16-ene-17	179	16-ene-17	179	01-feb-17	179	01-mar-17	90	24-abr-17	179	24-may-17	179	12-jun-17	89	01-ago-17	90	01-ago-17	179	01-sep-17	179	19-oct-17	179	13-nov-17	89
076	San Martín de Bolaños	425	850	16-ene-17	85	16-ene-17	85	01-feb-17	85	01-mar-17	43	24-abr-17	85	24-may-17	85	12-jun-17	42	01-ago-17	43	01-ago-17	85	01-sep-17	85	19-oct-17	85	13-nov-17	42
081	Santa María de los Ángeles	545	1,090	16-ene-17	109	16-ene-17	109	01-feb-17	109	01-mar-17	55	24-abr-17	109	24-may-17	109	12-jun-17	54	01-ago-17	55	01-ago-17	109	01-sep-17	109	19-oct-17	109	13-nov-17	54
104	Totatiche	305	610	16-ene-17	61	16-ene-17	61	01-feb-17	61	01-mar-17	31	24-abr-17	61	24-may-17	61	12-jun-17	30	01-ago-17	31	01-ago-17	61	01-sep-17	61	19-oct-17	61	13-nov-17	30
115	Villa Guerrero	410	820	16-ene-17	82	16-ene-17	82	01-feb-17	82	01-mar-17	41	24-abr-17	82	24-may-17	82	12-jun-17	41	01-ago-17	41	01-ago-17	82	01-sep-17	82	19-oct-17	82	13-nov-17	41
	Total Región 1	**7,140**	**14,280**		**1,428**		**1,428**		**1,428**		**717**		**1,428**		**1,428**		**711**		**717**		**1,428**		**1,428**		**1,428**		**711**
035	Encarnación de Díaz	885	1,770	17-ene-17	177	17-ene-17	177	02-feb-17	177	02-mar-17	89	25-abr-17	177	25-may-17	177	13-jun-17	88	02-ago-17	89	02-ago-17	177	04-sep-17	177	20-oct-17	177	14-nov-17	88
053	Lagos de Moreno	1,210	2,420	17-ene-17	242	17-ene-17	242	02-feb-17	242	02-mar-17	121	25-abr-17	242	25-may-17	242	13-jun-17	121	02-ago-17	121	02-ago-17	242	04-sep-17	242	20-oct-17	242	14-nov-17	121
064	Ojuelos	315	630	17-ene-17	63	17-ene-17	63	02-feb-17	63	02-mar-17	32	25-abr-17	63	25-may-17	63	13-jun-17	31	02-ago-17	32	02-ago-17	63	04-sep-17	63	20-oct-17	63	14-nov-17	31
072	San Diego de Alejandría	355	710	17-ene-17	71	17-ene-17	71	02-feb-17	71	02-mar-17	36	25-abr-17	71	25-may-17	71	13-jun-17	35	02-ago-17	36	02-ago-17	71	04-sep-17	71	20-oct-17	71	14-nov-17	35
073	San Juan de los Lagos	1,110	2,220	17-ene-17	222	17-ene-17	222	02-feb-17	222	02-mar-17	111	25-abr-17	222	25-may-17	222	13-jun-17	111	02-ago-17	111	02-ago-17	222	04-sep-17	222	20-oct-17	222	14-nov-17	111
091	Teocaltiche	1,335	2,670	17-ene-17	267	17-ene-17	267	02-feb-17	267	02-mar-17	134	25-abr-17	267	25-may-17	267	13-jun-17	133	02-ago-17	134	02-ago-17	267	04-sep-17	267	20-oct-17	267	14-nov-17	133
109	Unión de San Antonio	1,030	2,060	17-ene-17	206	17-ene-17	206	02-feb-17	206	02-mar-17	103	25-abr-17	206	25-may-17	206	13-jun-17	103	02-ago-17	103	02-ago-17	206	04-sep-17	206	20-oct-17	206	14-nov-17	103
116	Villa Hidalgo	215	430	17-ene-17	43	17-ene-17	43	02-feb-17	43	02-mar-17	22	25-abr-17	43	25-may-17	43	13-jun-17	21	02-ago-17	22	02-ago-17	43	04-sep-17	43	20-oct-17	43	14-nov-17	21
	Total Región 2	**6,455**	**12,910**		**1,291**		**1,291**		**1,291**		**648**		**1,291**		**1,291**		**643**		**648**		**1,291**		**1,291**		**1,291**		**643**
001	Acatic	660	1,320	18-ene-17	132	18-ene-17	132	03-feb-17	132	03-mar-17	66	26-abr-17	132	26-may-17	132	14-jun-17	66	03-ago-17	66	03-ago-17	132	05-sep-17	132	23-oct-17	132	15-nov-17	66
008	Arandas	1,340	2,680	18-ene-17	268	18-ene-17	268	03-feb-17	268	03-mar-17	134	26-abr-17	268	26-may-17	268	14-jun-17	134	03-ago-17	134	03-ago-17	268	05-sep-17	268	23-oct-17	268	15-nov-17	134
117	Cañadas de Obregón	60	120	18-ene-17	12	18-ene-17	12	03-feb-17	12	03-mar-17	6	26-abr-17	12	26-may-17	12	14-jun-17	6	03-ago-17	6	03-ago-17	12	05-sep-17	12	23-oct-17	12	15-nov-17	6
046	Jalostotitlán	630	1,260	18-ene-17	126	18-ene-17	126	03-feb-17	126	03-mar-17	63	26-abr-17	126	26-may-17	126	14-jun-17	63	03-ago-17	63	03-ago-17	126	05-sep-17	126	23-oct-17	126	15-nov-17	63
048	Jesús María	1,335	2,670	18-ene-17	267	18-ene-17	267	03-feb-17	267	03-mar-17	134	26-abr-17	267	26-may-17	267	14-jun-17	133	03-ago-17	134	03-ago-17	267	05-sep-17	267	23-oct-17	267	15-nov-17	133
060	Mexticacán	415	830	18-ene-17	83	18-ene-17	83	03-feb-17	83	03-mar-17	42	26-abr-17	83	26-may-17	83	14-jun-17	41	03-ago-17	42	03-ago-17	83	05-sep-17	83	23-oct-17	83	15-nov-17	41
125	San Ignacio Cerro Gordo	360	720	18-ene-17	72	18-ene-17	72	03-feb-17	72	03-mar-17	36	26-abr-17	72	26-may-17	72	14-jun-17	36	03-ago-17	36	03-ago-17	72	05-sep-17	72	23-oct-17	72	15-nov-17	36
074	San Julián	1,085	2,170	18-ene-17	217	18-ene-17	217	03-feb-17	217	03-mar-17	109	26-abr-17	217	26-may-17	217	14-jun-17	108	03-ago-17	109	03-ago-17	217	05-sep-17	217	23-oct-17	217	15-nov-17	108
078	San Miguel el alto	900	1,800	18-ene-17	180	18-ene-17	180	03-feb-17	180	03-mar-17	90	26-abr-17	180	26-may-17	180	14-jun-17	90	03-ago-17	90	03-ago-17	180	05-sep-17	180	23-oct-17	180	15-nov-17	90
093	Tepatitlán de Morelos	1,200	2,400	18-ene-17	240	18-ene-17	240	03-feb-17	240	03-mar-17	120	26-abr-17	240	26-may-17	240	14-jun-17	120	03-ago-17	120	03-ago-17	240	05-sep-17	240	23-oct-17	240	15-nov-17	120
111	Valle de Guadalupe	340	680	18-ene-17	68	18-ene-17	68	03-feb-17	68	03-mar-17	34	26-abr-17	68	26-may-17	68	14-jun-17	34	03-ago-17	34	03-ago-17	68	05-sep-17	68	23-oct-17	68	15-nov-17	34
118	Yahualica	455	910	18-ene-17	91	18-ene-17	91	03-feb-17	91	03-mar-17	46	26-abr-17	91	26-may-17	91	14-jun-17	45	03-ago-17	46	03-ago-17	91	05-sep-17	91	23-oct-17	91	15-nov-17	45
	Total Región 3	**8,780**	**17,560**		**1,756**		**1,756**		**1,756**		**880**		**1,756**		**1,756**		**876**		**880**		**1,756**		**1,756**		**1,756**		**876**
013	Atotonilco el Alto	2,090	4,180	19-ene-17	418	19-ene-17	418	07-feb-17	418	06-mar-17	209	27-abr-17	418	29-may-17	418	15-jun-17	209	04-ago-17	209	04-ago-17	418	06-sep-17	418	24-oct-17	418	16-nov-17	209
016	Ayotlán	750	1,500	19-ene-17	150	19-ene-17	150	07-feb-17	150	06-mar-17	75	27-abr-17	150	29-may-17	150	15-jun-17	75	04-ago-17	75	04-ago-17	150	06-sep-17	150	24-oct-17	150	16-nov-17	75
033	Degollado	2,000	4,000	19-ene-17	400	19-ene-17	400	07-feb-17	400	06-mar-17	200	27-abr-17	400	29-may-17	400	15-jun-17	200	04-ago-17	200	04-ago-17	400	06-sep-17	400	24-oct-17	400	16-nov-17	200
047	Jamay	345	690	19-ene-17	69	19-ene-17	69	07-feb-17	69	06-mar-17	35	27-abr-17	69	29-may-17	69	15-jun-17	34	04-ago-17	35	04-ago-17	69	06-sep-17	69	24-oct-17	69	16-nov-17	34
018	La Barca	1,240	2,480	19-ene-17	248	19-ene-17	248	07-feb-17	248	06-mar-17	124	27-abr-17	248	29-may-17	248	15-jun-17	124	04-ago-17	124	04-ago-17	248	06-sep-17	248	24-oct-17	248	16-nov-17	124
063	Ocotlán	3,480	6,960	19-ene-17	696	19-ene-17	696	07-feb-17	696	06-mar-17	348	27-abr-17	696	29-may-17	696	15-jun-17	348	04-ago-17	348	04-ago-17	696	06-sep-17	696	24-oct-17	696	16-nov-17	348
066	Poncitlán	2,860	5,720	19-ene-17	572	19-ene-17	572	07-feb-17	572	06-mar-17	286	27-abr-17	572	29-may-17	572	15-jun-17	286	04-ago-17	286	04-ago-17	572	06-sep-17	572	24-oct-17	572	16-nov-17	286
105	Tototlán	1,295	2,590	19-ene-17	259	19-ene-17	259	07-feb-17	259	06-mar-17	130	27-abr-17	259	29-may-17	259	15-jun-17	129	04-ago-17	130	04-ago-17	259	06-sep-17	259	24-oct-17	259	16-nov-17	129
123	Zapotlán el Rey	710	1,420	19-ene-17	142	19-ene-17	142	07-feb-17	142	06-mar-17	71	27-abr-17	142	29-may-17	142	15-jun-17	71	04-ago-17	71	04-ago-17	142	06-sep-17	142	24-oct-17	142	16-nov-17	71
	Total Región 4	**14,770**	**29,540**		**2,954**		**2,954**		**2,954**		**1,478**		**2,954**		**2,954**		**1,476**		**1,478**		**2,954**		**2,954**		**2,954**		**1,476**
030	Chapala	1,235	2,470	20-ene-17	247	20-ene-17	247	08-feb-17	247	07-mar-17	124	28-abr-17	247	30-may-17	247	19-jun-17	123	07-ago-17	124	07-ago-17	247	07-sep-17	247	25-oct-17	247	17-nov-17	123
026	Concepción de B. A	645	1,290	20-ene-17	129	20-ene-17	129	08-feb-17	129	07-mar-17	65	28-abr-17	129	30-may-17	129	19-jun-17	64	07-ago-17	65	07-ago-17	129	07-sep-17	129	25-oct-17	129	17-nov-17	64
050	Jocotepec	1,850	3,700	20-ene-17	370	20-ene-17	370	08-feb-17	370	07-mar-17	185	28-abr-17	370	30-may-17	370	19-jun-17	185	07-ago-17	185	07-ago-17	370	07-sep-17	370	25-oct-17	370	17-nov-17	185
057	La Manzanilla de la Paz	115	230	20-ene-17	23	20-ene-17	23	08-feb-17	23	07-mar-17	12	28-abr-17	23	30-may-17	23	19-jun-17	11	07-ago-17	12	07-ago-17	23	07-sep-17	23	25-oct-17	23	17-nov-17	11
059	Mazamitla	625	1,250	20-ene-17	125	20-ene-17	125	08-feb-17	125	07-mar-17	63	28-abr-17	125	30-may-17	125	19-jun-17	62	07-ago-17	63	07-ago-17	125	07-sep-17	125	25-oct-17	125	17-nov-17	62
069	Quitupán	500	1,000	20-ene-17	100	20-ene-17	100	08-feb-17	100	07-mar-17	50	28-abr-17	100	30-may-17	100	19-jun-17	50	07-ago-17	50	07-ago-17	100	07-sep-17	100	25-oct-17	100	17-nov-17	50
056	Santa María del Oro	145	290	20-ene-17	29	20-ene-17	29	08-feb-17	29	07-mar-17	15	28-abr-17	29	30-may-17	29	19-jun-17	14	07-ago-17	15	07-ago-17	29	07-sep-17	29	25-oct-17	29	17-nov-17	14
096	Tizapán el Alto	2,610	5,220	20-ene-17	522	20-ene-17	522	08-feb-17	522	07-mar-17	261	28-abr-17	522	30-may-17	522	19-jun-17	261	07-ago-17	261	07-ago-17	522	07-sep-17	522	25-oct-17	522	17-nov-17	261
107	Tuxcueca	475	950	20-ene-17	95	20-ene-17	95	08-feb-17	95	07-mar-17	48	28-abr-17	95	30-may-17	95	19-jun-17	47	07-ago-17	48	07-ago-17	95	07-sep-17	95	25-oct-17	95	17-nov-17	47
112	Valle de Juárez	620	1,240	20-ene-17	124	20-ene-17	124	08-feb-17	124	07-mar-17	62	28-abr-17	124	30-may-17	124	19-jun-17	62	07-ago-17	62	07-ago-17	124	07-sep-17	124	25-oct-17	124	17-nov-17	62
	Total Región 5	**8,820**	**17,640**		**1,764**		**1,764**		**1,764**		**885**		**1,764**		**1,764**		**879**		**885**		**1,764**		**1,764**		**1,764**		**879**
079	Gómez Farías	960	1,920	23-ene-17	192	23-ene-17	192	09-feb-17	192	08-mar-17	96	02-may-17	192	31-may-17	192	20-jun-17	96	08-ago-17	96	08-ago-17	192	08-sep-17	192	26-oct-17	192	21-nov-17	96
049	Jilotlán de los Dolores	1,540	3,080	23-ene-17	308	23-ene-17	308	09-feb-17	308	08-mar-17	154	02-may-17	308	31-may-17	308	20-jun-17	154	08-ago-17	154	08-ago-17	308	08-sep-17	308	26-oct-17	308	21-nov-17	154
065	Pihuamo	970	1,940	23-ene-17	194	23-ene-17	194	09-feb-17	194	08-mar-17	97	02-may-17	194	31-may-17	194	20-jun-17	97	08-ago-17	97	08-ago-17	194	08-sep-17	194	26-oct-17	194	21-nov-17	97
113	San Gabriel	1,210	2,420	23-ene-17	242	23-ene-17	242	09-feb-17	242	08-mar-17	121	02-may-17	242	31-may-17	242	20-jun-17	121	08-ago-17	121	08-ago-17	242	08-sep-17	242	26-oct-17	242	21-nov-17	121
085	Tamazula de Gordiano	1,915	3,830	23-ene-17	383	23-ene-17	383	09-feb-17	383	08-mar-17	192	02-may-17	383	31-may-17	383	20-jun-17	191	08-ago-17	192	08-ago-17	383	08-sep-17	383	26-oct-17	383	21-nov-17	191
087	Tecalitlán	1,860	3,720	23-ene-17	372	23-ene-17	372	09-feb-17	372	08-mar-17	186	02-may-17	372	31-may-17	372	20-jun-17	186	08-ago-17	186	08-ago-17	372	08-sep-17	372	26-oct-17	372	21-nov-17	186
099	Tolimán	1,250	2,500	23-ene-17	250	23-ene-17	250	09-feb-17	250	08-mar-17	125	02-may-17	250	31-may-17	250	20-jun-17	125	08-ago-17	125	08-ago-17	250	08-sep-17	250	26-oct-17	250	21-nov-17	125
103	Tonila	585	1,170	23-ene-17	117	23-ene-17	117	09-feb-17	117	08-mar-17	59	02-may-17	117	31-may-17	117	20-jun-17	58	08-ago-17	59	08-ago-17	117	08-sep-17	117	26-oct-17	117	21-nov-17	58
108	Tuxpan	985	1,970	23-ene-17	197	23-ene-17	197	09-feb-17	197	08-mar-17	99	02-may-17	197	31-may-17	197	20-jun-17	98	08-ago-17	99	08-ago-17	197	08-sep-17	197	26-oct-17	197	21-nov-17	98
121	Zapotititc	3,030	6,060	23-ene-17	606	23-ene-17	606	09-feb-17	606	08-mar-17	303	02-may-17	606	31-may-17	606	20-jun-17	303	08-ago-17	303	08-ago-17	606	08-sep-17	606	26-oct-17	606	21-nov-17	303
122	Zapotitlán de Vadillo	900	1,800	23-ene-17	180	23-ene-17	180	09-feb-17	180	08-mar-17	90	02-may-17	180	31-may-17	180	20-jun-17	90	08-ago-17	90	08-ago-17	180	08-sep-17	180	26-oct-17	180	21-nov-17	90
023	Zapotlán el Grande	990	1,980	23-ene-17	198	23-ene-17	198	09-feb-17	198	08-mar-17	99	02-may-17	198	31-may-17	198	20-jun-17	99	08-ago-17	99	08-ago-17	198	08-sep-17	198	26-oct-17	198	21-nov-17	99
	Total Región 6	**16,195**	**32,390**		**3,239**		**3,239**		**3,239**		**1,621**		**3,239**		**3,239**		**1,618**		**1,621**		**3,239**		**3,239**		**3,239**		**1,618**
011	Atengo	470	940	24-ene-17	94	24-ene-17	94	10-feb-17	94	09-mar-17	47	03-may-17	94	01-jun-17	94	21-jun-17	47	09-ago-17	47	09-ago-17	94	11-sep-17	94	30-oct-17	94	22-nov-17	47
015	Autlán de Navarro	2,160	4,320	24-ene-17	432	24-ene-17	432	10-feb-17	432	09-mar-17	216	03-may-17	432	01-jun-17	432	21-jun-17	216	09-ago-17	216	09-ago-17	432	11-sep-17	432	30-oct-17	432	22-nov-17	216
017	Ayutla	1,350	2,700	24-ene-17	270	24-ene-17	270	10-feb-17	270	09-mar-17	135	03-may-17	270	01-jun-17	270	21-jun-17	135	09-ago-17	135	09-ago-17	270	11-sep-17	270	30-oct-17	270	22-nov-17	135
032	Chiquilistlán	390	780	24-ene-17	78	24-ene-17	78	10-feb-17	78	09-mar-17	39	03-may-17	78	01-jun-17	78	21-jun-17	39	09-ago-17	39	09-ago-17	78	11-sep-17	78	30-oct-17	78	22-nov-17	39
028	Cuautla	300	600	24-ene-17	60	24-ene-17	60	10-feb-17	60	09-mar-17	30	03-may-17	60	01-jun-17	60	21-jun-17	30	09-ago-17	30	09-ago-17	60	11-sep-17	60	30-oct-17	60	22-nov-17	30
034	Ejutla	300	600	24-ene-17	60	24-ene-17	60	10-feb-17	60	09-mar-17	30	03-may-17	60	01-jun-17	60	21-jun-17	30	09-ago-17	30	09-ago-17	60	11-sep-17	60	30-oct-17	60	22-nov-17	30
037	El Grullo	940	1,880	24-ene-17	188	24-ene-17	188	10-feb-17	188	09-mar-17	94	03-may-17	188	01-jun-17	188	21-jun-17	94	09-ago-17	94	09-ago-17	188	11-sep-17	188	30-oct-17	188	22-nov-17	94
054	El Limón	750	1,500	24-ene-17	150	24-ene-17	150	10-feb-17	150	09-mar-17	75	03-may-17	150	01-jun-17	150	21-jun-17	75	09-ago-17	75	09-ago-17	150	11-sep-17	150	30-oct-17	150	22-nov-17	75
052	Juchitlán	795	1,590	24-ene-17	159	24-ene-17	159	10-feb-17	159	09-mar-17	80	03-may-17	159	01-jun-17	159	21-jun-17	79	09-ago-17	80	09-ago-17	159	11-sep-17	159	30-oct-17	159	22-nov-17	79

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DE 2017

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			200	20		20		20		10		20		20		10		10		20		20		20		10	
			DOTACIONES	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
088	Tecolotlán	1,085	2,170	24-ene-17	217	24-ene-17	217	10-feb-17	217	09-mar-17	109	03-may-17	217	01-jun-17	217	21-jun-17	108	09-ago-17	109	09-ago-17	217	11-sep-17	217	30-oct-17	217	22-nov-17	108
090	Tenamaxtlán	405	810	24-ene-17	81	24-ene-17	81	10-feb-17	81	09-mar-17	41	03-may-17	81	01-jun-17	81	21-jun-17	40	09-ago-17	41	09-ago-17	81	11-sep-17	81	30-oct-17	81	22-nov-17	40
102	Tonaya	1,095	2,190	24-ene-17	219	24-ene-17	219	10-feb-17	219	09-mar-17	110	03-may-17	219	01-jun-17	219	21-jun-17	109	09-ago-17	110	09-ago-17	219	11-sep-17	219	30-oct-17	219	22-nov-17	109
106	Tuxcacuesco	310	620	24-ene-17	62	24-ene-17	62	10-feb-17	62	09-mar-17	31	03-may-17	62	01-jun-17	62	21-jun-17	31	09-ago-17	31	09-ago-17	62	11-sep-17	62	30-oct-17	62	22-nov-17	31
110	Unión de Tula	815	1,630	24-ene-17	163	24-ene-17	163	10-feb-17	163	09-mar-17	82	03-may-17	163	01-jun-17	163	21-jun-17	81	09-ago-17	82	09-ago-17	163	11-sep-17	163	30-oct-17	163	22-nov-17	81
	Total Región 7	**11,165**	**22,330**		**2,233**		**2,233**		**2,233**		**1,119**		**2,233**		**2,233**		**1,114**		**1,119**		**2,233**		**2,233**		**2,233**		**1,114**
100	Tomatlán	3,390	6,780	25-ene-17	678	25-ene-17	678	13-feb-17	678	10-mar-17	339	04-may-17	678	02-jun-17	678	22-jun-17	339	10-ago-17	339	10-ago-17	678	12-sep-17	678	31-oct-17	678	23-nov-17	339
068	Villa Purificación	1,545	3,090	25-ene-17	309	25-ene-17	309	13-feb-17	309	10-mar-17	155	04-may-17	309	02-jun-17	309	22-jun-17	154	10-ago-17	155	10-ago-17	309	12-sep-17	309	31-oct-17	309	23-nov-17	154
043	La Huerta	1,080	2,160	25-ene-17	216	25-ene-17	216	13-feb-17	216	10-mar-17	108	04-may-17	216	02-jun-17	216	22-jun-17	108	10-ago-17	108	10-ago-17	216	12-sep-17	216	31-oct-17	216	23-nov-17	108
021	La Resolana	1,765	3,530	25-ene-17	353	25-ene-17	353	13-feb-17	353	10-mar-17	177	04-may-17	353	02-jun-17	353	22-jun-17	176	10-ago-17	177	10-ago-17	353	12-sep-17	353	31-oct-17	353	23-nov-17	176
022	Cihuatlán	1,320	2,640	25-ene-17	264	25-ene-17	264	13-feb-17	264	10-mar-17	132	04-may-17	264	02-jun-17	264	22-jun-17	132	10-ago-17	132	10-ago-17	264	12-sep-17	264	31-oct-17	264	23-nov-17	132
027	Cuautitlán de G. B.	3,305	6,610	25-ene-17	661	25-ene-17	661	13-feb-17	661	10-mar-17	331	04-may-17	661	02-jun-17	661	22-jun-17	330	10-ago-17	331	10-ago-17	661	12-sep-17	661	31-oct-17	661	23-nov-17	330
	Total Región 8	**12,405**	**24,810**		**2,481**		**2,481**		**2,481**		**1,242**		**2,481**		**2,481**		**1,239**		**1,242**		**2,481**		**2,481**		**2,481**		**1,239**
012	Atenguillo	240	480	26-ene-17	48	26-ene-17	48	14-feb-17	48	13-mar-17	24	08-may-17	48	05-jun-17	48	23-jun-17	24	11-ago-17	24	11-ago-17	48	13-sep-17	48	03-nov-17	48	24-nov-17	24
020	Cabo Corriente	1,115	2,230	26-ene-17	223	26-ene-17	223	14-feb-17	223	13-mar-17	112	08-may-17	223	05-jun-17	223	23-jun-17	111	11-ago-17	112	11-ago-17	223	13-sep-17	223	03-nov-17	223	24-nov-17	111
038	Guachinango	445	890	26-ene-17	89	26-ene-17	89	14-feb-17	89	13-mar-17	45	08-may-17	89	05-jun-17	89	23-jun-17	44	11-ago-17	45	11-ago-17	89	13-sep-17	89	03-nov-17	89	24-nov-17	44
058	Mascota	645	1,290	26-ene-17	129	26-ene-17	129	14-feb-17	129	13-mar-17	65	08-may-17	129	05-jun-17	129	23-jun-17	64	11-ago-17	65	11-ago-17	129	13-sep-17	129	03-nov-17	129	24-nov-17	64
062	Mixtlán	470	940	26-ene-17	94	26-ene-17	94	14-feb-17	94	13-mar-17	47	08-may-17	94	05-jun-17	94	23-jun-17	47	11-ago-17	47	11-ago-17	94	13-sep-17	94	03-nov-17	94	24-nov-17	47
067	Puerto Vallarta	660	1,320	26-ene-17	132	26-ene-17	132	14-feb-17	132	13-mar-17	66	08-may-17	132	05-jun-17	132	23-jun-17	66	11-ago-17	66	11-ago-17	132	13-sep-17	132	03-nov-17	132	24-nov-17	66
080	San Sebastián del Oeste	730	1,460	26-ene-17	146	26-ene-17	146	14-feb-17	146	13-mar-17	73	08-may-17	146	05-jun-17	146	23-jun-17	73	11-ago-17	73	11-ago-17	146	13-sep-17	146	03-nov-17	146	24-nov-17	73
084	Talpa de Allende	815	1,630	26-ene-17	163	26-ene-17	163	14-feb-17	163	13-mar-17	82	08-may-17	163	05-jun-17	163	23-jun-17	81	11-ago-17	82	11-ago-17	163	13-sep-17	163	03-nov-17	163	24-nov-17	81
	Total Región 9	**5,120**	**10,240**		**1,024**		**1,024**		**1,024**		**514**		**1,024**		**1,024**		**510**		**514**		**1,024**		**1,024**		**1,024**		**510**
003	Ahualulco del Mercado	970	1,940	27-ene-17	194	27-ene-17	194	15-feb-17	194	14-mar-17	97	11-may-17	194	06-jun-17	194	26-jun-17	97	14-ago-17	97	14-ago-17	194	14-sep-17	194	06-nov-17	194	27-nov-17	97
005	Amatitán	910	1,820	27-ene-17	182	27-ene-17	182	15-feb-17	182	14-mar-17	91	11-may-17	182	06-jun-17	182	26-jun-17	91	14-ago-17	91	14-ago-17	182	14-sep-17	182	06-nov-17	182	27-nov-17	91
006	Ameca	1,490	2,980	27-ene-17	298	27-ene-17	298	15-feb-17	298	14-mar-17	149	11-may-17	298	06-jun-17	298	26-jun-17	149	14-ago-17	149	14-ago-17	298	14-sep-17	298	06-nov-17	298	27-nov-17	149
036	Etzatlán	1,070	2,140	27-ene-17	214	27-ene-17	214	15-feb-17	214	14-mar-17	107	11-may-17	214	06-jun-17	214	26-jun-17	107	14-ago-17	107	14-ago-17	214	14-sep-17	214	06-nov-17	214	27-nov-17	107
009	El Arenal	520	1,040	27-ene-17	104	27-ene-17	104	15-feb-17	104	14-mar-17	52	11-may-17	104	06-jun-17	104	26-jun-17	52	14-ago-17	52	14-ago-17	104	14-sep-17	104	06-nov-17	104	27-nov-17	52
040	Hostotipaquillo	720	1,440	27-ene-17	144	27-ene-17	144	15-feb-17	144	14-mar-17	72	11-may-17	144	06-jun-17	144	26-jun-17	72	14-ago-17	72	14-ago-17	144	14-sep-17	144	06-nov-17	144	27-nov-17	72
055	Magdalena	1,345	2,690	27-ene-17	269	27-ene-17	269	15-feb-17	269	14-mar-17	135	11-may-17	269	06-jun-17	269	26-jun-17	134	14-ago-17	135	14-ago-17	269	14-sep-17	269	06-nov-17	269	27-nov-17	134
007	San Juanito	575	1,150	27-ene-17	115	27-ene-17	115	15-feb-17	115	14-mar-17	58	11-may-17	115	06-jun-17	115	26-jun-17	57	14-ago-17	58	14-ago-17	115	14-sep-17	115	06-nov-17	115	27-nov-17	57
075	San Marcos	510	1,020	27-ene-17	102	27-ene-17	102	15-feb-17	102	14-mar-17	51	11-may-17	102	06-jun-17	102	26-jun-17	51	14-ago-17	51	14-ago-17	102	14-sep-17	102	06-nov-17	102	27-nov-17	51
083	Tala	2,080	4,160	27-ene-17	416	27-ene-17	416	15-feb-17	416	14-mar-17	208	11-may-17	416	06-jun-17	416	26-jun-17	208	14-ago-17	208	14-ago-17	416	14-sep-17	416	06-nov-17	416	27-nov-17	208
094	Tequila	2,910	5,820	27-ene-17	582	27-ene-17	582	15-feb-17	582	14-mar-17	291	11-may-17	582	06-jun-17	582	26-jun-17	291	14-ago-17	291	14-ago-17	582	14-sep-17	582	06-nov-17	582	27-nov-17	291
095	Teuchitlán	910	1,820	27-ene-17	182	27-ene-17	182	15-feb-17	182	14-mar-17	91	11-may-17	182	06-jun-17	182	26-jun-17	91	14-ago-17	91	14-ago-17	182	14-sep-17	182	06-nov-17	182	27-nov-17	91
	Total Región 10	**14,010**	**28,020**		**2,802**		**2,802**		**2,802**		**1,402**		**2,802**		**2,802**		**1,400**		**1,402**		**2,802**		**2,802**		**2,802**		**1,400**
002	Acatlán de Juárez	620	1,240	30-ene-17	124	30-ene-17	124	16-feb-17	124	15-mar-17	62	12-may-17	124	07-jun-17	124	27-jun-17	62	15-ago-17	62	15-ago-17	124	19-sep-17	124	07-nov-17	124	28-nov-17	62
004	Amacueca	325	650	30-ene-17	65	30-ene-17	65	16-feb-17	65	15-mar-17	33	12-may-17	65	07-jun-17	65	27-jun-17	32	15-ago-17	33	15-ago-17	65	19-sep-17	65	07-nov-17	65	28-nov-17	32
010	Atemajac de Brizuela	665	1,330	30-ene-17	133	30-ene-17	133	16-feb-17	133	15-mar-17	67	12-may-17	133	07-jun-17	133	27-jun-17	66	15-ago-17	67	15-ago-17	133	19-sep-17	133	07-nov-17	133	28-nov-17	66
014	Atoyac	755	1,510	30-ene-17	151	30-ene-17	151	16-feb-17	151	15-mar-17	76	12-may-17	151	07-jun-17	151	27-jun-17	75	15-ago-17	76	15-ago-17	151	19-sep-17	151	07-nov-17	151	28-nov-17	75
024	Cocula	2,400	4,800	30-ene-17	480	30-ene-17	480	16-feb-17	480	15-mar-17	240	12-may-17	480	07-jun-17	480	27-jun-17	240	15-ago-17	240	15-ago-17	480	19-sep-17	480	07-nov-17	480	28-nov-17	240
077	San Martín Hidalgo	2,260	4,520	30-ene-17	452	30-ene-17	452	16-feb-17	452	15-mar-17	226	12-may-17	452	07-jun-17	452	27-jun-17	226	15-ago-17	226	15-ago-17	452	19-sep-17	452	07-nov-17	452	28-nov-17	226
082	Sayula	1,610	3,220	30-ene-17	322	30-ene-17	322	16-feb-17	322	15-mar-17	161	12-may-17	322	07-jun-17	322	27-jun-17	161	15-ago-17	161	15-ago-17	322	19-sep-17	322	07-nov-17	322	28-nov-17	161
086	Tapalpa	1,140	2,280	30-ene-17	228	30-ene-17	228	16-feb-17	228	15-mar-17	114	12-may-17	228	07-jun-17	228	27-jun-17	114	15-ago-17	114	15-ago-17	228	19-sep-17	228	07-nov-17	228	28-nov-17	114
089	Techaluta	130	260	30-ene-17	26	30-ene-17	26	16-feb-17	26	15-mar-17	13	12-may-17	26	07-jun-17	26	27-jun-17	13	15-ago-17	13	15-ago-17	26	19-sep-17	26	07-nov-17	26	28-nov-17	13
092	Teocuitatlán de Corona	980	1,960	30-ene-17	196	30-ene-17	196	16-feb-17	196	15-mar-17	98	12-may-17	196	07-jun-17	196	27-jun-17	98	15-ago-17	98	15-ago-17	196	19-sep-17	196	07-nov-17	196	28-nov-17	98
114	Villa Corona	1,600	3,200	30-ene-17	320	30-ene-17	320	16-feb-17	320	15-mar-17	160	12-may-17	320	07-jun-17	320	27-jun-17	160	15-ago-17	160	15-ago-17	320	19-sep-17	320	07-nov-17	320	28-nov-17	160
119	Zacoalco de Torres	935	1,870	30-ene-17	187	30-ene-17	187	16-feb-17	187	15-mar-17	94	12-may-17	187	07-jun-17	187	27-jun-17	93	15-ago-17	94	15-ago-17	187	19-sep-17	187	07-nov-17	187	28-nov-17	93
	Total Región 11	**13,420**	**26,840**		**2,684**		**2,684**		**2,684**		**1,344**		**2,684**		**2,684**		**1,340**		**1,344**		**2,684**		**2,684**		**2,684**		**1,340**
029	Cuquio	640	1,280	31-ene-17	128	31-ene-17	128	17-feb-17	128	16-mar-17	64	15-may-17	128	08-jun-17	128	28-jun-17	64	16-ago-17	64	16-ago-17	128	20-sep-17	128	08-nov-17	128	29-nov-17	64
070	El Salto	680	1,360	31-ene-17	136	31-ene-17	136	17-feb-17	136	16-mar-17	68	15-may-17	136	08-jun-17	136	28-jun-17	68	16-ago-17	68	16-ago-17	136	20-sep-17	136	08-nov-17	136	29-nov-17	68
124	Zapotlanejo	760	1,520	31-ene-17	152	31-ene-17	152	17-feb-17	152	16-mar-17	76	15-may-17	152	08-jun-17	152	28-jun-17	76	16-ago-17	76	16-ago-17	152	20-sep-17	152	08-nov-17	152	29-nov-17	76
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	1,925	3,850	31-ene-17	385	31-ene-17	385	17-feb-17	385	16-mar-17	193	15-may-17	385	08-jun-17	385	28-jun-17	192	16-ago-17	193	16-ago-17	385	20-sep-17	385	08-nov-17	385	29-nov-17	192
045	Ixtlahuacán del Río	670	1,340	31-ene-17	134	31-ene-17	134	17-feb-17	134	16-mar-17	67	15-may-17	134	08-jun-17	134	28-jun-17	67	16-ago-17	67	16-ago-17	134	20-sep-17	134	08-nov-17	134	29-nov-17	67
051	Juanacatlán	50	100	31-ene-17	10	31-ene-17	10	17-feb-17	10	16-mar-17	5	15-may-17	10	08-jun-17	10	28-jun-17	5	16-ago-17	5	16-ago-17	10	20-sep-17	10	08-nov-17	10	29-nov-17	5
071	San Cristóbal de la Barranca	300	600	31-ene-17	60	31-ene-17	60	17-feb-17	60	16-mar-17	30	15-may-17	60	08-jun-17	60	28-jun-17	30	16-ago-17	30	16-ago-17	60	20-sep-17	60	08-nov-17	60	29-nov-17	30
097	Tlajomulco de Zuñiga	1,420	2,840	31-ene-17	284	31-ene-17	284	17-feb-17	284	16-mar-17	142	15-may-17	284	08-jun-17	284	28-jun-17	142	16-ago-17	142	16-ago-17	284	20-sep-17	284	08-nov-17	284	29-nov-17	142
	Total Región 12	**6,445**	**12,890**		**1,289**		**1,289**		**1,289**		**645**		**1,289**		**1,289**		**644**		**645**		**1,289**		**1,289**		**1,289**		**644**
	TOTAL GENERAL	**124,725**	**249,450**		**24,945**		**24,945**		**24,945**		**12,495**		**24,945**		**24,945**		**12,450**		**12,495**		**24,945**		**24,945**		**24,945**		**12,450**

DES.ESC./Luis

ELABORÓ
José Luis Martínez Romero
Analista A, Departamento de Nutrición Escolar

REVISÓ Y AUTORIZÓ
L.N. Norma Leticia Balderrama Dávalos.
Jefa del Departamento de Nutrición Escolar

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DE 2017

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			200	20		20		20		10		20		20		10		10		20		20		20		10	
			DOTACIONES	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
039	Guadalajara	2,200	4,400	16-ene-17	440	16-ene-17	440	01-feb-17	440	01-mar-17	220	24-abr-17	440	24-may-17	440	12-jun-16	220	01-ago-17	220	01-ago-17	440	01-sep-17	440	19-oct-17	440	13-nov-17	220
098	Tlaquepaque	2,290	4,580	17-ene-17	458	17-ene-17	458	02-feb-17	458	02-mar-17	229	25-abr-17	458	25-may-17	458	13-jun-17	229	02-ago-17	229	02-ago-17	458	04-sep-17	458	20-oct-17	458	14-nov-17	229
101	Tonalá	1,590	3,180	17-ene-17	318	17-ene-17	318	02-feb-17	318	02-mar-17	159	25-abr-17	318	25-may-17	318	13-jun-17	159	02-ago-17	159	02-ago-17	318	04-sep-17	318	20-oct-17	318	14-nov-17	159
120	Zapopan	2,270	4,540	16-ene-17	454	16-ene-17	454	01-feb-17	454	01-mar-17	227	24-abr-17	454	24-may-17	454	12-jun-16	227	01-ago-17	227	01-ago-17	454	01-sep-17	454	19-oct-17	454	13-nov-17	227
Total Zona Metropolita		**8,350**	**16,700**		**1,670**		**1,670**		**1,670**		**835**		**1,670**		**1,670**		**835**		**835**		**1,670**		**1,670**		**1,670**		**835**

ELABORÓ
José Luis Martínez Romero
Analista A, Departamento de Nutrición Escolar

REVISÓ Y AUTORIZÓ
L.N. Norma Leticia Balderrama Dávalos.
Jefa del Departamento de Nutrición Escolar

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA, DESPENSAS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DE 2017

CLAVE MPIO.	LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			200	20		20		20		10		20		20		10		10		20		20		20		10	
			DOTACIONES	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	OCOTA DE LA SIERRA	390	780		78		78		78		39		78		78		39		39		78		78		78		39
	NUEVA COLONIA	105	210		21		21		21		11		21		21		10		11		21		21		21		10
	PUEBLO NUEVO	245	490		49		49		49		25		49		49		24		25		49		49		49		24
	TAPIAS	275	550	Del 16 al 20	55	Del 16 al 20	55	Del 07 al 10	55	Del 06 al 10	28	Del 24 al 28	55	Del 05 al08	55	Del 19 al 23	27	Del 07 al 11	28	Del 07 al 11	55	Del 04 al 08	55	Del 23 al 26	55	Del 13 al 17	27
	TECOLOTE	555	1,110	Enero	111	Enero	111	Febrero	111	Marzo	56	Abril	111	Junio	111	Junio	55	Agosto	56	Agosto	111	Sept	111	Octubre	111	Noviembre	55
	SAN ANDRES COHAMIATA	1,035	2,070		207		207		207		104		207		207		103		104		207		207		207		103
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	720	1,440		144		144		144		72		144		144		72		72		144		144		144		72
	NOSTIC	30	60		6		6		6		3		6		6		3		3		6		6		6		3
001	**TOTAL MEZQUITIC**	**3,355**	**6,710**		**671**		**671**		**671**		**338**		**671**		**671**		**333**		**338**		**671**		**671**		**671**		**333**
	TUXPAN DE BOLAÑOS	1,300	2,600	Del 16 al 20 Enero	260	Del 16 al 20 Enero	260	Del 07 al 10 Febrero	260	Del 06 al 10 Marzo	130	Del 24 al 28 Abril	260	Del 05 al08 Junio	260	Del 19 al 23 Junio	130	Del 07 al 11 Agosto	130	Del 07 al 11 Agosto	260	Del 04 al 08 Sept	260	Del 23 al 26 Octubre	260	Del 13 al 17 Noviembre	130
019	**TOTAL BOLAÑOS**	**1,300**	**2,600**		**260**		**260**		**260**		**130**		**260**		**260**		**130**		**130**		**260**		**260**		**260**		**130**
	VILLA GUERRERO	75	150	Del 16 al 20 Enero	15	Del 16 al 20 Enero	15	Del 07 al 10 Febrero	15	Del 06 al 10 Marzo	8	Del 24 al 28 Abril	15	Del 05 al08 Junio	15	Del 19 al 23 Junio	7	Del 07 al 11 Agosto	8	Del 07 al 11 Agosto	15	Del 04 al 08 Sept	15	Del 23 al 26 Octubre	15	Del 13 al 17 Noviembre	7
115	**TOTAL VILLA GUERRERO**	**75**	**150**		**15**		**15**		**15**		**8**		**15**		**15**		**7**		**8**		**15**		**15**		**15**		**7**
	TOTAL GENERAL	**4,730**	**9,460**		**946**		**946**		**946**		**476**		**946**		**946**		**470**		**476**		**946**		**946**		**946**		**470**

DES.ESC./Luis

ELABORÓ
José Luis Martínez Romero
Analista A, Departamento de Nutrición Escolar

REVISÓ Y AUTORIZÓ
L.N. Norma Leticia Balderrama Dávalos.
Jefa del Departamento de Nutrición Escolar

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO GALLETA
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DE 2017

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			200	20		18		21		10		19		21		11		9		20		21		19		11	
			RACIONES	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
019	Bolaños	0	0	16-ene-17	0	16-ene-17	0	01-feb-17	0	01-mar-17	0	24-abr-17	0	24-may-17	0	12-jun-17	0	01-ago-17	0	01-ago-17	0	01-sep-17	0	19-oct-17	0	13-nov-17	0
031	Chimaltitán	0	0	16-ene-17	0	16-ene-17	0	01-feb-17	0	01-mar-17	0	24-abr-17	0	24-may-17	0	12-jun-17	0	01-ago-17	0	01-ago-17	0	01-sep-17	0	19-oct-17	0	13-nov-17	0
025	Colotlán	0	0	16-ene-17	0	16-ene-17	0	01-feb-17	0	01-mar-17	0	24-abr-17	0	24-may-17	0	12-jun-17	0	01-ago-17	0	01-ago-17	0	01-sep-17	0	19-oct-17	0	13-nov-17	0
041	Huejucar	310	62,000	16-ene-17	6,200	16-ene-17	5,580	01-feb-17	6,510	01-mar-17	3,100	24-abr-17	5,890	24-may-17	6,510	12-jun-17	3,410	01-ago-17	2,790	01-ago-17	6,200	01-sep-17	6,510	19-oct-17	5,890	13-nov-17	3,410
042	Huejuquilla el Alto	616	123,200	16-ene-17	12,320	16-ene-17	11,088	01-feb-17	12,936	01-mar-17	6,160	24-abr-17	11,704	24-may-17	12,936	12-jun-17	6,776	01-ago-17	5,544	01-ago-17	12,320	01-sep-17	12,936	19-oct-17	11,704	13-nov-17	6,776
061	Mezquitic	307	61,400		6,140		5,526		6,447		3,070		5,833		6,447		3,377		2,763		6,140		6,447		5,833		3,377
076	San Martín de Bolaños	0	0	16-ene-17	0	16-ene-17	0	01-feb-17	0	01-mar-17	0	24-abr-17	0	24-may-17	0	12-jun-17	0	01-ago-17	0	01-ago-17	0	01-sep-17	0	19-oct-17	0	13-nov-17	0
081	Santa María de los Ángeles	0	0	16-ene-17	0	16-ene-17	0	01-feb-17	0	01-mar-17	0	24-abr-17	0	24-may-17	0	12-jun-17	0	01-ago-17	0	01-ago-17	0	01-sep-17	0	19-oct-17	0	13-nov-17	0
104	Totatiche	0	0	16-ene-17	0	16-ene-17	0	01-feb-17	0	01-mar-17	0	24-abr-17	0	24-may-17	0	12-jun-17	0	01-ago-17	0	01-ago-17	0	01-sep-17	0	19-oct-17	0	13-nov-17	0
115	Villa Guerrero	210	42,000	16-ene-17	4,200	16-ene-17	3,780	01-feb-17	4,410	01-mar-17	2,100	24-abr-17	3,990	24-may-17	4,410	12-jun-17	2,310	01-ago-17	1,890	01-ago-17	4,200	01-sep-17	4,410	19-oct-17	3,990	13-nov-17	2,310
	Total Región 1	**1443**	**288,600**		**28,860**		**25,974**		**30,303**		**14,430**		**27,417**		**30,303**		**15,873**		**12,987**		**28,860**		**30,303**		**27,417**		**15,873**
035	Encarnación de Díaz	0	0	17-ene-17	0	17-ene-17	0	02-feb-17	0	02-mar-17	0	25-abr-17	0	25-may-17	0	13-jun-17	0	02-ago-17	0	02-ago-17	0	04-sep-17	0	20-oct-17	0	14-nov-17	0
053	Lagos de Moreno	442	88,400	17-ene-17	8,840	17-ene-17	7,956	02-feb-17	9,282	02-mar-17	4,420	25-abr-17	8,398	25-may-17	9,282	13-jun-17	4,862	02-ago-17	3,978	02-ago-17	8,840	04-sep-17	9,282	20-oct-17	8,398	14-nov-17	4,862
064	Ojuelos	583	116,600	17-ene-17	11,660	17-ene-17	10,494	02-feb-17	12,243	02-mar-17	5,830	25-abr-17	11,077	25-may-17	12,243	13-jun-17	6,413	02-ago-17	5,247	02-ago-17	11,660	04-sep-17	12,243	20-oct-17	11,077	14-nov-17	6,413
072	San Diego de Alejandría	155	31,000	17-ene-17	3,100	17-ene-17	2,790	02-feb-17	3,255	02-mar-17	1,550	25-abr-17	2,945	25-may-17	3,255	13-jun-17	1,705	02-ago-17	1,395	02-ago-17	3,100	04-sep-17	3,255	20-oct-17	2,945	14-nov-17	1,705
073	San Juan de los Lagos	374	74,800	17-ene-17	7,480	17-ene-17	6,732	02-feb-17	7,854	02-mar-17	3,740	25-abr-17	7,106	25-may-17	7,854	13-jun-17	4,114	02-ago-17	3,366	02-ago-17	7,480	04-sep-17	7,854	20-oct-17	7,106	14-nov-17	4,114
091	Teocaltiche	523	104,600	17-ene-17	10,460	17-ene-17	9,414	02-feb-17	10,983	02-mar-17	5,230	25-abr-17	9,937	25-may-17	10,983	13-jun-17	5,753	02-ago-17	4,707	02-ago-17	10,460	04-sep-17	10,983	20-oct-17	9,937	14-nov-17	5,753
109	Unión de San Antonio	765	153,000	17-ene-17	15,300	17-ene-17	13,770	02-feb-17	16,065	02-mar-17	7,650	25-abr-17	14,535	25-may-17	16,065	13-jun-17	8,415	02-ago-17	6,885	02-ago-17	15,300	04-sep-17	16,065	20-oct-17	14,535	14-nov-17	8,415
116	Villa Hidalgo	267	53,400	17-ene-17	5,340	17-ene-17	4,806	02-feb-17	5,607	02-mar-17	2,670	25-abr-17	5,073	25-may-17	5,607	13-jun-17	2,937	02-ago-17	2,403	02-ago-17	5,340	04-sep-17	5,607	20-oct-17	5,073	14-nov-17	2,937
	Total Región 2	**3109**	**621,800**		**62,180**		**55,962**		**65,289**		**31,090**		**59,071**		**65,289**		**34,199**		**27,981**		**62,180**		**65,289**		**59,071**		**34,199**
001	Acatic	544	108,800	18-ene-17	10,880	18-ene-17	9,792	03-feb-17	11,424	03-mar-17	5,440	26-abr-17	10,336	26-may-17	11,424	14-jun-17	5,984	03-ago-17	4,896	03-ago-17	10,880	05-sep-17	11,424	23-oct-17	10,336	15-nov-17	5,984
008	Arandas	467	93,400	18-ene-17	9,340	18-ene-17	8,406	03-feb-17	9,807	03-mar-17	4,670	26-abr-17	8,873	26-may-17	9,807	14-jun-17	5,137	03-ago-17	4,203	03-ago-17	9,340	05-sep-17	9,807	23-oct-17	8,873	15-nov-17	5,137
117	Cañadas de Obregón	339	67,800	18-ene-17	6,780	18-ene-17	6,102	03-feb-17	7,119	03-mar-17	3,390	26-abr-17	6,441	26-may-17	7,119	14-jun-17	3,729	03-ago-17	3,051	03-ago-17	6,780	05-sep-17	7,119	23-oct-17	6,441	15-nov-17	3,729
046	Jalostotitlán	471	94,200	18-ene-17	9,420	18-ene-17	8,478	03-feb-17	9,891	03-mar-17	4,710	26-abr-17	8,949	26-may-17	9,891	14-jun-17	5,181	03-ago-17	4,239	03-ago-17	9,420	05-sep-17	9,891	23-oct-17	8,949	15-nov-17	5,181
048	Jesús María	319	63,800	18-ene-17	6,380	18-ene-17	5,742	03-feb-17	6,699	03-mar-17	3,190	26-abr-17	6,061	26-may-17	6,699	14-jun-17	3,509	03-ago-17	2,871	03-ago-17	6,380	05-sep-17	6,699	23-oct-17	6,061	15-nov-17	3,509
060	Mexticacán	232	46,400	18-ene-17	4,640	18-ene-17	4,176	03-feb-17	4,872	03-mar-17	2,320	26-abr-17	4,408	26-may-17	4,872	14-jun-17	2,552	03-ago-17	2,088	03-ago-17	4,640	05-sep-17	4,872	23-oct-17	4,408	15-nov-17	2,552
125	San Ignacio Cerro Gordo	433	86,600	18-ene-17	8,660	18-ene-17	7,794	03-feb-17	9,093	03-mar-17	4,330	26-abr-17	8,227	26-may-17	9,093	14-jun-17	4,763	03-ago-17	3,897	03-ago-17	8,660	05-sep-17	9,093	23-oct-17	8,227	15-nov-17	4,763
074	San Julián	175	35,000	18-ene-17	3,500	18-ene-17	3,150	03-feb-17	3,675	03-mar-17	1,750	26-abr-17	3,325	26-may-17	3,675	14-jun-17	1,925	03-ago-17	1,575	03-ago-17	3,500	05-sep-17	3,675	23-oct-17	3,325	15-nov-17	1,925
078	San Miguel el alto	240	48,000	18-ene-17	4,800	18-ene-17	4,320	03-feb-17	5,040	03-mar-17	2,400	26-abr-17	4,560	26-may-17	5,040	14-jun-17	2,640	03-ago-17	2,160	03-ago-17	4,800	05-sep-17	5,040	23-oct-17	4,560	15-nov-17	2,640
093	Tepatitlán	1009	201,800	18-ene-17	20,180	18-ene-17	18,162	03-feb-17	21,189	03-mar-17	10,090	26-abr-17	19,171	26-may-17	21,189	14-jun-17	11,099	03-ago-17	9,081	03-ago-17	20,180	05-sep-17	21,189	23-oct-17	19,171	15-nov-17	11,099
111	Valle de Guadalupe	114	22,800	18-ene-17	2,280	18-ene-17	2,052	03-feb-17	2,394	03-mar-17	1,140	26-abr-17	2,166	26-may-17	2,394	14-jun-17	1,254	03-ago-17	1,026	03-ago-17	2,280	05-sep-17	2,394	23-oct-17	2,166	15-nov-17	1,254
118	Yahualica	387	77,400	18-ene-17	7,740	18-ene-17	6,966	03-feb-17	8,127	03-mar-17	3,870	26-abr-17	7,353	26-may-17	8,127	14-jun-17	4,257	03-ago-17	3,483	03-ago-17	7,740	05-sep-17	8,127	23-oct-17	7,353	15-nov-17	4,257
	Total Región 3	**4730**	**946,000**		**94,600**		**85,140**		**99,330**		**47,300**		**89,870**		**99,330**		**52,030**		**42,570**		**94,600**		**99,330**		**89,870**		**52,030**
013	Atotonilco el Alto	0	0	19-ene-17	0	19-ene-17	0	07-feb-17	0	06-mar-17	0	27-abr-17	0	29-may-17	0	15-jun-17	0	04-ago-17	0	04-ago-17	0	06-sep-17	0	24-oct-17	0	16-nov-17	0
016	Ayotlán	715	143,000	19-ene-17	14,300	19-ene-17	12,870	07-feb-17	15,015	06-mar-17	7,150	27-abr-17	13,585	29-may-17	15,015	15-jun-17	7,865	04-ago-17	6,435	04-ago-17	14,300	06-sep-17	15,015	24-oct-17	13,585	16-nov-17	7,865
033	Degollado	0	0	19-ene-17	0	19-ene-17	0	07-feb-17	0	06-mar-17	0	27-abr-17	0	29-may-17	0	15-jun-17	0	04-ago-17	0	04-ago-17	0	06-sep-17	0	24-oct-17	0	16-nov-17	0
047	Jamay	501	100,200	19-ene-17	10,020	19-ene-17	9,018	07-feb-17	10,521	06-mar-17	5,010	27-abr-17	9,519	29-may-17	10,521	15-jun-17	5,511	04-ago-17	4,509	04-ago-17	10,020	06-sep-17	10,521	24-oct-17	9,519	16-nov-17	5,511
018	La Barca	1301	260,200	19-ene-17	26,020	19-ene-17	23,418	07-feb-17	27,321	06-mar-17	13,010	27-abr-17	24,719	29-may-17	27,321	15-jun-17	14,311	04-ago-17	11,709	04-ago-17	26,020	06-sep-17	27,321	24-oct-17	24,719	16-nov-17	14,311
063	Ocotlán	0	0	19-ene-17	0	19-ene-17	0	07-feb-17	0	06-mar-17	0	27-abr-17	0	29-may-17	0	15-jun-17	0	04-ago-17	0	04-ago-17	0	06-sep-17	0	24-oct-17	0	16-nov-17	0
066	Poncitlán	300	60,000	19-ene-17	6,000	19-ene-17	5,400	07-feb-17	6,300	06-mar-17	3,000	27-abr-17	5,700	29-may-17	6,300	15-jun-17	3,300	04-ago-17	2,700	04-ago-17	6,000	06-sep-17	6,300	24-oct-17	5,700	16-nov-17	3,300
105	Tototlán	0	0	19-ene-17	0	19-ene-17	0	07-feb-17	0	06-mar-17	0	27-abr-17	0	29-may-17	0	15-jun-17	0	04-ago-17	0	04-ago-17	0	06-sep-17	0	24-oct-17	0	16-nov-17	0
123	Zapotlán el Rey	565	113,000	19-ene-17	11,300	19-ene-17	10,170	07-feb-17	11,865	06-mar-17	5,650	27-abr-17	10,735	29-may-17	11,865	15-jun-17	6,215	04-ago-17	5,085	04-ago-17	11,300	06-sep-17	11,865	24-oct-17	10,735	16-nov-17	6,215
	Total Región 4	**3382**	**676,400**		**67,640**		**60,876**		**71,022**		**33,820**		**64,258**		**71,022**		**37,202**		**30,438**		**67,640**		**71,022**		**64,258**		**37,202**
030	Chapala	650	130,000	20-ene-17	13,000	20-ene-17	11,700	08-feb-17	13,650	07-mar-17	6,500	28-abr-17	12,350	30-may-17	13,650	19-jun-17	7,150	07-ago-17	5,850	07-ago-17	13,000	07-sep-17	13,650	25-oct-17	12,350	17-nov-17	7,150
026	Concepción de B. A	0	0	20-ene-17	0	20-ene-17	0	08-feb-17	0	07-mar-17	0	28-abr-17	0	30-may-17	0	19-jun-17	0	07-ago-17	0	07-ago-17	0	07-sep-17	0	25-oct-17	0	17-nov-17	0
050	Jocotepec	564	112,800	20-ene-17	11,280	20-ene-17	10,152	08-feb-17	11,844	07-mar-17	5,640	28-abr-17	10,716	30-may-17	11,844	19-jun-17	6,204	07-ago-17	5,076	07-ago-17	11,280	07-sep-17	11,844	25-oct-17	10,716	17-nov-17	6,204
057	La Manzanilla de la Paz	153	30,600	20-ene-17	3,060	20-ene-17	2,754	08-feb-17	3,213	07-mar-17	1,530	28-abr-17	2,907	30-may-17	3,213	19-jun-17	1,683	07-ago-17	1,377	07-ago-17	3,060	07-sep-17	3,213	25-oct-17	2,907	17-nov-17	1,683
059	Mazamitla	197	39,400	20-ene-17	3,940	20-ene-17	3,546	08-feb-17	4,137	07-mar-17	1,970	28-abr-17	3,743	30-may-17	4,137	19-jun-17	2,167	07-ago-17	1,773	07-ago-17	3,940	07-sep-17	4,137	25-oct-17	3,743	17-nov-17	2,167
069	Quitupán	864	172,800	20-ene-17	17,280	20-ene-17	15,552	08-feb-17	18,144	07-mar-17	8,640	28-abr-17	16,416	30-may-17	18,144	19-jun-17	9,504	07-ago-17	7,776	07-ago-17	17,280	07-sep-17	18,144	25-oct-17	16,416	17-nov-17	9,504
056	Santa María del Oro	65	13,000	20-ene-17	1,300	20-ene-17	1,170	08-feb-17	1,365	07-mar-17	650	28-abr-17	1,235	30-may-17	1,365	19-jun-17	715	07-ago-17	585	07-ago-17	1,300	07-sep-17	1,365	25-oct-17	1,235	17-nov-17	715
096	Tizapán el Alto	280	56,000	20-ene-17	5,600	20-ene-17	5,040	08-feb-17	5,880	07-mar-17	2,800	28-abr-17	5,320	30-may-17	5,880	19-jun-17	3,080	07-ago-17	2,520	07-ago-17	5,600	07-sep-17	5,880	25-oct-17	5,320	17-nov-17	3,080
107	Tuxcueca	228	45,600	20-ene-17	4,560	20-ene-17	4,104	08-feb-17	4,788	07-mar-17	2,280	28-abr-17	4,332	30-may-17	4,788	19-jun-17	2,508	07-ago-17	2,052	07-ago-17	4,560	07-sep-17	4,788	25-oct-17	4,332	17-nov-17	2,508
112	Valle de Juárez	0	0	20-ene-17	0	20-ene-17	0	08-feb-17	0	07-mar-17	0	28-abr-17	0	30-may-17	0	19-jun-17	0	07-ago-17	0	07-ago-17	0	07-sep-17	0	25-oct-17	0	17-nov-17	0
	Total Región 5	**3001**	**600,200**		**60,020**		**54,018**		**63,021**		**30,010**		**57,019**		**63,021**		**33,011**		**27,009**		**60,020**		**63,021**		**57,019**		**33,011**
079	Gómez Farías	129	25,800	23-ene-17	2,580	23-ene-17	2,322	09-feb-17	2,709	08-mar-17	1,290	02-may-17	2,451	31-may-17	2,709	20-jun-17	1,419	08-ago-17	1,161	08-ago-17	2,580	08-sep-17	2,709	26-oct-17	2,451	21-nov-17	1,419
049	Jilotlán de los Dolores	0	0	23-ene-17	0	23-ene-17	0	09-feb-17	0	08-mar-17	0	02-may-17	0	31-may-17	0	20-jun-17	0	08-ago-17	0	08-ago-17	0	08-sep-17	0	26-oct-17	0	21-nov-17	0
065	Pihuamo	156	31,200	23-ene-17	3,120	23-ene-17	2,808	09-feb-17	3,276	08-mar-17	1,560	02-may-17	2,964	31-may-17	3,276	20-jun-17	1,716	08-ago-17	1,404	08-ago-17	3,120	08-sep-17	3,276	26-oct-17	2,964	21-nov-17	1,716
113	San Gabriel	554	110,800	23-ene-17	11,080	23-ene-17	9,972	09-feb-17	11,634	08-mar-17	5,540	02-may-17	10,526	31-may-17	11,634	20-jun-17	6,094	08-ago-17	4,986	08-ago-17	11,080	08-sep-17	11,634	26-oct-17	10,526	21-nov-17	6,094
085	Tamazula de Gordiano	1076	215,200	23-ene-17	21,520	23-ene-17	19,368	09-feb-17	22,596	08-mar-17	10,760	02-may-17	20,444	31-may-17	22,596	20-jun-17	11,836	08-ago-17	9,684	08-ago-17	21,520	08-sep-17	22,596	26-oct-17	20,444	21-nov-17	11,836
087	Tecalitlán	0	0	23-ene-17	0	23-ene-17	0	09-feb-17	0	08-mar-17	0	02-may-17	0	31-may-17	0	20-jun-17	0	08-ago-17	0	08-ago-17	0	08-sep-17	0	26-oct-17	0	21-nov-17	0
099	Tolimán	0	0	23-ene-17	0	23-ene-17	0	09-feb-17	0	08-mar-17	0	02-may-17	0	31-may-17	0	20-jun-17	0	08-ago-17	0	08-ago-17	0	08-sep-17	0	26-oct-17	0	21-nov-17	0
103	Tonila	196	39,200	23-ene-17	3,920	23-ene-17	3,528	09-feb-17	4,116	08-mar-17	1,960	02-may-17	3,724	31-may-17	4,116	20-jun-17	2,156	08-ago-17	1,764	08-ago-17	3,920	08-sep-17	4,116	26-oct-17	3,724	21-nov-17	2,156
108	Tuxpan	491	98,200	23-ene-17	9,820	23-ene-17	8,838	09-feb-17	10,311	08-mar-17	4,910	02-may-17	9,329	31-may-17	10,311	20-jun-17	5,401	08-ago-17	4,419	08-ago-17	9,820	08-sep-17	10,311	26-oct-17	9,329	21-nov-17	5,401
121	Zapotititc	0	0	23-ene-17	0	23-ene-17	0	09-feb-17	0	08-mar-17	0	02-may-17	0	31-may-17	0	20-jun-17	0	08-ago-17	0	08-ago-17	0	08-sep-17	0	26-oct-17	0	21-nov-17	0
122	Zapotitlán de Vadillo	160	32,000	23-ene-17	3,200	23-ene-17	2,880	09-feb-17	3,360	08-mar-17	1,600	02-may-17	3,040	31-may-17	3,360	20-jun-17	1,760	08-ago-17	1,440	08-ago-17	3,200	08-sep-17	3,360	26-oct-17	3,040	21-nov-17	1,760
023	Zapotlán el Grande	1000	200,000	23-ene-17	20,000	23-ene-17	18,000	09-feb-17	21,000	08-mar-17	10,000	02-may-17	19,000	31-may-17	21,000	20-jun-17	11,000	08-ago-17	9,000	08-ago-17	20,000	08-sep-17	21,000	26-oct-17	19,000	21-nov-17	11,000
	Total Región 6	**3762**	**752,400**		**75,240**		**67,716**		**79,002**		**37,620**		**71,478**		**79,002**		**41,382**		**33,858**		**75,240**		**79,002**		**71,478**		**41,382**
011	Atengo	85	17,000	24-ene-17	1,700	24-ene-17	1,530	10-feb-17	1,785	09-mar-17	850	03-may-17	1,615	01-jun-17	1,785	21-jun-17	935	09-ago-17	765	09-ago-17	1,700	11-sep-17	1,785	30-oct-17	1,615	22-nov-17	935
015	Autlán de Navarro	947	189,400	24-ene-17	18,940	24-ene-17	17,046	10-feb-17	19,887	09-mar-17	9,470	03-may-17	17,993	01-jun-17	19,887	21-jun-17	10,417	09-ago-17	8,523	09-ago-17	18,940	11-sep-17	19,887	30-oct-17	17,993	22-nov-17	10,417
017	Ayutla	0	0	24-ene-17	0	24-ene-17	0	10-feb-17	0	09-mar-17	0	03-may-17	0	01-jun-17	0	21-jun-17	0	09-ago-17	0	09-ago-17	0	11-sep-17	0	30-oct-17	0	22-nov-17	0
032	Chiquilistlán	264	52,800	24-ene-17	5,280	24-ene-17	4,752	10-feb-17	5,544	09-mar-17	2,640	03-may-17	5,016	01-jun-17	5,544	21-jun-17	2,904	09-ago-17	2,376	09-ago-17	5,280	11-sep-17	5,544	30-oct-17	5,016	22-nov-17	2,904
028	Cuautla	0	0	24-ene-17	0	24-ene-17	0	10-feb-17	0	09-mar-17	0	03-may-17	0	01-jun-17	0	21-jun-17	0	09-ago-17	0	09-ago-17	0	11-sep-17	0	30-oct-17	0	22-nov-17	0
034	Ejutla	0	0	24-ene-17	0	24-ene-17	0	10-feb-17	0	09-mar-17	0	03-may-17	0	01-jun-17	0	21-jun-17	0	09-ago-17	0	09-ago-17	0	11-sep-17	0	30-oct-17	0	22-nov-17	0
037	El Grullo	440	88,000	24-ene-17	8,800	24-ene-17	7,920	10-feb-17	9,240	09-mar-17	4,400	03-may-17	8,360	01-jun-17	9,240	21-jun-17	4,840	09-ago-17	3,960	09-ago-17	8,800	11-sep-17	9,240	30-oct-17	8,360	22-nov-17	4,840
054	El Limón	0	0	24-ene-17	0	24-ene-17	0	10-feb-17	0	09-mar-17	0	03-may-17	0	01-jun-17	0	21-jun-17	0	09-ago-17	0	09-ago-17	0	11-sep-17	0	30-oct-17	0	22-nov-17	0
052	Juchitlán	0	0	24-ene-17	0	24-ene-17	0	10-feb-17	0	09-mar-17	0	03-may-17	0	01-jun-17	0	21-jun-17	0	09-ago-17	0	09-ago-17	0	11-sep-17	0	30-oct-17	0	22-nov-17	0
088	Tecolotlán	350	70,000	24-ene-17	7,000	24-ene-17	6,300	10-feb-17	7,350	09-mar-17	3,500	03-may-17	6,650	01-jun-17	7,350	21-jun-17	3,850	09-ago-17	3,150	09-ago-17	7,000	11-sep-17	7,350	30-oct-17	6,650	22-nov-17	3,850

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO GALLETA
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DE 2017

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			200	20		18		21		10		19		21		11		9		20		21		19		11	
			RACIONES	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
090	Tenamaxtlán	215	43,000	24-ene-17	4,300	24-ene-17	3,870	10-feb-17	4,515	09-mar-17	2,150	03-may-17	4,085	01-jun-17	4,515	21-jun-17	2,365	09-ago-17	1,935	09-ago-17	4,300	11-sep-17	4,515	30-oct-17	4,085	22-nov-17	2,365
102	Tonaya	0	0	24-ene-17	0	24-ene-17	0	10-feb-17	0	09-mar-17	0	03-may-17	0	01-jun-17	0	21-jun-17	0	09-ago-17	0	09-ago-17	0	11-sep-17	0	30-oct-17	0	22-nov-17	0
106	Tuxcacuesco	60	12,000	24-ene-17	1,200	24-ene-17	1,080	10-feb-17	1,260	09-mar-17	600	03-may-17	1,140	01-jun-17	1,260	21-jun-17	660	09-ago-17	540	09-ago-17	1,200	11-sep-17	1,260	30-oct-17	1,140	22-nov-17	660
110	Unión de Tula	392	78,400	24-ene-17	7,840	24-ene-17	7,056	10-feb-17	8,232	09-mar-17	3,920	03-may-17	7,448	01-jun-17	8,232	21-jun-17	4,312	09-ago-17	3,528	09-ago-17	7,840	11-sep-17	8,232	30-oct-17	7,448	22-nov-17	4,312
	Total Región 7	**2753**	**550,600**		**55,060**		**49,554**		**57,813**		**27,530**		**52,307**		**57,813**		**30,283**		**24,777**		**55,060**		**57,813**		**52,307**		**30,283**
100	Tomatlán	1142	228,400	25-ene-17	22,840	25-ene-17	20,556	13-feb-17	23,982	10-mar-17	11,420	04-may-17	21,698	02-jun-17	23,982	22-jun-17	12,562	10-ago-17	10,278	10-ago-17	22,840	12-sep-17	23,982	31-oct-17	21,698	23-nov-17	12,562
068	Villa Purificación	184	36,800	25-ene-17	3,680	25-ene-17	3,312	13-feb-17	3,864	10-mar-17	1,840	04-may-17	3,496	02-jun-17	3,864	22-jun-17	2,024	10-ago-17	1,656	10-ago-17	3,680	12-sep-17	3,864	31-oct-17	3,496	23-nov-17	2,024
043	La Huerta	497	99,400	25-ene-17	9,940	25-ene-17	8,946	13-feb-17	10,437	10-mar-17	4,970	04-may-17	9,443	02-jun-17	10,437	22-jun-17	5,467	10-ago-17	4,473	10-ago-17	9,940	12-sep-17	10,437	31-oct-17	9,443	23-nov-17	5,467
021	La Resolana	466	93,200	25-ene-17	9,320	25-ene-17	8,388	13-feb-17	9,786	10-mar-17	4,660	04-may-17	8,854	02-jun-17	9,786	22-jun-17	5,126	10-ago-17	4,194	10-ago-17	9,320	12-sep-17	9,786	31-oct-17	8,854	23-nov-17	5,126
022	Cihuatlán	374	74,800	25-ene-17	7,480	25-ene-17	6,732	13-feb-17	7,854	10-mar-17	3,740	04-may-17	7,106	02-jun-17	7,854	22-jun-17	4,114	10-ago-17	3,366	10-ago-17	7,480	12-sep-17	7,854	31-oct-17	7,106	23-nov-17	4,114
027	Cuautitlán de G. B.	226	45,200	25-ene-17	4,520	25-ene-17	4,068	13-feb-17	4,746	10-mar-17	2,260	04-may-17	4,294	02-jun-17	4,746	22-jun-17	2,486	10-ago-17	2,034	10-ago-17	4,520	12-sep-17	4,746	31-oct-17	4,294	23-nov-17	2,486
	Total Región 8	**2889**	**577,800**		**57,780**		**52,002**		**60,669**		**28,890**		**54,891**		**60,669**		**31,779**		**26,001**		**57,780**		**60,669**		**54,891**		**31,779**
012	Atenguillo	159	31,800	26-ene-17	3,180	26-ene-17	2,862	14-feb-17	3,339	13-mar-17	1,590	08-may-17	3,021	05-jun-17	3,339	23-jun-17	1,749	11-ago-17	1,431	11-ago-17	3,180	13-sep-17	3,339	03-nov-17	3,021	24-nov-17	1,749
020	Cabo Corriente	0	0	26-ene-17	0	26-ene-17	0	14-feb-17	0	13-mar-17	0	08-may-17	0	05-jun-17	0	23-jun-17	0	11-ago-17	0	11-ago-17	0	13-sep-17	0	03-nov-17	0	24-nov-17	0
038	Guachinango	0	0	26-ene-17	0	26-ene-17	0	14-feb-17	0	13-mar-17	0	08-may-17	0	05-jun-17	0	23-jun-17	0	11-ago-17	0	11-ago-17	0	13-sep-17	0	03-nov-17	0	24-nov-17	0
058	Mascota	140	28,000	26-ene-17	2,800	26-ene-17	2,520	14-feb-17	2,940	13-mar-17	1,400	08-may-17	2,660	05-jun-17	2,940	23-jun-17	1,540	11-ago-17	1,260	11-ago-17	2,800	13-sep-17	2,940	03-nov-17	2,660	24-nov-17	1,540
062	Mixtlán	0	0	26-ene-17	0	26-ene-17	0	14-feb-17	0	13-mar-17	0	08-may-17	0	05-jun-17	0	23-jun-17	0	11-ago-17	0	11-ago-17	0	13-sep-17	0	03-nov-17	0	24-nov-17	0
067	Puerto Vallarta	2139	427,800	26-ene-17	42,780	26-ene-17	38,502	14-feb-17	44,919	13-mar-17	21,390	08-may-17	40,641	05-jun-17	44,919	23-jun-17	23,529	11-ago-17	19,251	11-ago-17	42,780	13-sep-17	44,919	03-nov-17	40,641	24-nov-17	23,529
080	San Sebastián del Oeste	138	27,600	26-ene-17	2,760	26-ene-17	2,484	14-feb-17	2,898	13-mar-17	1,380	08-may-17	2,622	05-jun-17	2,898	23-jun-17	1,518	11-ago-17	1,242	11-ago-17	2,760	13-sep-17	2,898	03-nov-17	2,622	24-nov-17	1,518
084	Talpa de Allende	517	103,400	26-ene-17	10,340	26-ene-17	9,306	14-feb-17	10,857	13-mar-17	5,170	08-may-17	9,823	05-jun-17	10,857	23-jun-17	5,687	11-ago-17	4,653	11-ago-17	10,340	13-sep-17	10,857	03-nov-17	9,823	24-nov-17	5,687
	Total Región 9	**3093**	**618,600**		**61,860**		**55,674**		**64,953**		**30,930**		**58,767**		**64,953**		**34,023**		**27,837**		**61,860**		**64,953**		**58,767**		**34,023**
003	Ahualulco del Mercado	130	26,000	27-ene-17	2,600	27-ene-17	2,340	15-feb-17	2,730	14-mar-17	1,300	11-may-17	2,470	06-jun-17	2,730	26-jun-17	1,430	14-ago-17	1,170	14-ago-17	2,600	14-sep-17	2,730	06-nov-17	2,470	27-nov-17	1,430
005	Amatitán	0	0	27-ene-17	0	27-ene-17	0	15-feb-17	0	14-mar-17	0	11-may-17	0	06-jun-17	0	26-jun-17	0	14-ago-17	0	14-ago-17	0	14-sep-17	0	06-nov-17	0	27-nov-17	0
006	Ameca	2012	402,400	27-ene-17	40,240	27-ene-17	36,216	15-feb-17	42,252	14-mar-17	20,120	11-may-17	38,228	06-jun-17	42,252	26-jun-17	22,132	14-ago-17	18,108	14-ago-17	40,240	14-sep-17	42,252	06-nov-17	38,228	27-nov-17	22,132
036	Etzatlán	346	69,200	27-ene-17	6,920	27-ene-17	6,228	15-feb-17	7,266	14-mar-17	3,460	11-may-17	6,574	06-jun-17	7,266	26-jun-17	3,806	14-ago-17	3,114	14-ago-17	6,920	14-sep-17	7,266	06-nov-17	6,574	27-nov-17	3,806
009	El Arenal	207	41,400	27-ene-17	4,140	27-ene-17	3,726	15-feb-17	4,347	14-mar-17	2,070	11-may-17	3,933	06-jun-17	4,347	26-jun-17	2,277	14-ago-17	1,863	14-ago-17	4,140	14-sep-17	4,347	06-nov-17	3,933	27-nov-17	2,277
040	Hostotipaquillo	0	0	27-ene-17	0	27-ene-17	0	15-feb-17	0	14-mar-17	0	11-may-17	0	06-jun-17	0	26-jun-17	0	14-ago-17	0	14-ago-17	0	14-sep-17	0	06-nov-17	0	27-nov-17	0
055	Magdalena	94	18,800	27-ene-17	1,880	27-ene-17	1,692	15-feb-17	1,974	14-mar-17	940	11-may-17	1,786	06-jun-17	1,974	26-jun-17	1,034	14-ago-17	846	14-ago-17	1,880	14-sep-17	1,974	06-nov-17	1,786	27-nov-17	1,034
007	San Juanito	67	13,400	27-ene-17	1,340	27-ene-17	1,206	15-feb-17	1,407	14-mar-17	670	11-may-17	1,273	06-jun-17	1,407	26-jun-17	737	14-ago-17	603	14-ago-17	1,340	14-sep-17	1,407	06-nov-17	1,273	27-nov-17	737
075	San Marcos	0	0	27-ene-17	0	27-ene-17	0	15-feb-17	0	14-mar-17	0	11-may-17	0	06-jun-17	0	26-jun-17	0	14-ago-17	0	14-ago-17	0	14-sep-17	0	06-nov-17	0	27-nov-17	0
083	Tala	0	0	27-ene-17	0	27-ene-17	0	15-feb-17	0	14-mar-17	0	11-may-17	0	06-jun-17	0	26-jun-17	0	14-ago-17	0	14-ago-17	0	14-sep-17	0	06-nov-17	0	27-nov-17	0
094	Tequila	825	165,000	27-ene-17	16,500	27-ene-17	14,850	15-feb-17	17,325	14-mar-17	8,250	11-may-17	15,675	06-jun-17	17,325	26-jun-17	9,075	14-ago-17	7,425	14-ago-17	16,500	14-sep-17	17,325	06-nov-17	15,675	27-nov-17	9,075
095	Teuchitlán	0	0	27-ene-17	0	27-ene-17	0	15-feb-17	0	14-mar-17	0	11-may-17	0	06-jun-17	0	26-jun-17	0	14-ago-17	0	14-ago-17	0	14-sep-17	0	06-nov-17	0	27-nov-17	0
	Total Región 10	**3681**	**736,200**		**73,620**		**66,258**		**77,301**		**36,810**		**69,939**		**77,301**		**40,491**		**33,129**		**73,620**		**77,301**		**69,939**		**40,491**
002	Acatlán de Juárez	914	182,800	30-ene-17	18,280	30-ene-17	16,452	16-feb-17	19,194	15-mar-17	9,140	12-may-17	17,366	07-jun-17	19,194	27-jun-17	10,054	15-ago-17	8,226	15-ago-17	18,280	19-sep-17	19,194	07-nov-17	17,366	28-nov-17	10,054
004	Amacueca	157	31,400	30-ene-17	3,140	30-ene-17	2,826	16-feb-17	3,297	15-mar-17	1,570	12-may-17	2,983	07-jun-17	3,297	27-jun-17	1,727	15-ago-17	1,413	15-ago-17	3,140	19-sep-17	3,297	07-nov-17	2,983	28-nov-17	1,727
010	Atemajac de Brizuela	106	21,200	30-ene-17	2,120	30-ene-17	1,908	16-feb-17	2,226	15-mar-17	1,060	12-may-17	2,014	07-jun-17	2,226	27-jun-17	1,166	15-ago-17	954	15-ago-17	2,120	19-sep-17	2,226	07-nov-17	2,014	28-nov-17	1,166
014	Atoyac	125	25,000	30-ene-17	2,500	30-ene-17	2,250	16-feb-17	2,625	15-mar-17	1,250	12-may-17	2,375	07-jun-17	2,625	27-jun-17	1,375	15-ago-17	1,125	15-ago-17	2,500	19-sep-17	2,625	07-nov-17	2,375	28-nov-17	1,375
024	Cocula	0	0	30-ene-17	0	30-ene-17	0	16-feb-17	0	15-mar-17	0	12-may-17	0	07-jun-17	0	27-jun-17	0	15-ago-17	0	15-ago-17	0	19-sep-17	0	07-nov-17	0	28-nov-17	0
077	San Martín Hidalgo	0	0	30-ene-17	0	30-ene-17	0	16-feb-17	0	15-mar-17	0	12-may-17	0	07-jun-17	0	27-jun-17	0	15-ago-17	0	15-ago-17	0	19-sep-17	0	07-nov-17	0	28-nov-17	0
082	Sayula	330	66,000	30-ene-17	6,600	30-ene-17	5,940	16-feb-17	6,930	15-mar-17	3,300	12-may-17	6,270	07-jun-17	6,930	27-jun-17	3,630	15-ago-17	2,970	15-ago-17	6,600	19-sep-17	6,930	07-nov-17	6,270	28-nov-17	3,630
086	Tapalpa	0	0	30-ene-17	0	30-ene-17	0	16-feb-17	0	15-mar-17	0	12-may-17	0	07-jun-17	0	27-jun-17	0	15-ago-17	0	15-ago-17	0	19-sep-17	0	07-nov-17	0	28-nov-17	0
089	Techaluta	240	48,000	30-ene-17	4,800	30-ene-17	4,320	16-feb-17	5,040	15-mar-17	2,400	12-may-17	4,560	07-jun-17	5,040	27-jun-17	2,640	15-ago-17	2,160	15-ago-17	4,800	19-sep-17	5,040	07-nov-17	4,560	28-nov-17	2,640
092	Teocuitatlán de Corona	154	30,800	30-ene-17	3,080	30-ene-17	2,772	16-feb-17	3,234	15-mar-17	1,540	12-may-17	2,926	07-jun-17	3,234	27-jun-17	1,694	15-ago-17	1,386	15-ago-17	3,080	19-sep-17	3,234	07-nov-17	2,926	28-nov-17	1,694
114	Villa Corona	0	0	30-ene-17	0	30-ene-17	0	16-feb-17	0	15-mar-17	0	12-may-17	0	07-jun-17	0	27-jun-17	0	15-ago-17	0	15-ago-17	0	19-sep-17	0	07-nov-17	0	28-nov-17	0
119	Zacoalco de Torres	202	40,400	30-ene-17	4,040	30-ene-17	3,636	16-feb-17	4,242	15-mar-17	2,020	12-may-17	3,838	07-jun-17	4,242	27-jun-17	2,222	15-ago-17	1,818	15-ago-17	4,040	19-sep-17	4,242	07-nov-17	3,838	28-nov-17	2,222
	Total Región 11	**2228**	**445,600**		**44,560**		**40,104**		**46,788**		**22,280**		**42,332**		**46,788**		**24,508**		**20,052**		**44,560**		**46,788**		**42,332**		**24,508**
029	Cuquío	588	117,600	31-ene-17	11,760	31-ene-17	10,584	17-feb-17	12,348	16-mar-17	5,880	15-may-17	11,172	08-jun-17	12,348	28-jun-17	6,468	16-ago-17	5,292	16-ago-17	11,760	20-sep-17	12,348	08-nov-17	11,172	29-nov-17	6,468
070	El Salto	3521	704,200	31-ene-17	70,420	31-ene-17	63,378	17-feb-17	73,941	16-mar-17	35,210	15-may-17	66,899	08-jun-17	73,941	28-jun-17	38,731	16-ago-17	31,689	16-ago-17	70,420	20-sep-17	73,941	08-nov-17	66,899	29-nov-17	38,731
124	Zapotlanejo	506	101,200	31-ene-17	10,120	31-ene-17	9,108	17-feb-17	10,626	16-mar-17	5,060	15-may-17	9,614	08-jun-17	10,626	28-jun-17	5,566	16-ago-17	4,554	16-ago-17	10,120	20-sep-17	10,626	08-nov-17	9,614	29-nov-17	5,566
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	80	16,000	31-ene-17	1,600	31-ene-17	1,440	17-feb-17	1,680	16-mar-17	800	15-may-17	1,520	08-jun-17	1,680	28-jun-17	880	16-ago-17	720	16-ago-17	1,600	20-sep-17	1,680	08-nov-17	1,520	29-nov-17	880
045	Ixtlahuacán del Río	486	97,200	31-ene-17	9,720	31-ene-17	8,748	17-feb-17	10,206	16-mar-17	4,860	15-may-17	9,234	08-jun-17	10,206	28-jun-17	5,346	16-ago-17	4,374	16-ago-17	9,720	20-sep-17	10,206	08-nov-17	9,234	29-nov-17	5,346
051	Juanacatlán	1004	200,800	31-ene-17	20,080	31-ene-17	18,072	17-feb-17	21,084	16-mar-17	10,040	15-may-17	19,076	08-jun-17	21,084	28-jun-17	11,044	16-ago-17	9,036	16-ago-17	20,080	20-sep-17	21,084	08-nov-17	19,076	29-nov-17	11,044
071	San Cristóbal de la Barranca	60	12,000	31-ene-17	1,200	31-ene-17	1,080	17-feb-17	1,260	16-mar-17	600	15-may-17	1,140	08-jun-17	1,260	28-jun-17	660	16-ago-17	540	16-ago-17	1,200	20-sep-17	1,260	08-nov-17	1,140	29-nov-17	660
097	Tlajomulco de Zuñiga	526	105,200	31-ene-17	10,520	31-ene-17	9,468	17-feb-17	11,046	16-mar-17	5,260	15-may-17	9,994	08-jun-17	11,046	28-jun-17	5,786	16-ago-17	4,734	16-ago-17	10,520	20-sep-17	11,046	08-nov-17	9,994	29-nov-17	5,786
	Total Región 12	**6771**	**1,354,200**		**135,420**		**121,878**		**142,191**		**67,710**		**128,649**		**142,191**		**74,481**		**60,939**		**135,420**		**142,191**		**128,649**		**74,481**
039	Guadalajara	5030	1,006,000	16-ene-17	100,600	16-ene-17	90,540	01-feb-17	105,630	01-mar-17	50,300	24-abr-17	95,570	24-may-17	105,630	12-jun-16	55,330	01-ago-17	45,270	01-sep-17	100,600	01-sep-17	105,630	19-oct-17	95,570	13-nov-17	55,330
098	Tlaquepaque	7477	1,495,400	17-ene-17	149,540	17-ene-17	134,586	02-feb-17	157,017	02-mar-17	74,770	25-abr-17	142,063	25-may-17	157,017	13-jun-17	82,247	02-ago-17	67,293	02-sep-17	149,540	04-sep-17	157,017	20-oct-17	142,063	14-nov-17	82,247
101	Tonalá	3936	787,200	17-ene-17	78,720	17-ene-17	70,848	02-feb-17	82,656	02-mar-17	39,360	25-abr-17	74,784	25-may-17	82,656	13-jun-17	43,296	02-ago-17	35,424	02-sep-17	78,720	04-sep-17	82,656	20-oct-17	74,784	14-nov-17	43,296
120	Zapopan	8058	1,611,600	16-ene-17	161,160	16-ene-17	145,044	01-feb-17	169,218	01-mar-17	80,580	24-abr-17	153,102	24-may-17	169,218	12-jun-16	88,638	01-ago-17	72,522	01-sep-17	161,160	01-sep-17	169,218	19-oct-17	153,102	13-nov-17	88,638
	Total Zona Metropolitana	**24501**	4,900,200		490,020		441,018		514,521		245,010		465,519		514,521		269,511		220,509		490,020		514,521		465,519		269,511
	TOTAL GENERAL	**65,343**	**13,068,600**		**1,306,860**		**1,176,174**		**1,372,203**		**653,430**		**1,241,517**		**1,372,203**		**718,773**		**588,087**		**1,306,860**		**1,372,203**		**1,241,517**		**718,773**

DES.ESC./Luis

Total **13,068,600**

NOTA: EN EL MUNICIPIO DE MEZQUITIC LA ENTREGA SE REALIZARA POR MICRO REGIONES JUNTO CON LA PROGRAMACIÓN DEL DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA, POR LO QUE SE ANEXA CALENDARIO DE PROGRAMACIÓN

ELABORÓ
José Luis Martínez Romero
Analista A, Departamento de Nutrición Escolar

REVISÓ Y AUTORIZÓ
L.N. Norma Leticia Balderrama Dávalos.
Jefa del Departamento de Nutrición Escolar

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO GALLETA, MUNICIPIO DE MEZQUITIC ZONA INDIGENA
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DE 2017

CLAVE MPIO.	MUNICIPIO DE MEZQUITIC	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			200	20		18		21		10		19		21		11		9		20		21		19		11	
			RACIONES	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	Ocota de la Sierra	65	13,000		1,300		1,170		1,365		650		1,235		1,365		715		585		1,300		1,365		1,235		715
	Tapias	39	7,800	Del 16 al 20 Enero	780	Del 16 al 20 Enero	702	Del 07 al 10 Febrero	819	Del 06 al 10 Marzo	390	Del 24 al 28 Abril	741	Del 05 al 08 Junio	819	Del 19 al 23 Junio	429	Del 07 al 11 Agosto	351	Del 07 al 11 Agosto	780	Del 04 al 08 Septiembre	819	Del 23 al 26 Octubre	741	Del 13 al 17 Noviembre	429
	San Andres Cohamiata	56	11,200		1,120		1,008		1,176		560		1,064		1,176		616		504		1,120		1,176		1,064		616
	San Sebastian Teponahuaxtlan	147	29,400		2,940		2,646		3,087		1,470		2,793		3,087		1,617		1,323		2,940		3,087		2,793		1,617
	Total Región 1	**307**	**61,400**		**6,140**		**5,526**		**6,447**		**3,070**		**5,833**		**6,447**		**3,377**		**2,763**		**6,140**		**6,447**		**5,833**		**3,377**

ELABORÓ
José Luis Martínez Romero
Analista A, Departamento de Nutrición Escolar

REVISÓ Y AUTORIZÓ
L.N. Norma Leticia Balderrama Dávalos.
Jefa del Departamento de Nutrición Escolar

Dirección de Seguridad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Programación de Galleta 2017

N°	Producto	TOTAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
		200	20	18	21	10	19	21	11	9	20	21	19	11
1	Galleta de trigo con avena y vainilla 30 g	914,802.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	130,686	65,343	65,343	65,343	65,343	130,686	65,343
2	Barra de cereales integrales con frutas 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
3	Avena instantánea con extracto de vainilla 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
4	Galleta de granola 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
5	Barra tipo panecillo con plátano 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
6	Cereal multigrano con pasas 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
7	Galleta de cebada, avena, nuez y almendra 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
8	Barra integral con yogurt y arándanos 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
9	Avena instantánea integral con nuez 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
10	Galleta de avena con cacahuate 30 g	718,773.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	0	65,343	65,343	65,343	65,343
11	Barra de trigo integral con arándanos 30 g	653,430.00	65,343	65,343	65,343	0	65,343	65,343	65,343	0	65,343	65,343	65,343	65,343
12	Cereal de trigo inflado con avena y vainilla 30 g	522,744.00	65,343	65,343	65,343	0	65,343	65,343	0	0	65,343	65,343	65,343	0
13	Galleta integral de amaranto con nuez 30 g	588,087.00	65,343	65,343	130,686	0	65,343	65,343	0	0	65,343	65,343	65,343	0
14	Barra de arroz inflado con avena y pasas 30 g	588,087.00	65,343	65,343	65,343	0	65,343	65,343	0	0	65,343	130,686	65,343	0
15	Avena instantánea con manzana y canela 30 g	522,744.00	65,343	65,343	65,343	0	65,343	65,343	0	0	65,343	65,343	65,343	0
16	Galleta de maíz 30 g	522,744.00	65,343	65,343	65,343	0	65,343	65,343	0	0	65,343	65,343	65,343	0
17	Barra de trigo con avena y nuez 30 g	522,744.00	65,343	65,343	65,343	0	65,343	65,343	0	0	65,343	65,343	65,343	0
18	Avena instantánea con plátano 30 g	522,744.00	65,343	65,343	65,343	0	65,343	65,343	0	0	65,343	65,343	65,343	0
19	Galleta de trigo con avena y canela 30 g	392,058.00	65,343	0	65,343	0	65,343	65,343	0	0	65,343	65,343	0	0
20	Barra de avena con coco y amaranto 30 g	326,715.00	65,343	0	65,343	0	0	65,343	0	0	65,343	65,343	0	0
	Total Raciones Programadas	**13,068,600.00**	**1,306,860**	**1,176,174**	**1,372,203**	**653,430**	**1,241,517**	**1,372,203**	**718,773**	**588,087**	**1,306,860**	**1,372,203**	**1,241,517**	**718,773**

NOTA:	La Programación se calcula en base a días calendario escolar	**65,343**	1,306,860	1,176,174	1,372,203	653,430	1,241,517	1,372,203	718,773	588,087	1,306,860	1,372,203	1,241,517	718,773

DIF JALISCO

RECEPCIÓN DE DESPENSAS DEL PROVEEDOR
A ALMACÉN GENERAL DE DIF
Calendario de Febero a Diciembre 2017
Mujeres Avanzando Rumbo al Bienestar

Reg.	MUNICIPIO	DOMICILIO DE ENTREGA	Cantidad	FECHA
1	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 3 DE FEBRERO 2017
2	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 13 DE MARZO 2017
3	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 03 DE ABRIL 2017
4	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 15 DE MAYO 2017
5	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 12 DE JUNIO 2017
6	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 17 DE JULIO 2017
7	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 14 DE AGOSTO 2017
8	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 18 DE SEPTIEMBRE 2017
9	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 16 DE OCTUBRE 2017
10	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 13 DE NOVIEMBRE 2017
11	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	7,000	LUNES 1 DE DICIEMBRE 2017

Alfonso Mendez Briseño

DIF JALISCO

CALENDARIO DE ENTREGA DE LA DOTACIÓN DE NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROALIMNE) DE ENERO-DICIEMBRE 2017

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
019	Bolaños	150	16-ene-17	150	01-feb-17	150	01-mar-17	150	23-mar-17	150	24-abr-17	150	24-may-17	150	03-jul-17	150	01-ago-17	150	01-sep-17	150	02-oct-17	150	19-oct-17	150	03-nov-17	150
031	Chimaltitán	51	16-ene-17	51	01-feb-17	51	01-mar-17	51	23-mar-17	51	24-abr-17	51	24-may-17	51	03-jul-17	51	01-ago-17	51	01-sep-17	51	02-oct-17	51	19-oct-17	51	03-nov-17	51
025	Colotlán	200	16-ene-17	200	01-feb-17	200	01-mar-17	200	23-mar-17	200	24-abr-17	200	24-may-17	200	03-jul-17	200	01-ago-17	200	01-sep-17	200	02-oct-17	200	19-oct-17	200	03-nov-17	200
041	Huejucar	112	16-ene-17	112	01-feb-17	112	01-mar-17	112	23-mar-17	112	24-abr-17	112	24-may-17	112	03-jul-17	112	01-ago-17	112	01-sep-17	112	02-oct-17	112	19-oct-17	112	03-nov-17	112
042	Huejuquilla el Alto	361	16-ene-17	361	01-feb-17	361	01-mar-17	361	23-mar-17	361	24-abr-17	361	24-may-17	361	03-jul-17	361	01-ago-17	361	01-sep-17	361	02-oct-17	361	19-oct-17	361	03-nov-17	361
061	Mezquitic	80	16-ene-17	80	01-feb-17	80	01-mar-17	80	23-mar-17	80	24-abr-17	80	24-may-17	80	03-jul-17	80	01-ago-17	80	01-sep-17	80	02-oct-17	80	19-oct-17	80	03-nov-17	80
076	San Martín de Bolaños	125	16-ene-17	125	01-feb-17	125	01-mar-17	125	23-mar-17	125	24-abr-17	125	24-may-17	125	03-jul-17	125	01-ago-17	125	01-sep-17	125	02-oct-17	125	19-oct-17	125	03-nov-17	125
081	Santa María de los Ángeles	65	16-ene-17	65	01-feb-17	65	01-mar-17	65	23-mar-17	65	24-abr-17	65	24-may-17	65	03-jul-17	65	01-ago-17	65	01-sep-17	65	02-oct-17	65	19-oct-17	65	03-nov-17	65
104	Totatiche	73	16-ene-17	73	01-feb-17	73	01-mar-17	73	23-mar-17	73	24-abr-17	73	24-may-17	73	03-jul-17	73	01-ago-17	73	01-sep-17	73	02-oct-17	73	19-oct-17	73	03-nov-17	73
115	Villa Guerrero	160	16-ene-17	160	01-feb-17	160	01-mar-17	160	23-mar-17	160	24-abr-17	160	24-may-17	160	03-jul-17	160	01-ago-17	160	01-sep-17	160	02-oct-17	160	19-oct-17	160	03-nov-17	160
	Total Región 1	**1377**		**1,377**		**1,377**		**1,377**		**1,377**		**1,377**		**1,377**		**1,377**		**1,377**		**1,377**		**1,377**		**1,377**		**1,377**
035	Encarnación de Díaz	350	17-ene-17	350	02-feb-17	350	02-mar-17	350	24-mar-17	350	25-abr-17	350	25-may-17	350	04-jul-17	350	02-ago-17	350	04-sep-17	350	03-oct-17	350	20-oct-17	350	14-nov-17	350
053	Lagos de Moreno	80	17-ene-17	80	02-feb-17	80	02-mar-17	80	24-mar-17	80	25-abr-17	80	25-may-17	80	04-jul-17	80	02-ago-17	80	04-sep-17	80	03-oct-17	80	20-oct-17	80	14-nov-17	80
064	Ojuelos	150	17-ene-17	150	02-feb-17	150	02-mar-17	150	24-mar-17	150	25-abr-17	150	25-may-17	150	04-jul-17	150	02-ago-17	150	04-sep-17	150	03-oct-17	150	20-oct-17	150	14-nov-17	150
072	San Diego de Alejandría	46	17-ene-17	46	02-feb-17	46	02-mar-17	46	24-mar-17	46	25-abr-17	46	25-may-17	46	04-jul-17	46	02-ago-17	46	04-sep-17	46	03-oct-17	46	20-oct-17	46	14-nov-17	46
073	San Juan de los Lagos	150	17-ene-17	150	02-feb-17	150	02-mar-17	150	24-mar-17	150	25-abr-17	150	25-may-17	150	04-jul-17	150	02-ago-17	150	04-sep-17	150	03-oct-17	150	20-oct-17	150	14-nov-17	150
091	Teocaltiche	200	17-ene-17	200	02-feb-17	200	02-mar-17	200	24-mar-17	200	25-abr-17	200	25-may-17	200	04-jul-17	200	02-ago-17	200	04-sep-17	200	03-oct-17	200	20-oct-17	200	14-nov-17	200
109	Unión de San Antonio	200	17-ene-17	200	02-feb-17	200	02-mar-17	200	24-mar-17	200	25-abr-17	200	25-may-17	200	04-jul-17	200	02-ago-17	200	04-sep-17	200	03-oct-17	200	20-oct-17	200	14-nov-17	200
116	Villa Hidalgo	100	17-ene-17	100	02-feb-17	100	02-mar-17	100	24-mar-17	100	25-abr-17	100	25-may-17	100	04-jul-17	100	02-ago-17	100	04-sep-17	100	03-oct-17	100	20-oct-17	100	14-nov-17	100
	Total Región 2	**1276**		**1,276**		**1,276**		**1,276**		**1,276**		**1,276**		**1,276**		**1,276**		**1,276**		**1,276**		**1,276**		**1,276**		**1,276**
001	Acatic	100	18-ene-17	100	03-feb-17	100	03-mar-17	100	27-mar-17	100	26-abr-17	100	26-may-17	100	05-jul-17	100	03-ago-17	100	05-sep-17	100	04-oct-17	100	23-oct-17	100	15-nov-17	100
008	Arandas	500	18-ene-17	500	03-feb-17	500	03-mar-17	500	27-mar-17	500	26-abr-17	500	26-may-17	500	05-jul-17	500	03-ago-17	500	05-sep-17	500	04-oct-17	500	23-oct-17	500	15-nov-17	500
117	Cañadas de Obregón	60	18-ene-17	60	03-feb-17	60	03-mar-17	60	27-mar-17	60	26-abr-17	60	26-may-17	60	05-jul-17	60	03-ago-17	60	05-sep-17	60	04-oct-17	60	23-oct-17	60	15-nov-17	60
046	Jalostotitlán	182	18-ene-17	182	03-feb-17	182	03-mar-17	182	27-mar-17	182	26-abr-17	182	26-may-17	182	05-jul-17	182	03-ago-17	182	05-sep-17	182	04-oct-17	182	23-oct-17	182	15-nov-17	182
048	Jesús María	400	18-ene-17	400	03-feb-17	400	03-mar-17	400	27-mar-17	400	26-abr-17	400	26-may-17	400	05-jul-17	400	03-ago-17	400	05-sep-17	400	04-oct-17	400	23-oct-17	400	15-nov-17	400
060	Mexticacán	80	18-ene-17	80	03-feb-17	80	03-mar-17	80	27-mar-17	80	26-abr-17	80	26-may-17	80	05-jul-17	80	03-ago-17	80	05-sep-17	80	04-oct-17	80	23-oct-17	80	15-nov-17	80
125	San Ignacio Cerro Gordo	253	18-ene-17	253	03-feb-17	253	03-mar-17	253	27-mar-17	253	26-abr-17	253	26-may-17	253	05-jul-17	253	03-ago-17	253	05-sep-17	253	04-oct-17	253	23-oct-17	253	15-nov-17	253
074	San Julián	430	18-ene-17	430	03-feb-17	430	03-mar-17	430	27-mar-17	430	26-abr-17	430	26-may-17	430	05-jul-17	430	03-ago-17	430	05-sep-17	430	04-oct-17	430	23-oct-17	430	15-nov-17	430
078	San Miguel el alto	466	18-ene-17	466	03-feb-17	466	03-mar-17	466	27-mar-17	466	26-abr-17	466	26-may-17	466	05-jul-17	466	03-ago-17	466	05-sep-17	466	04-oct-17	466	23-oct-17	466	15-nov-17	466
093	Tepatitlán	455	18-ene-17	455	03-feb-17	455	03-mar-17	455	27-mar-17	455	26-abr-17	455	26-may-17	455	05-jul-17	455	03-ago-17	455	05-sep-17	455	04-oct-17	455	23-oct-17	455	15-nov-17	455
111	Valle de Guadalupe	90	18-ene-17	90	03-feb-17	90	03-mar-17	90	27-mar-17	90	26-abr-17	90	26-may-17	90	05-jul-17	90	03-ago-17	90	05-sep-17	90	04-oct-17	90	23-oct-17	90	15-nov-17	90
118	Yahualica	100	18-ene-17	100	03-feb-17	100	03-mar-17	100	27-mar-17	100	26-abr-17	100	26-may-17	100	05-jul-17	100	03-ago-17	100	05-sep-17	100	04-oct-17	100	23-oct-17	100	15-nov-17	100
	Total Región 3	**3116**		**3,116**		**3,116**		**3,116**		**3,116**		**3,116**		**3,116**		**3,116**		**3,116**		**3,116**		**3,116**		**3,116**		**3,116**
013	Atotonilco el Alto	250	19-ene-17	250	07-feb-17	250	06-mar-17	250	28-mar-17	250	27-abr-17	250	29-may-17	250	06-jul-17	250	04-ago-17	250	06-sep-17	250	05-oct-17	250	24-oct-17	250	16-nov-17	250
016	Ayotlán	230	19-ene-17	230	07-feb-17	230	06-mar-17	230	28-mar-17	230	27-abr-17	230	29-may-17	230	06-jul-17	230	04-ago-17	230	06-sep-17	230	05-oct-17	230	24-oct-17	230	16-nov-17	230
033	Degollado	100	19-ene-17	100	07-feb-17	100	06-mar-17	100	28-mar-17	100	27-abr-17	100	29-may-17	100	06-jul-17	100	04-ago-17	100	06-sep-17	100	05-oct-17	100	24-oct-17	100	16-nov-17	100
047	Jamay	237	19-ene-17	237	07-feb-17	237	06-mar-17	237	28-mar-17	237	27-abr-17	237	29-may-17	237	06-jul-17	237	04-ago-17	237	06-sep-17	237	05-oct-17	237	24-oct-17	237	16-nov-17	237
018	La Barca	400	19-ene-17	400	07-feb-17	400	06-mar-17	400	28-mar-17	400	27-abr-17	400	29-may-17	400	06-jul-17	400	04-ago-17	400	06-sep-17	400	05-oct-17	400	24-oct-17	400	16-nov-17	400
063	Ocotlán	313	19-ene-17	313	07-feb-17	313	06-mar-17	313	28-mar-17	313	27-abr-17	313	29-may-17	313	06-jul-17	313	04-ago-17	313	06-sep-17	313	05-oct-17	313	24-oct-17	313	16-nov-17	313
066	Poncitlán	500	19-ene-17	500	07-feb-17	500	06-mar-17	500	28-mar-17	500	27-abr-17	500	29-may-17	500	06-jul-17	500	04-ago-17	500	06-sep-17	500	05-oct-17	500	24-oct-17	500	16-nov-17	500
105	Tototlán	200	19-ene-17	200	07-feb-17	200	06-mar-17	200	28-mar-17	200	27-abr-17	200	29-may-17	200	06-jul-17	200	04-ago-17	200	06-sep-17	200	05-oct-17	200	24-oct-17	200	16-nov-17	200
123	Zapotlán el Rey	250	19-ene-17	250	07-feb-17	250	06-mar-17	250	28-mar-17	250	27-abr-17	250	29-may-17	250	06-jul-17	250	04-ago-17	250	06-sep-17	250	05-oct-17	250	24-oct-17	250	16-nov-17	250
	Total Región 4	**2480**		**2,480**		**2,480**		**2,480**		**2,480**		**2,480**		**2,480**		**2,480**		**2,480**		**2,480**		**2,480**		**2,480**		**2,480**
030	Chapala	250	20-ene-17	250	08-feb-17	250	07-mar-17	250	29-mar-17	250	28-abr-17	250	30-may-17	250	07-jul-17	250	07-ago-17	250	07-sep-17	250	06-oct-17	250	25-oct-17	250	17-nov-17	250
026	Concepción de B. A	152	20-ene-17	152	08-feb-17	152	07-mar-17	152	29-mar-17	152	28-abr-17	152	30-may-17	152	07-jul-17	152	07-ago-17	152	07-sep-17	152	06-oct-17	152	25-oct-17	152	17-nov-17	152
050	Jocotepec	500	20-ene-17	500	08-feb-17	500	07-mar-17	500	29-mar-17	500	28-abr-17	500	30-may-17	500	07-jul-17	500	07-ago-17	500	07-sep-17	500	06-oct-17	500	25-oct-17	500	17-nov-17	500
057	La Manzanilla de la Paz	150	20-ene-17	150	08-feb-17	150	07-mar-17	150	29-mar-17	150	28-abr-17	150	30-may-17	150	07-jul-17	150	07-ago-17	150	07-sep-17	150	06-oct-17	150	25-oct-17	150	17-nov-17	150
059	Mazamitla	240	20-ene-17	240	08-feb-17	240	07-mar-17	240	29-mar-17	240	28-abr-17	240	30-may-17	240	07-jul-17	240	07-ago-17	240	07-sep-17	240	06-oct-17	240	25-oct-17	240	17-nov-17	240
069	Quitupán	90	20-ene-17	90	08-feb-17	90	07-mar-17	90	29-mar-17	90	28-abr-17	90	30-may-17	90	07-jul-17	90	07-ago-17	90	07-sep-17	90	06-oct-17	90	25-oct-17	90	17-nov-17	90
056	Santa María del Oro	28	20-ene-17	28	08-feb-17	28	07-mar-17	28	29-mar-17	28	28-abr-17	28	30-may-17	28	07-jul-17	28	07-ago-17	28	07-sep-17	28	06-oct-17	28	25-oct-17	28	17-nov-17	28
096	Tizapán el Alto	350	20-ene-17	350	08-feb-17	350	07-mar-17	350	29-mar-17	350	28-abr-17	350	30-may-17	350	07-jul-17	350	07-ago-17	350	07-sep-17	350	06-oct-17	350	25-oct-17	350	17-nov-17	350
107	Tuxcueca	85	20-ene-17	85	08-feb-17	85	07-mar-17	85	29-mar-17	85	28-abr-17	85	30-may-17	85	07-jul-17	85	07-ago-17	85	07-sep-17	85	06-oct-17	85	25-oct-17	85	17-nov-17	85
112	Valle de Juárez	130	20-ene-17	130	08-feb-17	130	07-mar-17	130	29-mar-17	130	28-abr-17	130	30-may-17	130	07-jul-17	130	07-ago-17	130	07-sep-17	130	06-oct-17	130	25-oct-17	130	17-nov-17	130
	Total Región 5	**1975**		**1,975**		**1,975**		**1,975**		**1,975**		**1,975**		**1,975**		**1,975**		**1,975**		**1,975**		**1,975**		**1,975**		**1,975**
079	Gómez Farías	50	23-ene-17	50	09-feb-17	50	08-mar-17	50	30-mar-17	50	02-may-17	50	31-may-17	50	10-jul-17	50	08-ago-17	50	08-sep-17	50	09-oct-17	50	26-oct-17	50	21-nov-17	50
049	Jilotlán de los Dolores	115	23-ene-17	115	09-feb-17	115	08-mar-17	115	30-mar-17	115	02-may-17	115	31-may-17	115	10-jul-17	115	08-ago-17	115	08-sep-17	115	09-oct-17	115	26-oct-17	115	21-nov-17	115
065	Pihuamo	180	23-ene-17	180	09-feb-17	180	08-mar-17	180	30-mar-17	180	02-may-17	180	31-may-17	180	10-jul-17	180	08-ago-17	180	08-sep-17	180	09-oct-17	180	26-oct-17	180	21-nov-17	180
113	San Gabriel	140	23-ene-17	140	09-feb-17	140	08-mar-17	140	30-mar-17	140	02-may-17	140	31-may-17	140	10-jul-17	140	08-ago-17	140	08-sep-17	140	09-oct-17	140	26-oct-17	140	21-nov-17	140
085	Tamazula de Gordiano	300	23-ene-17	300	09-feb-17	300	08-mar-17	300	30-mar-17	300	02-may-17	300	31-may-17	300	10-jul-17	300	08-ago-17	300	08-sep-17	300	09-oct-17	300	26-oct-17	300	21-nov-17	300
087	Tecalitlán	230	23-ene-17	230	09-feb-17	230	08-mar-17	230	30-mar-17	230	02-may-17	230	31-may-17	230	10-jul-17	230	08-ago-17	230	08-sep-17	230	09-oct-17	230	26-oct-17	230	21-nov-17	230
099	Tolimán	250	23-ene-17	250	09-feb-17	250	08-mar-17	250	30-mar-17	250	02-may-17	250	31-may-17	250	10-jul-17	250	08-ago-17	250	08-sep-17	250	09-oct-17	250	26-oct-17	250	21-nov-17	250
103	Tonila	150	23-ene-17	150	09-feb-17	150	08-mar-17	150	30-mar-17	150	02-may-17	150	31-may-17	150	10-jul-17	150	08-ago-17	150	08-sep-17	150	09-oct-17	150	26-oct-17	150	21-nov-17	150
108	Tuxpan	205	23-ene-17	205	09-feb-17	205	08-mar-17	205	30-mar-17	205	02-may-17	205	31-may-17	205	10-jul-17	205	08-ago-17	205	08-sep-17	205	09-oct-17	205	26-oct-17	205	21-nov-17	205
121	Zapotititc	75	23-ene-17	75	09-feb-17	75	08-mar-17	75	30-mar-17	75	02-may-17	75	31-may-17	75	10-jul-17	75	08-ago-17	75	08-sep-17	75	09-oct-17	75	26-oct-17	75	21-nov-17	75
122	Zapotitlán de Vadillo	100	23-ene-17	100	09-feb-17	100	08-mar-17	100	30-mar-17	100	02-may-17	100	31-may-17	100	10-jul-17	100	08-ago-17	100	08-sep-17	100	09-oct-17	100	26-oct-17	100	21-nov-17	100
023	Zapotlán el Grande	329	23-ene-17	329	09-feb-17	329	08-mar-17	329	30-mar-17	329	02-may-17	329	31-may-17	329	10-jul-17	329	08-ago-17	329	08-sep-17	329	09-oct-17	329	26-oct-17	329	21-nov-17	329
	Total Región 6	**2124**		**2,124**		**2,124**		**2,124**		**2,124**		**2,124**		**2,124**		**2,124**		**2,124**		**2,124**		**2,124**		**2,124**		**2,124**
011	Atengo	80	24-ene-17	80	10-feb-17	80	09-mar-17	80	31-mar-17	80	03-may-17	80	01-jun-17	80	11-jul-17	80	09-ago-17	80	11-sep-17	80	10-oct-17	80	30-oct-17	80	22-nov-17	80
015	Autlán de Navarro	250	24-ene-17	250	10-feb-17	250	09-mar-17	250	31-mar-17	250	03-may-17	250	01-jun-17	250	11-jul-17	250	09-ago-17	250	11-sep-17	250	10-oct-17	250	30-oct-17	250	22-nov-17	250
017	Ayutla	250	24-ene-17	250	10-feb-17	250	09-mar-17	250	31-mar-17	250	03-may-17	250	01-jun-17	250	11-jul-17	250	09-ago-17	250	11-sep-17	250	10-oct-17	250	30-oct-17	250	22-nov-17	250
032	Chiquilistlán	130	24-ene-17	130	10-feb-17	130	09-mar-17	130	31-mar-17	130	03-may-17	130	01-jun-17	130	11-jul-17	130	09-ago-17	130	11-sep-17	130	10-oct-17	130	30-oct-17	130	22-nov-17	130
028	Cuautla	37	24-ene-17	37	10-feb-17	37	09-mar-17	37	31-mar-17	37	03-may-17	37	01-jun-17	37	11-jul-17	37	09-ago-17	37	11-sep-17	37	10-oct-17	37	30-oct-17	37	22-nov-17	37
034	Ejutla	20	24-ene-17	20	10-feb-17	20	09-mar-17	20	31-mar-17	20	03-may-17	20	01-jun-17	20	11-jul-17	20	09-ago-17	20	11-sep-17	20	10-oct-17	20	30-oct-17	20	22-nov-17	20
037	El Grullo	90	24-ene-17	90	10-feb-17	90	09-mar-17	90	31-mar-17	90	03-may-17	90	01-jun-17	90	11-jul-17	90	09-ago-17	90	11-sep-17	90	10-oct-17	90	30-oct-17	90	22-nov-17	90
054	El Limón	50	24-ene-17	50	10-feb-17	50	09-mar-17	50	31-mar-17	50	03-may-17	50	01-jun-17	50	11-jul-17	50	09-ago-17	50	11-sep-17	50	10-oct-17	50	30-oct-17	50	22-nov-17	50

DIF JALISCO

CALENDARIO DE ENTREGA DE LA DOTACIÓN DE NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROALIMNE) DE ENERO-DICIEMBRE 2017

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
052	Juchitlán	150	24-ene-17	150	10-feb-17	150	09-mar-17	150	31-mar-17	150	03-may-17	150	01-jun-17	150	11-jul-17	150	09-ago-17	150	11-sep-17	150	10-oct-17	150	30-oct-17	150	22-nov-17	150
088	Tecolotlán	170	24-ene-17	170	10-feb-17	170	09-mar-17	170	31-mar-17	170	03-may-17	170	01-jun-17	170	11-jul-17	170	09-ago-17	170	11-sep-17	170	10-oct-17	170	30-oct-17	170	22-nov-17	170
090	Tenamaxtlán	60	24-ene-17	60	10-feb-17	60	09-mar-17	60	31-mar-17	60	03-may-17	60	01-jun-17	60	11-jul-17	60	09-ago-17	60	11-sep-17	60	10-oct-17	60	30-oct-17	60	22-nov-17	60
102	Tonaya	50	24-ene-17	50	10-feb-17	50	09-mar-17	50	31-mar-17	50	03-may-17	50	01-jun-17	50	11-jul-17	50	09-ago-17	50	11-sep-17	50	10-oct-17	50	30-oct-17	50	22-nov-17	50
106	Tuxcacuesco	114	24-ene-17	114	10-feb-17	114	09-mar-17	114	31-mar-17	114	03-may-17	114	01-jun-17	114	11-jul-17	114	09-ago-17	114	11-sep-17	114	10-oct-17	114	30-oct-17	114	22-nov-17	114
110	Unión de Tula	117	24-ene-17	117	10-feb-17	117	09-mar-17	117	31-mar-17	117	03-may-17	117	01-jun-17	117	11-jul-17	117	09-ago-17	117	11-sep-17	117	10-oct-17	117	30-oct-17	117	22-nov-17	117
	Total Región 7	**1568**		**1,568**		**1,568**		**1,568**		**1,568**		**1,568**		**1,568**		**1,568**		**1,568**		**1,568**		**1,568**		**1,568**		**1,568**
100	Tomatlán	500	25-ene-17	500	13-feb-17	500	10-mar-17	500	03-abr-17	500	04-may-17	500	02-jun-17	500	12-jul-17	500	10-ago-17	500	12-sep-17	500	11-oct-17	500	31-oct-17	500	23-nov-17	500
068	Villa Purificación	200	25-ene-17	200	13-feb-17	200	10-mar-17	200	03-abr-17	200	04-may-17	200	02-jun-17	200	12-jul-17	200	10-ago-17	200	12-sep-17	200	11-oct-17	200	31-oct-17	200	23-nov-17	200
043	La Huerta	387	25-ene-17	387	13-feb-17	387	10-mar-17	387	03-abr-17	387	04-may-17	387	02-jun-17	387	12-jul-17	387	10-ago-17	387	12-sep-17	387	11-oct-17	387	31-oct-17	387	23-nov-17	387
021	Casimiro Castillo (La Resolana)	150	25-ene-17	150	13-feb-17	150	10-mar-17	150	03-abr-17	150	04-may-17	150	02-jun-17	150	12-jul-17	150	10-ago-17	150	12-sep-17	150	11-oct-17	150	31-oct-17	150	23-nov-17	150
022	Cihuatlán	165	25-ene-17	165	13-feb-17	165	10-mar-17	165	03-abr-17	165	04-may-17	165	02-jun-17	165	12-jul-17	165	10-ago-17	165	12-sep-17	165	11-oct-17	165	31-oct-17	165	23-nov-17	165
027	Cuautitlán de G. B.	450	25-ene-17	450	13-feb-17	450	10-mar-17	450	03-abr-17	450	04-may-17	450	02-jun-17	450	12-jul-17	450	10-ago-17	450	12-sep-17	450	11-oct-17	450	31-oct-17	450	23-nov-17	450
	Total Región 8	**1852**		**1,852**		**1,852**		**1,852**		**1,852**		**1,852**		**1,852**		**1,852**		**1,852**		**1,852**		**1,852**		**1,852**		**1,852**
012	Atenguillo	75	26-ene-17	75	14-feb-17	75	13-mar-17	75	04-abr-17	75	08-may-17	75	05-jun-17	75	13-jul-17	75	11-ago-17	75	13-sep-17	75	13-oct-17	75	03-nov-17	75	24-nov-17	75
020	Cabo Corriente	28	26-ene-17	28	14-feb-17	28	13-mar-17	28	04-abr-17	28	08-may-17	28	05-jun-17	28	13-jul-17	28	11-ago-17	28	13-sep-17	28	13-oct-17	28	03-nov-17	28	24-nov-17	28
038	Guachinango	100	26-ene-17	100	14-feb-17	100	13-mar-17	100	04-abr-17	100	08-may-17	100	05-jun-17	100	13-jul-17	100	11-ago-17	100	13-sep-17	100	13-oct-17	100	03-nov-17	100	24-nov-17	100
058	Mascota	132	26-ene-17	132	14-feb-17	132	13-mar-17	132	04-abr-17	132	08-may-17	132	05-jun-17	132	13-jul-17	132	11-ago-17	132	13-sep-17	132	13-oct-17	132	03-nov-17	132	24-nov-17	132
062	Mixtlán	54	26-ene-17	54	14-feb-17	54	13-mar-17	54	04-abr-17	54	08-may-17	54	05-jun-17	54	13-jul-17	54	11-ago-17	54	13-sep-17	54	13-oct-17	54	03-nov-17	54	24-nov-17	54
067	Puerto Vallarta	200	26-ene-17	200	14-feb-17	200	13-mar-17	200	04-abr-17	200	08-may-17	200	05-jun-17	200	13-jul-17	200	11-ago-17	200	13-sep-17	200	13-oct-17	200	03-nov-17	200	24-nov-17	200
080	San Sebastián del Oeste	120	26-ene-17	120	14-feb-17	120	13-mar-17	120	04-abr-17	120	08-may-17	120	05-jun-17	120	13-jul-17	120	11-ago-17	120	13-sep-17	120	13-oct-17	120	03-nov-17	120	24-nov-17	120
084	Talpa de Allende	140	26-ene-17	140	14-feb-17	140	13-mar-17	140	04-abr-17	140	08-may-17	140	05-jun-17	140	13-jul-17	140	11-ago-17	140	13-sep-17	140	13-oct-17	140	03-nov-17	140	24-nov-17	140
	Total Región 9	**849**		**849**		**849**		**849**		**849**		**849**		**849**		**849**		**849**		**849**		**849**		**849**		**849**
003	Ahualulco del Mercado	150	27-ene-17	150	15-feb-17	150	14-mar-17	150	05-abr-17	150	11-may-17	150	06-jun-17	150	14-jul-17	150	14-ago-17	150	14-sep-17	150	16-oct-17	150	06-nov-17	150	27-nov-17	150
005	Amatitán	120	27-ene-17	120	15-feb-17	120	14-mar-17	120	05-abr-17	120	11-may-17	120	06-jun-17	120	14-jul-17	120	14-ago-17	120	14-sep-17	120	16-oct-17	120	06-nov-17	120	27-nov-17	120
006	Ameca	120	27-ene-17	120	15-feb-17	120	14-mar-17	120	05-abr-17	120	11-may-17	120	06-jun-17	120	14-jul-17	120	14-ago-17	120	14-sep-17	120	16-oct-17	120	06-nov-17	120	27-nov-17	120
036	Etzatlán	100	27-ene-17	100	15-feb-17	100	14-mar-17	100	05-abr-17	100	11-may-17	100	06-jun-17	100	14-jul-17	100	14-ago-17	100	14-sep-17	100	16-oct-17	100	06-nov-17	100	27-nov-17	100
009	El Arenal	100	27-ene-17	100	15-feb-17	100	14-mar-17	100	05-abr-17	100	11-may-17	100	06-jun-17	100	14-jul-17	100	14-ago-17	100	14-sep-17	100	16-oct-17	100	06-nov-17	100	27-nov-17	100
040	Hostotipaquillo	150	27-ene-17	150	15-feb-17	150	14-mar-17	150	05-abr-17	150	11-may-17	150	06-jun-17	150	14-jul-17	150	14-ago-17	150	14-sep-17	150	16-oct-17	150	06-nov-17	150	27-nov-17	150
055	Magdalena	200	27-ene-17	200	15-feb-17	200	14-mar-17	200	05-abr-17	200	11-may-17	200	06-jun-17	200	14-jul-17	200	14-ago-17	200	14-sep-17	200	16-oct-17	200	06-nov-17	200	27-nov-17	200
007	San Juanito de Escobedo	100	27-ene-17	100	15-feb-17	100	14-mar-17	100	05-abr-17	100	11-may-17	100	06-jun-17	100	14-jul-17	100	14-ago-17	100	14-sep-17	100	16-oct-17	100	06-nov-17	100	27-nov-17	100
075	San Marcos	100	27-ene-17	100	15-feb-17	100	14-mar-17	100	05-abr-17	100	11-may-17	100	06-jun-17	100	14-jul-17	100	14-ago-17	100	14-sep-17	100	16-oct-17	100	06-nov-17	100	27-nov-17	100
083	Tala	50	27-ene-17	50	15-feb-17	50	14-mar-17	50	05-abr-17	50	11-may-17	50	06-jun-17	50	14-jul-17	50	14-ago-17	50	14-sep-17	50	16-oct-17	50	06-nov-17	50	27-nov-17	50
094	Tequila	500	27-ene-17	500	15-feb-17	500	14-mar-17	500	05-abr-17	500	11-may-17	500	06-jun-17	500	14-jul-17	500	14-ago-17	500	14-sep-17	500	16-oct-17	500	06-nov-17	500	27-nov-17	500
095	Teuchitlán	190	27-ene-17	190	15-feb-17	190	14-mar-17	190	05-abr-17	190	11-may-17	190	06-jun-17	190	14-jul-17	190	14-ago-17	190	14-sep-17	190	16-oct-17	190	06-nov-17	190	27-nov-17	190
	Total Región 10	**1880**		**1,880**		**1,880**		**1,880**		**1,880**		**1,880**		**1,880**		**1,880**		**1,880**		**1,880**		**1,880**		**1,880**		**1,880**
002	Acatlán de Juárez	449	30-ene-17	449	16-feb-17	449	15-mar-17	449	06-abr-17	449	12-may-17	449	07-jun-17	449	17-jul-17	449	15-ago-17	449	19-sep-17	449	17-oct-17	449	07-nov-17	449	28-nov-17	449
004	Amacueca	115	30-ene-17	115	16-feb-17	115	15-mar-17	115	06-abr-17	115	12-may-17	115	07-jun-17	115	17-jul-17	115	15-ago-17	115	19-sep-17	115	17-oct-17	115	07-nov-17	115	28-nov-17	115
010	Atemajac de Brizuela	100	30-ene-17	100	16-feb-17	100	15-mar-17	100	06-abr-17	100	12-may-17	100	07-jun-17	100	17-jul-17	100	15-ago-17	100	19-sep-17	100	17-oct-17	100	07-nov-17	100	28-nov-17	100
014	Atoyac	44	30-ene-17	44	16-feb-17	44	15-mar-17	44	06-abr-17	44	12-may-17	44	07-jun-17	44	17-jul-17	44	15-ago-17	44	19-sep-17	44	17-oct-17	44	07-nov-17	44	28-nov-17	44
024	Cocula	200	30-ene-17	200	16-feb-17	200	15-mar-17	200	06-abr-17	200	12-may-17	200	07-jun-17	200	17-jul-17	200	15-ago-17	200	19-sep-17	200	17-oct-17	200	07-nov-17	200	28-nov-17	200
077	San Martín Hidalgo	200	30-ene-17	200	16-feb-17	200	15-mar-17	200	06-abr-17	200	12-may-17	200	07-jun-17	200	17-jul-17	200	15-ago-17	200	19-sep-17	200	17-oct-17	200	07-nov-17	200	28-nov-17	200
082	Sayula	111	30-ene-17	111	16-feb-17	111	15-mar-17	111	06-abr-17	111	12-may-17	111	07-jun-17	111	17-jul-17	111	15-ago-17	111	19-sep-17	111	17-oct-17	111	07-nov-17	111	28-nov-17	111
086	Tapalpa	109	30-ene-17	109	16-feb-17	109	15-mar-17	109	06-abr-17	109	12-may-17	109	07-jun-17	109	17-jul-17	109	15-ago-17	109	19-sep-17	109	17-oct-17	109	07-nov-17	109	28-nov-17	109
089	Techaluta	50	30-ene-17	50	16-feb-17	50	15-mar-17	50	06-abr-17	50	12-may-17	50	07-jun-17	50	17-jul-17	50	15-ago-17	50	19-sep-17	50	17-oct-17	50	07-nov-17	50	28-nov-17	50
092	Teocuitatlán de Corona	120	30-ene-17	120	16-feb-17	120	15-mar-17	120	06-abr-17	120	12-may-17	120	07-jun-17	120	17-jul-17	120	15-ago-17	120	19-sep-17	120	17-oct-17	120	07-nov-17	120	28-nov-17	120
114	Villa Corona	300	30-ene-17	300	16-feb-17	300	15-mar-17	300	06-abr-17	300	12-may-17	300	07-jun-17	300	17-jul-17	300	15-ago-17	300	19-sep-17	300	17-oct-17	300	07-nov-17	300	28-nov-17	300
119	Zacoalco de Torres	100	30-ene-17	100	16-feb-17	100	15-mar-17	100	06-abr-17	100	12-may-17	100	07-jun-17	100	17-jul-17	100	15-ago-17	100	19-sep-17	100	17-oct-17	100	07-nov-17	100	28-nov-17	100
	Total Región 11	**1898**		**1,898**		**1,898**		**1,898**		**1,898**		**1,898**		**1,898**		**1,898**		**1,898**		**1,898**		**1,898**		**1,898**		**1,898**
029	Cuquio	220	31-ene-17	220	17-feb-17	220	16-mar-17	220	07-abr-17	220	15-may-17	220	08-jun-17	220	18-jul-17	220	16-ago-17	220	20-sep-17	220	18-oct-17	220	08-nov-17	220	29-nov-17	220
070	El Salto	281	31-ene-17	281	17-feb-17	281	16-mar-17	281	07-abr-17	281	15-may-17	281	08-jun-17	281	18-jul-17	281	16-ago-17	281	20-sep-17	281	18-oct-17	281	08-nov-17	281	29-nov-17	281
124	Zapotlanejo	52	31-ene-17	52	17-feb-17	52	16-mar-17	52	07-abr-17	52	15-may-17	52	08-jun-17	52	18-jul-17	52	16-ago-17	52	20-sep-17	52	18-oct-17	52	08-nov-17	52	29-nov-17	52
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	365	31-ene-17	365	17-feb-17	365	16-mar-17	365	07-abr-17	365	15-may-17	365	08-jun-17	365	18-jul-17	365	16-ago-17	365	20-sep-17	365	18-oct-17	365	08-nov-17	365	29-nov-17	365
045	Ixtlahuacán del Río	200	31-ene-17	200	17-feb-17	200	16-mar-17	200	07-abr-17	200	15-may-17	200	08-jun-17	200	18-jul-17	200	16-ago-17	200	20-sep-17	200	18-oct-17	200	08-nov-17	200	29-nov-17	200
051	Juanacatlán	56	31-ene-17	56	17-feb-17	56	16-mar-17	56	07-abr-17	56	15-may-17	56	08-jun-17	56	18-jul-17	56	16-ago-17	56	20-sep-17	56	18-oct-17	56	08-nov-17	56	29-nov-17	56
071	San Cristóbal de la Barranca	100	31-ene-17	100	17-feb-17	100	16-mar-17	100	07-abr-17	100	15-may-17	100	08-jun-17	100	18-jul-17	100	16-ago-17	100	20-sep-17	100	18-oct-17	100	08-nov-17	100	29-nov-17	100
097	Tlajomulco de Zuñiga	200	31-ene-17	200	17-feb-17	200	16-mar-17	200	07-abr-17	200	15-may-17	200	08-jun-17	200	18-jul-17	200	16-ago-17	200	20-sep-17	200	18-oct-17	200	08-nov-17	200	29-nov-17	200
	Total Región 12	**1474**		**1,474**		**1,474**		**1,474**		**1,474**		**1,474**		**1,474**		**1,474**		**1,474**		**1,474**		**1,474**		**1,474**		**1,474**
039	Guadalajara	800	16-ene-17	800	01-feb-17	800	01-mar-17	800	23-mar-17	800	24-abr-17	800	24-may-17	800	03-jul-17	800	01-ago-17	800	01-sep-17	800	02-oct-17	800	19-oct-17	800	13-nov-17	800
098	Tlaquepaque	900	17-ene-17	900	02-feb-17	900	02-mar-17	900	24-mar-17	900	25-abr-17	900	25-may-17	900	04-jul-17	900	02-ago-17	900	04-sep-17	900	03-oct-17	900	20-oct-17	900	14-nov-17	900
101	Tonalá	450	17-ene-17	450	02-feb-17	450	02-mar-17	450	24-mar-17	450	25-abr-17	450	25-may-17	450	04-jul-17	450	02-ago-17	450	04-sep-17	450	03-oct-17	450	20-oct-17	450	14-nov-17	450
120	Zapopan	463	16-ene-17	463	01-feb-17	463	01-mar-17	463	23-mar-17	463	24-abr-17	463	24-may-17	463	03-jul-17	463	01-ago-17	463	01-sep-17	463	02-oct-17	463	19-oct-17	463	13-nov-17	463
	Total Zona Metropolitana	**2613**		**2,613**		**2,613**		**2,613**		**2,613**		**2,613**		**2,613**		**2,613**		**2,613**		**2,613**		**2,613**		**2,613**		**2,613**
	TOTAL GENERAL	**24,482**		**24,482**		**24,482**		**24,482**		**24,482**		**24,482**		**24,482**		**24,482**		**24,482**		**24,482**		**24,482**		**24,482**		**24,482**

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS MEZQUITIC	BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD

DIF JALISCO

CALENDARIO DE ENTREGA DE LA DOTACIÓN DE NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROALIMNE) DE ENERO-DICIEMBRE 2017

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
			1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	
	OCOTA DE LA SIERRA	53	DEL 16 AL 20 DE ENERO	53	DEL 07 AL 10 FEBRERO	53	DEL 06 AL 10 DE MARZO	53	DEL 27 AL 31 DE MARZO	53	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	53	DEL 05 AL 08 DE JUNIO	53	DEL 03 AL 07 DE JULIO	53	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	53	DEL 04 AL 08 DE SEPTIEMBRE	53	DEL 02 AL 06 DE OCTUBRE	53	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	53	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	53
	NUEVA COLONIA	80	DEL 16 AL 20 DE ENERO	80	DEL 08 AL 17 FEBRERO	80	DEL 06 AL 10 DE MARZO	80	DEL 27 AL 31 DE MARZO	80	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	80	DEL 05 AL 08 DE JUNIO	80	DEL 03 AL 07 DE JULIO	80	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	80	DEL 04 AL 08 DE SEPTIEMBRE	80	DEL 02 AL 06 DE OCTUBRE	80	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	80	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	80
	PUEBLO NUEVO	50	DEL 16 AL 20 DE ENERO	50	DEL 08 AL 17 FEBRERO	50	DEL 06 AL 10 DE MARZO	50	DEL 27 AL 31 DE MARZO	50	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	50	DEL 05 AL 08 DE JUNIO	50	DEL 03 AL 07 DE JULIO	50	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	50	DEL 04 AL 08 DE SEPTIEMBRE	50	DEL 02 AL 06 DE OCTUBRE	50	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	50	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	50
	TAPIAS	44	DEL 16 AL 20 DE ENERO	44	DEL 08 AL 17 FEBRERO	44	DEL 06 AL 10 DE MARZO	44	DEL 27 AL 31 DE MARZO	44	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	44	DEL 05 AL 08 DE JUNIO	44	DEL 03 AL 07 DE JULIO	44	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	44	DEL 04 AL 08 DE SEPTIEMBRE	44	DEL 02 AL 06 DE OCTUBRE	44	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	44	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	44
	TECOLOTE	50	DEL 16 AL 20 DE ENERO	50	DEL 08 AL 17 FEBRERO	50	DEL 06 AL 10 DE MARZO	50	DEL 27 AL 31 DE MARZO	50	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	50	DEL 05 AL 08 DE JUNIO	50	DEL 03 AL 07 DE JULIO	50	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	50	DEL 04 AL 08 DE SEPTIEMBRE	50	DEL 02 AL 06 DE OCTUBRE	50	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	50	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	50
	SAN ANDRES COHAMIATA	150	DEL 16 AL 20 DE ENERO	150	DEL 08 AL 17 FEBRERO	150	DEL 06 AL 10 DE MARZO	150	DEL 27 AL 31 DE MARZO	150	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	150	DEL 05 AL 08 DE JUNIO	150	DEL 03 AL 07 DE JULIO	150	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	150	DEL 04 AL 08 DE SEPTIEMBRE	150	DEL 02 AL 06 DE OCTUBRE	150	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	150	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	150
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	50	DEL 16 AL 20 DE ENERO	50	DEL 08 AL 17 FEBRERO	50	DEL 06 AL 10 DE MARZO	50	DEL 27 AL 31 DE MARZO	50	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	50	DEL 05 AL 08 DE JUNIO	50	DEL 03 AL 07 DE JULIO	50	DEL 04 AL 11 DE JULIO	50	DEL 04 AL 08 DE SEPTIEMBRE	50	DEL 02 AL 06 DE OCTUBRE	50	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	50	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	50
001	TOTAL	477		477		477		477		477		477		477		477		477		477		477		477		477
	MUNICIPIOS BOLAÑOS		FECHA ENERO	CANTIDAD	FECHA FEBRERO	CANTIDAD	FECHA MARZO	CANTIDAD	FECHA ABRIL	CANTIDAD	FECHA MAYO	CANTIDAD	FECHA JUNIO	CANTIDAD	FECHA JULIO	CANTIDAD	FECHA AGOSTO	CANTIDAD	FECHA SEPTIEMBRE	CANTIDAD	FECHA OCTUBRE	CANTIDAD	FECHA NOVIEMBRE	CANTIDAD	FECHA DICIEMBRE	CANTIDAD
	TUXPAN DE BOLAÑOS	51	DEL 16 AL 20 DE ENERO	51	DEL 08 AL 17 FEBRERO	51	DEL 06 AL 10 DE MARZO	51	DEL 27 AL 31 DE MARZO	51	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	51	DEL 05 AL 08 DE JUNIO	51	DEL 03 AL 07 DE JULIO	51	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	51	DEL 04 AL 08 DE SEPTIEMBRE	51	DEL 02 AL 06 DE OCTUBRE	51	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	51	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	51
019	TOTAL	51		51		51		51		51		51		51		51		51		51		51		51		51
	TOTAL GENERAL	528		528		528		528		528		528		528		528		528		528		528		528		528
			25,010	25,010		25,010		25,010		25,010		25,010		25,010		25,010		25,010		25,010		25,010		25,010		25,010

ELABORO, REVISÓ Y AUTORIZÓ:

LIC. ELVIRA ORTEGA VARGAS
JEFA DE NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR

TOTAL ANUAL
300,120

DIF JALISCO

DOTACIONES ALIMENTARIAS PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2017

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	ECHA DE ENTREG	CANTIDAD	ECHA DE ENTREG	CANTIDAD	ECHA DE ENTREG	CANTIDAD
019	BOLAÑOS	16-ene-17	243	01-feb-17	243	01-mar-17	243	23-mar-17	243	24-abr-17	243	24-may-17	243	03-jul-17	243	01-ago-17	243	01-sep-17	243	02-oct-17	243	19-oct-17	243	13-nov-17	243
031	CHIMALTITAN	16-ene-17	130	01-feb-17	130	01-mar-17	130	23-mar-17	130	24-abr-17	130	24-may-17	130	03-jul-17	130	01-ago-17	130	01-sep-17	130	02-oct-17	130	19-oct-17	130	13-nov-17	130
025	COLOTLAN	16-ene-17	574	01-feb-17	574	01-mar-17	574	23-mar-17	574	24-abr-17	574	24-may-17	574	03-jul-17	574	01-ago-17	574	01-sep-17	574	02-oct-17	574	19-oct-17	574	13-nov-17	574
041	HUEJUCAR	16-ene-17	415	01-feb-17	415	01-mar-17	415	23-mar-17	415	24-abr-17	415	24-may-17	415	03-jul-17	415	01-ago-17	415	01-sep-17	415	02-oct-17	415	19-oct-17	415	13-nov-17	415
042	HUEJUQUILLA EL ALTO	16-ene-17	408	01-feb-17	408	01-mar-17	408	23-mar-17	408	24-abr-17	408	24-may-17	408	03-jul-17	408	01-ago-17	408	01-sep-17	408	02-oct-17	408	19-oct-17	408	13-nov-17	408
061	MEZQUITIC	16-ene-17	336	01-feb-17	336	01-mar-17	336	23-mar-17	336	24-abr-17	336	24-may-17	336	03-jul-17	336	01-ago-17	336	01-sep-17	336	02-oct-17	336	19-oct-17	336	13-nov-17	336
076	SAN MARTIN DE BOLAÑOS	16-ene-17	268	01-feb-17	268	01-mar-17	268	23-mar-17	268	24-abr-17	268	24-may-17	268	03-jul-17	268	01-ago-17	268	01-sep-17	268	02-oct-17	268	19-oct-17	268	13-nov-17	268
081	SANTA MA. DE LOS ANGELES	16-ene-17	270	01-feb-17	270	01-mar-17	270	23-mar-17	270	24-abr-17	270	24-may-17	270	03-jul-17	270	01-ago-17	270	01-sep-17	270	02-oct-17	270	19-oct-17	270	13-nov-17	270
104	TOTATICHE	16-ene-17	310	01-feb-17	310	01-mar-17	310	23-mar-17	310	24-abr-17	310	24-may-17	310	03-jul-17	310	01-ago-17	310	01-sep-17	310	02-oct-17	310	19-oct-17	310	13-nov-17	310
115	VILLA GUERRERO	16-ene-17	400	01-feb-17	400	01-mar-17	400	23-mar-17	400	24-abr-17	400	24-may-17	400	03-jul-17	400	01-ago-17	400	01-sep-17	400	02-oct-17	400	19-oct-17	400	13-nov-17	400
	TOTAL REGION 01		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354
035	ENCARNACION DE DIAZ	17-ene-17	828	02-feb-17	828	02-mar-17	828	24-mar-17	828	25-abr-17	828	25-may-17	828	04-jul-17	828	02-ago-17	828	04-sep-17	828	03-oct-17	828	20-oct-17	828	14-nov-17	828
053	LAGOS DE MORENO	17-ene-17	710	02-feb-17	710	02-mar-17	710	24-mar-17	710	25-abr-17	710	25-may-17	710	04-jul-17	710	02-ago-17	710	04-sep-17	710	03-oct-17	710	20-oct-17	710	14-nov-17	710
064	OJUELOS	17-ene-17	539	02-feb-17	539	02-mar-17	539	24-mar-17	539	25-abr-17	539	25-may-17	539	04-jul-17	539	02-ago-17	539	04-sep-17	539	03-oct-17	539	20-oct-17	539	14-nov-17	539
072	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	17-ene-17	273	02-feb-17	273	02-mar-17	273	24-mar-17	273	25-abr-17	273	25-may-17	273	04-jul-17	273	02-ago-17	273	04-sep-17	273	03-oct-17	273	20-oct-17	273	14-nov-17	273
073	SAN JUAN DE LOS LAGOS	17-ene-17	796	02-feb-17	796	02-mar-17	796	24-mar-17	796	25-abr-17	796	25-may-17	796	04-jul-17	796	02-ago-17	796	04-sep-17	796	03-oct-17	796	20-oct-17	796	14-nov-17	796
091	TEOCALTICHE	17-ene-17	354	02-feb-17	354	02-mar-17	354	24-mar-17	354	25-abr-17	354	25-may-17	354	04-jul-17	354	02-ago-17	354	04-sep-17	354	03-oct-17	354	20-oct-17	354	14-nov-17	354
109	UNION DE SAN ANTONIO	17-ene-17	674	02-feb-17	674	02-mar-17	674	24-mar-17	674	25-abr-17	674	25-may-17	674	04-jul-17	674	02-ago-17	674	04-sep-17	674	03-oct-17	674	20-oct-17	674	14-nov-17	674
116	VILLA HIDALGO	17-ene-17	400	02-feb-17	400	02-mar-17	400	24-mar-17	400	25-abr-17	400	25-may-17	400	04-jul-17	400	02-ago-17	400	04-sep-17	400	03-oct-17	400	20-oct-17	400	14-nov-17	400
	TOTAL REGION 02		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574
001	ACATIC	18-ene-17	334	03-feb-17	334	03-mar-17	334	27-mar-17	334	26-abr-17	334	26-may-17	334	05-jul-17	334	03-ago-17	334	05-sep-17	334	04-oct-17	334	23-oct-17	334	15-nov-17	334
008	ARANDAS	18-ene-17	725	03-feb-17	725	03-mar-17	725	27-mar-17	725	26-abr-17	725	26-may-17	725	05-jul-17	725	03-ago-17	725	05-sep-17	725	04-oct-17	725	23-oct-17	725	15-nov-17	725
117	CAÑADAS DE OBREGÓN	18-ene-17	131	03-feb-17	131	03-mar-17	131	27-mar-17	131	26-abr-17	131	26-may-17	131	05-jul-17	131	03-ago-17	131	05-sep-17	131	04-oct-17	131	23-oct-17	131	15-nov-17	131
046	JALOSTITLAN	18-ene-17	410	03-feb-17	410	03-mar-17	410	27-mar-17	410	26-abr-17	410	26-may-17	410	05-jul-17	410	03-ago-17	410	05-sep-17	410	04-oct-17	410	23-oct-17	410	15-nov-17	410
048	JESUS MARIA	18-ene-17	572	03-feb-17	572	03-mar-17	572	27-mar-17	572	26-abr-17	572	26-may-17	572	05-jul-17	572	03-ago-17	572	05-sep-17	572	04-oct-17	572	23-oct-17	572	15-nov-17	572
060	MEXTICACAN	18-ene-17	300	03-feb-17	300	03-mar-17	300	27-mar-17	300	26-abr-17	300	26-may-17	300	05-jul-17	300	03-ago-17	300	05-sep-17	300	04-oct-17	300	23-oct-17	300	15-nov-17	300
125	SAN IGNACIO CERRO GORDO	18-ene-17	433	03-feb-17	433	03-mar-17	433	27-mar-17	433	26-abr-17	433	26-may-17	433	05-jul-17	433	03-ago-17	433	05-sep-17	433	04-oct-17	433	23-oct-17	433	15-nov-17	433
074	SAN JULIAN	18-ene-17	700	03-feb-17	700	03-mar-17	700	27-mar-17	700	26-abr-17	700	26-may-17	700	05-jul-17	700	03-ago-17	700	05-sep-17	700	04-oct-17	700	23-oct-17	700	15-nov-17	700
078	SAN MIGUEL EL ALTO	18-ene-17	822	03-feb-17	822	03-mar-17	822	27-mar-17	822	26-abr-17	822	26-may-17	822	05-jul-17	822	03-ago-17	822	05-sep-17	822	04-oct-17	822	23-oct-17	822	15-nov-17	822
093	TEPATITLAN DE MORELOS	18-ene-17	945	03-feb-17	945	03-mar-17	945	27-mar-17	945	26-abr-17	945	26-may-17	945	05-jul-17	945	03-ago-17	945	05-sep-17	945	04-oct-17	945	23-oct-17	945	15-nov-17	945
111	VALLE DE GUADALUPE	18-ene-17	252	03-feb-17	252	03-mar-17	252	27-mar-17	252	26-abr-17	252	26-may-17	252	05-jul-17	252	03-ago-17	252	05-sep-17	252	04-oct-17	252	23-oct-17	252	15-nov-17	252
118	YAHUALICA	18-ene-17	270	03-feb-17	270	03-mar-17	270	27-mar-17	270	26-abr-17	270	26-may-17	270	05-jul-17	270	03-ago-17	270	05-sep-17	270	04-oct-17	270	23-oct-17	270	15-nov-17	270
	TOTAL REGION 03		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894		5,894
013	ATOTONILCO EL ALTO	19-ene-17	537	07-feb-17	537	06-mar-17	537	28-mar-17	537	27-abr-17	537	29-may-17	537	06-jul-17	537	04-ago-17	537	06-sep-17	537	05-oct-17	537	24-oct-17	537	16-nov-17	537
016	AYOTLAN	19-ene-17	684	07-feb-17	684	06-mar-17	684	28-mar-17	684	27-abr-17	684	29-may-17	684	06-jul-17	684	04-ago-17	684	06-sep-17	684	05-oct-17	684	24-oct-17	684	16-nov-17	684
033	DEGOLLADO	19-ene-17	642	07-feb-17	642	06-mar-17	642	28-mar-17	642	27-abr-17	642	29-may-17	642	06-jul-17	642	04-ago-17	642	06-sep-17	642	05-oct-17	642	24-oct-17	642	16-nov-17	642
047	JAMAY	19-ene-17	558	07-feb-17	558	06-mar-17	558	28-mar-17	558	27-abr-17	558	29-may-17	558	06-jul-17	558	04-ago-17	558	06-sep-17	558	05-oct-17	558	24-oct-17	558	16-nov-17	558
018	LA BARCA	19-ene-17	615	07-feb-17	615	06-mar-17	615	28-mar-17	615	27-abr-17	615	29-may-17	615	06-jul-17	615	04-ago-17	615	06-sep-17	615	05-oct-17	615	24-oct-17	615	16-nov-17	615
063	OCOTLAN	19-ene-17	446	07-feb-17	446	06-mar-17	446	28-mar-17	446	27-abr-17	446	29-may-17	446	06-jul-17	446	04-ago-17	446	06-sep-17	446	05-oct-17	446	24-oct-17	446	16-nov-17	446
066	PONCITLAN	19-ene-17	837	07-feb-17	837	06-mar-17	837	28-mar-17	837	27-abr-17	837	29-may-17	837	06-jul-17	837	04-ago-17	837	06-sep-17	837	05-oct-17	837	24-oct-17	837	16-nov-17	837
105	TOTOTLAN	19-ene-17	592	07-feb-17	592	06-mar-17	592	28-mar-17	592	27-abr-17	592	29-may-17	592	06-jul-17	592	04-ago-17	592	06-sep-17	592	05-oct-17	592	24-oct-17	592	16-nov-17	592
123	ZAPOTLAN DEL REY	19-ene-17	487	07-feb-17	487	06-mar-17	487	28-mar-17	487	27-abr-17	487	29-may-17	487	06-jul-17	487	04-ago-17	487	06-sep-17	487	05-oct-17	487	24-oct-17	487	16-nov-17	487
	TOTAL REGION 04		5,398		5,398		5,398		5,398		5,398		5,398		5,398		5,398		5,398		5,398		5,398		5,398
030	CHAPALA	20-ene-17	829	08-feb-17	829	07-mar-17	829	29-mar-17	829	28-abr-17	829	30-may-17	829	07-jul-17	829	07-ago-17	829	07-sep-17	829	06-oct-17	829	25-oct-17	829	17-nov-17	829
026	CONCEPCION DE BUENOS AIRI	20-ene-17	421	08-feb-17	421	07-mar-17	421	29-mar-17	421	28-abr-17	421	30-may-17	421	07-jul-17	421	07-ago-17	421	07-sep-17	421	06-oct-17	421	25-oct-17	421	17-nov-17	421
050	JOCOTEPEC	20-ene-17	710	08-feb-17	710	07-mar-17	710	29-mar-17	710	28-abr-17	710	30-may-17	710	07-jul-17	710	07-ago-17	710	07-sep-17	710	06-oct-17	710	25-oct-17	710	17-nov-17	710
057	MANZANILLA DE LA PAZ	20-ene-17	288	08-feb-17	288	07-mar-17	288	29-mar-17	288	28-abr-17	288	30-may-17	288	07-jul-17	288	07-ago-17	288	07-sep-17	288	06-oct-17	288	25-oct-17	288	17-nov-17	288
059	MAZAMITLA	20-ene-17	608	08-feb-17	608	07-mar-17	608	29-mar-17	608	28-abr-17	608	30-may-17	608	07-jul-17	608	07-ago-17	608	07-sep-17	608	06-oct-17	608	25-oct-17	608	17-nov-17	608
069	QUITUPAN	20-ene-17	556	08-feb-17	556	07-mar-17	556	29-mar-17	556	28-abr-17	556	30-may-17	556	07-jul-17	556	07-ago-17	556	07-sep-17	556	06-oct-17	556	25-oct-17	556	17-nov-17	556
056	STA. MARIA DEL ORO	20-ene-17	264	08-feb-17	264	07-mar-17	264	29-mar-17	264	28-abr-17	264	30-may-17	264	07-jul-17	264	07-ago-17	264	07-sep-17	264	06-oct-17	264	25-oct-17	264	17-nov-17	264
096	TIZAPAN EL ALTO	20-ene-17	624	08-feb-17	624	07-mar-17	624	29-mar-17	624	28-abr-17	624	30-may-17	624	07-jul-17	624	07-ago-17	624	07-sep-17	624	06-oct-17	624	25-oct-17	624	17-nov-17	624
107	TUXCUECA	20-ene-17	421	08-feb-17	421	07-mar-17	421	29-mar-17	421	28-abr-17	421	30-may-17	421	07-jul-17	421	07-ago-17	421	07-sep-17	421	06-oct-17	421	25-oct-17	421	17-nov-17	421
112	VALLE DE JUAREZ	20-ene-17	390	08-feb-17	390	07-mar-17	390	29-mar-17	390	28-abr-17	390	30-may-17	390	07-jul-17	390	07-ago-17	390	07-sep-17	390	06-oct-17	390	25-oct-17	390	17-nov-17	390
	TOTAL REGION 05		5,111		5,111		5,111		5,111		5,111		5,111		5,111		5,111		5,111		5,111		5,111		5,111
079	GOMEZ FARIAS	23-ene-17	506	09-feb-17	506	08-mar-17	506	30-mar-17	506	02-may-17	506	31-may-17	506	10-jul-17	506	08-ago-17	506	08-sep-17	506	09-oct-17	506	26-oct-17	506	21-nov-17	506
049	JILOTLAN DE LOS DOLORES	23-ene-17	506	09-feb-17	506	08-mar-17	506	30-mar-17	506	02-may-17	506	31-may-17	506	10-jul-17	506	08-ago-17	506	08-sep-17	506	09-oct-17	506	26-oct-17	506	21-nov-17	506
065	PIHUAMO	23-ene-17	425	09-feb-17	425	08-mar-17	425	30-mar-17	425	02-may-17	425	31-may-17	425	10-jul-17	425	08-ago-17	425	08-sep-17	425	09-oct-17	425	26-oct-17	425	21-nov-17	425
113	SAN GABRIEL	23-ene-17	456	09-feb-17	456	08-mar-17	456	30-mar-17	456	02-may-17	456	31-may-17	456	10-jul-17	456	08-ago-17	456	08-sep-17	456	09-oct-17	456	26-oct-17	456	21-nov-17	456
085	TAMAZULA DE GORDIANO	23-ene-17	700	09-feb-17	700	08-mar-17	700	30-mar-17	700	02-may-17	700	31-may-17	700	10-jul-17	700	08-ago-17	700	08-sep-17	700	09-oct-17	700	26-oct-17	700	21-nov-17	700
087	TECALITLAN	23-ene-17	491	09-feb-17	491	08-mar-17	491	30-mar-17	491	02-may-17	491	31-may-17	491	10-jul-17	491	08-ago-17	491	08-sep-17	491	09-oct-17	491	26-oct-17	491	21-nov-17	491
099	TOLIMAN	23-ene-17	500	09-feb-17	500	08-mar-17	500	30-mar-17	500	02-may-17	500	31-may-17	500	10-jul-17	500	08-ago-17	500	08-sep-17	500	09-oct-17	500	26-oct-17	500	21-nov-17	500
103	TONILA	23-ene-17	421	09-feb-17	421	08-mar-17	421	30-mar-17	421	02-may-17	421	31-may-17	421	10-jul-17	421	08-ago-17	421	08-sep-17	421	09-oct-17	421	26-oct-17	421	21-nov-17	421
108	TUXPAN	23-ene-17	460	09-feb-17	460	08-mar-17	460	30-mar-17	460	02-may-17	460	31-may-17	460	10-jul-17	460	08-ago-17	460	08-sep-17	460	09-oct-17	460	26-oct-17	460	21-nov-17	460
121	ZAPOTILTIC	23-ene-17	650	09-feb-17	650	08-mar-17	650	30-mar-17	650	02-may-17	650	31-may-17	650	10-jul-17	650	08-ago-17	650	08-sep-17	650	09-oct-17	650	26-oct-17	650	21-nov-17	650
122	ZAPOTITLAN DE VADILLO	23-ene-17	281	09-feb-17	281	08-mar-17	281	30-mar-17	281	02-may-17	281	31-may-17	281	10-jul-17	281	08-ago-17	281	08-sep-17	281	09-oct-17	281	26-oct-17	281	21-nov-17	281
023	ZAPOTLAN EL GRANDE	23-ene-17	864	09-feb-17	864	08-mar-17	864	30-mar-17	864	02-may-17	864	31-may-17	864	10-jul-17	864	08-ago-17	864	08-sep-17	864	09-oct-17	864	26-oct-17	864	21-nov-17	864

	TOTAL REGION 06		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260
011	ATENGO	24-ene-17	169	10-feb-17	169	09-mar-17	169	31-mar-17	169	03-may-17	169	01-jun-17	169	11-jul-17	169	09-ago-17	169	11-sep-17	169	10-oct-17	169	30-oct-17	169	22-oct-17	169
015	AUTLAN DE NAVARRO	24-ene-17	796	10-feb-17	796	09-mar-17	796	31-mar-17	796	03-may-17	796	01-jun-17	796	11-jul-17	796	09-ago-17	796	11-sep-17	796	10-oct-17	796	30-oct-17	796	22-oct-17	796
017	AYUTLA	24-ene-17	600	10-feb-17	600	09-mar-17	600	31-mar-17	600	03-may-17	600	01-jun-17	600	11-jul-17	600	09-ago-17	600	11-sep-17	600	10-oct-17	600	30-oct-17	600	22-oct-17	600
032	CHIQUILISTLAN	24-ene-17	343	10-feb-17	343	09-mar-17	343	31-mar-17	343	03-may-17	343	01-jun-17	343	11-jul-17	343	09-ago-17	343	11-sep-17	343	10-oct-17	343	30-oct-17	343	22-oct-17	343
028	CUAUTLA	24-ene-17	81	10-feb-17	81	09-mar-17	81	31-mar-17	81	03-may-17	81	01-jun-17	81	11-jul-17	81	09-ago-17	81	11-sep-17	81	10-oct-17	81	30-oct-17	81	22-oct-17	81
034	EJUTLA	24-ene-17	108	10-feb-17	108	09-mar-17	108	31-mar-17	108	03-may-17	108	01-jun-17	108	11-jul-17	108	09-ago-17	108	11-sep-17	108	10-oct-17	108	30-oct-17	108	22-oct-17	108
037	EL GRULLO	24-ene-17	110	10-feb-17	110	09-mar-17	110	31-mar-17	110	03-may-17	110	01-jun-17	110	11-jul-17	110	09-ago-17	110	11-sep-17	110	10-oct-17	110	30-oct-17	110	22-oct-17	110
054	EL LIMON	24-ene-17	390	10-feb-17	390	09-mar-17	390	31-mar-17	390	03-may-17	390	01-jun-17	390	11-jul-17	390	09-ago-17	390	11-sep-17	390	10-oct-17	390	30-oct-17	390	22-oct-17	390
052	JUCHITLAN	24-ene-17	250	10-feb-17	250	09-mar-17	250	31-mar-17	250	03-may-17	250	01-jun-17	250	11-jul-17	250	09-ago-17	250	11-sep-17	250	10-oct-17	250	30-oct-17	250	22-oct-17	250
088	TECOLOTLAN	24-ene-17	320	10-feb-17	320	09-mar-17	320	31-mar-17	320	03-may-17	320	01-jun-17	320	11-jul-17	320	09-ago-17	320	11-sep-17	320	10-oct-17	320	30-oct-17	320	22-oct-17	320
090	TENAMAXTLAN	24-ene-17	220	10-feb-17	220	09-mar-17	220	31-mar-17	220	03-may-17	220	01-jun-17	220	11-jul-17	220	09-ago-17	220	11-sep-17	220	10-oct-17	220	30-oct-17	220	22-oct-17	220
102	TONAYA	24-ene-17	267	10-feb-17	267	09-mar-17	267	31-mar-17	267	03-may-17	267	01-jun-17	267	11-jul-17	267	09-ago-17	267	11-sep-17	267	10-oct-17	267	30-oct-17	267	22-oct-17	267
106	TUXCACUESCO	24-ene-17	235	10-feb-17	235	09-mar-17	235	31-mar-17	235	03-may-17	235	01-jun-17	235	11-jul-17	235	09-ago-17	235	11-sep-17	235	10-oct-17	235	30-oct-17	235	22-oct-17	235
110	UNION DE TULA	24-ene-17	265	10-feb-17	265	09-mar-17	265	31-mar-17	265	03-may-17	265	01-jun-17	265	11-jul-17	265	09-ago-17	265	11-sep-17	265	10-oct-17	265	30-oct-17	265	22-oct-17	265
	TOTAL REGION 07		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154
100	TOMATLAN	25-ene-17	660	13-feb-17	660	10-mar-17	660	03-abr-17	660	04-may-17	660	02-jun-17	660	12-jul-17	660	10-ago-17	660	12-sep-17	660	11-oct-17	660	31-oct-17	660	23-nov-17	660
068	VILLA PURIFICACION	25-ene-17	926	13-feb-17	926	10-mar-17	926	03-abr-17	926	04-may-17	926	02-jun-17	926	12-jul-17	926	10-ago-17	926	12-sep-17	926	11-oct-17	926	31-oct-17	926	23-nov-17	926
043	LA HUERTA	25-ene-17	832	13-feb-17	832	10-mar-17	832	03-abr-17	832	04-may-17	832	02-jun-17	832	12-jul-17	832	10-ago-17	832	12-sep-17	832	11-oct-17	832	31-oct-17	832	23-nov-17	832
021	LA RESOLANA (CASIMIRO)	25-ene-17	692	13-feb-17	692	10-mar-17	692	03-abr-17	692	04-may-17	692	02-jun-17	692	12-jul-17	692	10-ago-17	692	12-sep-17	692	11-oct-17	692	31-oct-17	692	23-nov-17	692
022	CIHUATLAN	25-ene-17	810	13-feb-17	810	10-mar-17	810	03-abr-17	810	04-may-17	810	02-jun-17	810	12-jul-17	810	10-ago-17	810	12-sep-17	810	11-oct-17	810	31-oct-17	810	23-nov-17	810
027	CUAUTITLAN DE G.B.	25-ene-17	524	13-feb-17	524	10-mar-17	524	03-abr-17	524	04-may-17	524	02-jun-17	524	12-jul-17	524	10-ago-17	524	12-sep-17	524	11-oct-17	524	31-oct-17	524	23-nov-17	524
	TOTAL REGION 08		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444		4,444
012	ATENGUILLO	26-ene-17	119	14-feb-17	119	13-mar-17	119	04-abr-17	119	08-may-17	119	05-jun-17	119	13-jul-17	119	11-ago-17	119	13-sep-17	119	13-oct-17	119	03-nov-17	119	24-nov-17	119
020	CABO CORRIENTES	26-ene-17	514	14-feb-17	514	13-mar-17	514	04-abr-17	514	08-may-17	514	05-jun-17	514	13-jul-17	514	11-ago-17	514	13-sep-17	514	13-oct-17	514	03-nov-17	514	24-nov-17	514
038	GUACHINANGO	26-ene-17	75	14-feb-17	75	13-mar-17	75	04-abr-17	75	08-may-17	75	05-jun-17	75	13-jul-17	75	11-ago-17	75	13-sep-17	75	13-oct-17	75	03-nov-17	75	24-nov-17	75
058	MASCOTA	26-ene-17	225	14-feb-17	225	13-mar-17	225	04-abr-17	225	08-may-17	225	05-jun-17	225	13-jul-17	225	11-ago-17	225	13-sep-17	225	13-oct-17	225	03-nov-17	225	24-nov-17	225
062	MIXTLAN	26-ene-17	97	14-feb-17	97	13-mar-17	97	04-abr-17	97	08-may-17	97	05-jun-17	97	13-jul-17	97	11-ago-17	97	13-sep-17	97	13-oct-17	97	03-nov-17	97	24-nov-17	97
067	PUERTO VALLARTA	26-ene-17	1,400	14-feb-17	1,400	13-mar-17	1,400	04-abr-17	1,400	08-may-17	1,400	05-jun-17	1,400	13-jul-17	1,400	11-ago-17	1,400	13-sep-17	1,400	13-oct-17	1,400	03-nov-17	1,400	24-nov-17	1,400
080	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	26-ene-17	57	14-feb-17	57	13-mar-17	57	04-abr-17	57	08-may-17	57	05-jun-17	57	13-jul-17	57	11-ago-17	57	13-sep-17	57	13-oct-17	57	03-nov-17	57	24-nov-17	57
084	TALPA DE ALLENDE	26-ene-17	456	14-feb-17	456	13-mar-17	456	04-abr-17	456	08-may-17	456	05-jun-17	456	13-jul-17	456	11-ago-17	456	13-sep-17	456	13-oct-17	456	03-nov-17	456	24-nov-17	456
	TOTAL REGION 09		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943		2,943
003	AHUALULCO DE MERCADO	27-ene-17	458	15-feb-17	458	14-mar-17	458	05-abr-17	458	11-may-17	458	06-jun-17	458	14-jul-17	458	14-ago-17	458	14-sep-17	458	16-oct-17	458	06-nov-17	458	27-nov-17	458
005	AMATITAN	27-ene-17	456	15-feb-17	456	14-mar-17	456	05-abr-17	456	11-may-17	456	06-jun-17	456	14-jul-17	456	14-ago-17	456	14-sep-17	456	16-oct-17	456	06-nov-17	456	27-nov-17	456
006	AMECA	27-ene-17	728	15-feb-17	728	14-mar-17	728	05-abr-17	728	11-may-17	728	06-jun-17	728	14-jul-17	728	14-ago-17	728	14-sep-17	728	16-oct-17	728	06-nov-17	728	27-nov-17	728
036	ETZATLAN	27-ene-17	446	15-feb-17	446	14-mar-17	446	05-abr-17	446	11-may-17	446	06-jun-17	446	14-jul-17	446	14-ago-17	446	14-sep-17	446	16-oct-17	446	06-nov-17	446	27-nov-17	446
009	EL ARENAL	27-ene-17	556	15-feb-17	556	14-mar-17	556	05-abr-17	556	11-may-17	556	06-jun-17	556	14-jul-17	556	14-ago-17	556	14-sep-17	556	16-oct-17	556	06-nov-17	556	27-nov-17	556
040	HOSTOTIPAQUILLO	27-ene-17	438	15-feb-17	438	14-mar-17	438	05-abr-17	438	11-may-17	438	06-jun-17	438	14-jul-17	438	14-ago-17	438	14-sep-17	438	16-oct-17	438	06-nov-17	438	27-nov-17	438
055	MAGDALENA	27-ene-17	574	15-feb-17	574	14-mar-17	574	05-abr-17	574	11-may-17	574	06-jun-17	574	14-jul-17	574	14-ago-17	574	14-sep-17	574	16-oct-17	574	06-nov-17	574	27-nov-17	574
007	ANTONIO ESCOBEDO	27-ene-17	371	15-feb-17	371	14-mar-17	371	05-abr-17	371	11-may-17	371	06-jun-17	371	14-jul-17	371	14-ago-17	371	14-sep-17	371	16-oct-17	371	06-nov-17	371	27-nov-17	371
075	SAN MARCOS	27-ene-17	238	15-feb-17	238	14-mar-17	238	05-abr-17	238	11-may-17	238	06-jun-17	238	14-jul-17	238	14-ago-17	238	14-sep-17	238	16-oct-17	238	06-nov-17	238	27-nov-17	238
083	TALA	27-ene-17	796	15-feb-17	796	14-mar-17	796	05-abr-17	796	11-may-17	796	06-jun-17	796	14-jul-17	796	14-ago-17	796	14-sep-17	796	16-oct-17	796	06-nov-17	796	27-nov-17	796
094	TEQUILA	27-ene-17	514	15-feb-17	514	14-mar-17	514	05-abr-17	514	11-may-17	514	06-jun-17	514	14-jul-17	514	14-ago-17	514	14-sep-17	514	16-oct-17	514	06-nov-17	514	27-nov-17	514
095	TEUCHITLAN	27-ene-17	371	15-feb-17	371	14-mar-17	371	05-abr-17	371	11-may-17	371	06-jun-17	371	14-jul-17	371	14-ago-17	371	14-sep-17	371	16-oct-17	371	06-nov-17	371	27-nov-17	371
	TOTAL REGION 10		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946
002	ACATLAN DE JUAREZ	30-ene-17	592	16-feb-17	592	15-mar-17	592	06-abr-17	592	12-may-17	592	07-jun-17	592	17-jul-17	592	15-ago-17	592	19-sep-17	592	17-oct-17	592	07-nov-17	592	28-nov-17	592
004	AMACUECA	30-ene-17	291	16-feb-17	291	15-mar-17	291	06-abr-17	291	12-may-17	291	07-jun-17	291	17-jul-17	291	15-ago-17	291	19-sep-17	291	17-oct-17	291	07-nov-17	291	28-nov-17	291
010	ATEMAJAC DE BRIZUELA	30-ene-17	303	16-feb-17	303	15-mar-17	303	06-abr-17	303	12-may-17	303	07-jun-17	303	17-jul-17	303	15-ago-17	303	19-sep-17	303	17-oct-17	303	07-nov-17	303	28-nov-17	303
014	ATOYAC	30-ene-17	352	16-feb-17	352	15-mar-17	352	06-abr-17	352	12-may-17	352	07-jun-17	352	17-jul-17	352	15-ago-17	352	19-sep-17	352	17-oct-17	352	07-nov-17	352	28-nov-17	352
024	COCULA	30-ene-17	642	16-feb-17	642	15-mar-17	642	06-abr-17	642	12-may-17	642	07-jun-17	642	17-jul-17	642	15-ago-17	642	19-sep-17	642	17-oct-17	642	07-nov-17	642	28-nov-17	642
077	SAN MARTIN HIDALGO	30-ene-17	400	16-feb-17	400	15-mar-17	400	06-abr-17	400	12-may-17	400	07-jun-17	400	17-jul-17	400	15-ago-17	400	19-sep-17	400	17-oct-17	400	07-nov-17	400	28-nov-17	400
082	SAYULA	30-ene-17	440	16-feb-17	440	15-mar-17	440	06-abr-17	440	12-may-17	440	07-jun-17	440	17-jul-17	440	15-ago-17	440	19-sep-17	440	17-oct-17	440	07-nov-17	440	28-nov-17	440
086	TAPALPA	30-ene-17	332	16-feb-17	332	15-mar-17	332	06-abr-17	332	12-may-17	332	07-jun-17	332	17-jul-17	332	15-ago-17	332	19-sep-17	332	17-oct-17	332	07-nov-17	332	28-nov-17	332
089	TECHALUTA	30-ene-17	212	16-feb-17	212	15-mar-17	212	06-abr-17	212	12-may-17	212	07-jun-17	212	17-jul-17	212	15-ago-17	212	19-sep-17	212	17-oct-17	212	07-nov-17	212	28-nov-17	212
092	TEOCUITATLAN DE CORONA	30-ene-17	556	16-feb-17	556	15-mar-17	556	06-abr-17	556	12-may-17	556	07-jun-17	556	17-jul-17	556	15-ago-17	556	19-sep-17	556	17-oct-17	556	07-nov-17	556	28-nov-17	556
114	VILLA CORONA	30-ene-17	506	16-feb-17	506	15-mar-17	506	06-abr-17	506	12-may-17	506	07-jun-17	506	17-jul-17	506	15-ago-17	506	19-sep-17	506	17-oct-17	506	07-nov-17	506	28-nov-17	506
119	ZACOALCO DE TORRES	30-ene-17	511	16-feb-17	511	15-mar-17	511	06-abr-17	511	12-may-17	511	07-jun-17	511	17-jul-17	511	15-ago-17	511	19-sep-17	511	17-oct-17	511	07-nov-17	511	28-nov-17	511
	TOTAL REGION 11		5,137		5,137		5,137		5,137		5,137		5,137		5,137		5,137		5,137		5,137		5,137		5,137
029	CUQUIO	31-ene-17	472	17-feb-17	472	16-mar-17	472	07-abr-17	472	15-may-17	472	08-jun-17	472	18-jul-17	472	16-ago-17	472	20-sep-17	472	18-oct-17	472	08-nov-17	472	29-nov-17	472
070	EL SALTO	31-ene-17	893	17-feb-17	893	16-mar-17	893	07-abr-17	893	15-may-17	893	08-jun-17	893	18-jul-17	893	16-ago-17	893	20-sep-17	893	18-oct-17	893	08-nov-17	893	29-nov-17	893
124	ZAPOTLANEJO	31-ene-17	796	17-feb-17	796	16-mar-17	796	07-abr-17	796	15-may-17	796	08-jun-17	796	18-jul-17	796	16-ago-17	796	20-sep-17	796	18-oct-17	796	08-nov-17	796	29-nov-17	796
044	IXTLAHUACAN DE LOS MEMBRI	31-ene-17	592	17-feb-17	592	16-mar-17	592	07-abr-17	592	15-may-17	592	08-jun-17	592	18-jul-17	592	16-ago-17	592	20-sep-17	592	18-oct-17	592	08-nov-17	592	29-nov-17	592
045	IXTLAHUACAN DEL RIO	31-ene-17	524	17-feb-17	524	16-mar-17	524	07-abr-17	524	15-may-17	524	08-jun-17	524	18-jul-17	524	16-ago-17	524	20-sep-17	524	18-oct-17	524	08-nov-17	524	29-nov-17	524
051	JUANACATLAN	31-ene-17	456	17-feb-17	456	16-mar-17	456	07-abr-17	456	15-may-17	456	08-jun-17	456	18-jul-17	456	16-ago-17	456	20-sep-17	456	18-oct-17	456	08-nov-17	456	29-nov-17	456
071	SAN CRISTOBAL DE LA B.	31-ene-17	219	17-feb-17	219	16-mar-17	219	07-abr-17	219	15-may-17	219	08-jun-17	219	18-jul-17	219	16-ago-17	219	20-sep-17	219	18-oct-17	219	08-nov-17	219	29-nov-17	219
097	TLAJOMULCO DE ZUNIGA	31-ene-17	899	17-feb-17	899	16-mar-17	899	07-abr-17	899	15-may-17	899	08-jun-17	899	18-jul-17	899	16-ago-17	899	20-sep-17	899	18-oct-17	899	08-nov-17	899	29-nov-17	899
	TOTAL REGION 12		4,851		4,851		4,851		4,851		4,851		4,851		4,851		4,851		4,851		4,851		4,851		4,851
039	GUADALAJARA	16-ene-17	2,497	01-feb-17	2,497	01-mar-17	2,497	23-mar-17	2,497	24-abr-17	2,497	24-may-17	2,497	03-jul-17	2,497	01-ago-17	2,497	01-sep-17	2,497	02-oct-17	2,497	19-oct-17	2,497	13-nov-17	2,497
098	TLAQUEPAQUE	17-ene-17	1,722	02-feb-17	1,722	02-mar-17	1,722	24-mar-17	1,722	25-abr-17	1,722	25-may-17	1,722	04-jul-17	1,722	02-ago-17	1,722	04-sep-17	1,722	03-oct-17	1,722	20-oct-17	1,722	14-nov-17	1,722
101	TONALA	17-ene-17	2,086	02-feb-17	2,086	02-mar-17	2,086	24-mar-17	2,086	25-abr-17	2,086	25-may-17	2,086	04-jul-17	2,086	02-ago-17	2,086	04-sep-17	2,086	03-oct-17	2,086	20-oct-17	2,086	14-nov-17	2,086
120	ZAPOPAN	16-ene-17	2,383	01-feb-17	2,383	01-mar-17	2,383	23-mar-17	2,383	24-abr-17	2,383	24-may-17	2,383	03-jul-17	2,383	01-ago-17	2,383	01-sep-17	2,383	02-oct-17	2,383	19-oct-17	2,383	13-nov-17	2,383
	TOTAL REGION ZONA METROPOLITANA		8,688		8,688		8,688		8,688		8,688		8,688		8,688		8,688		8,688		8,688		8,688		8,688
	SUB-TOTAL		66,754		66,754		66,754		66,754		66,754		66,754		66,754		66,754		66,754		66,754		66,754		66,754

TOTAL ANUAL **803,220**

NOTA: SE CUENTA CON 181 DESPENSAS QUE EL MUNICIPIO DE SAN JULIAN DIO DE BAJA Y ESTAN PENDIENTES POR DEFINIR A QUIEN SE LE DESTINARAN.

ELABORÓ REVISÓ Y AUTORIZÓ:
LIC. JESSICA ELIZABETH HERNANDEZ MARTINEZ
JEFE DEL DEPTO. ORIENTACION ALIMENTARIA

DIF JALISCO

DOTACIONES ALIMENTARIAS PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA ZONA INDIGENA (PAAD)
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2017

CLAVE MPIO.	MEZQUITIC	FECHA		FECHA		FECHA		FECHA		FECHA		FECHA		FECHA		FECHA		FECHA		FECHA		FECHA		FECHA	
	MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	MEZQUITIC	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	OCOTA DE LA SIERRA	del 16 al 20 de enero 2017	**70**	DEL 07 al 10 FEBRERO	**70**	DEL 06 AL 10 DE MARZO	**70**	del 27 al 31 de marzoL	**70**	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	**70**	DEL 5 AL 8 DE JUNIO	**70**	DEL 3 AL 7 DE JULIO	**70**	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	**70**	DEL 4 AL 8 DE SEPTIEMBRE	**70**	DEL 2 AL 6 DE OCTUBRE	**70**	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	**70**	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	**70**
	NUEVA COLONIA	del 16 al 20 de enero 2017	**100**	DEL 07 al 10 FEBRERO	**100**	DEL 06 AL 10 DE MARZO	**100**	del 27 al 31 de marzoL	**100**	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	**100**	DEL 5 AL 8 DE JUNIO	**100**	DEL 3 AL 7 DE JULIO	**100**	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	**100**	DEL 4 AL 8 DE SEPTIEMBRE	**100**	DEL 2 AL 6 DE OCTUBRE	**100**	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	**100**	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	**100**
	PUEBLO NUEVO	del 16 al 20 de enero 2017	**110**	DEL 07 al 10 FEBRERO	**110**	DEL 06 AL 10 DE MARZO	**110**	del 27 al 31 de marzoL	**110**	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	**110**	DEL 5 AL 8 DE JUNIO	**110**	DEL 3 AL 7 DE JULIO	**110**	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	**110**	DEL 4 AL 8 DE SEPTIEMBRE	**110**	DEL 2 AL 6 DE OCTUBRE	**110**	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	**110**	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	**110**
	TAPIAS	del 16 al 20 de enero 2017	**135**	DEL 07 al 10 FEBRERO	**135**	DEL 06 AL 10 DE MARZO	**135**	del 27 al 31 de marzoL	**135**	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	**135**	DEL 5 AL 8 DE JUNIO	**135**	DEL 3 AL 7 DE JULIO	**135**	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	**135**	DEL 4 AL 8 DE SEPTIEMBRE	**135**	DEL 2 AL 6 DE OCTUBRE	**135**	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	**135**	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	**135**
	TECOLOTE	del 16 al 20 de enero 2017	**219**	DEL 07 al 10 FEBRERO	**219**	DEL 06 AL 10 DE MARZO	**219**	del 27 al 31 de marzoL	**219**	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	**219**	DEL 5 AL 8 DE JUNIO	**219**	DEL 3 AL 7 DE JULIO	**219**	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	**219**	DEL 4 AL 8 DE SEPTIEMBRE	**219**	DEL 2 AL 6 DE OCTUBRE	**219**	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	**219**	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	**219**
	SAN ANDRES COHAMIATA	del 16 al 20 de enero 2017	**218**	DEL 07 al 10 FEBRERO	**218**	DEL 06 AL 10 DE MARZO	**218**	del 27 al 31 de marzoL	**218**	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	**218**	DEL 5 AL 8 DE JUNIO	**218**	DEL 3 AL 7 DE JULIO	**218**	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	**218**	DEL 4 AL 8 DE SEPTIEMBRE	**218**	DEL 2 AL 6 DE OCTUBRE	**218**	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	**218**	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	**218**
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	del 16 al 20 de enero 2017	**100**	DEL 07 al 10 FEBRERO	**100**	DEL 06 AL 10 DE MARZO	**100**	del 27 al 31 de marzoL	**100**	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	**100**	DEL 5 AL 8 DE JUNIO	**100**	DEL 3 AL 7 DE JULIO	**100**	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	**100**	DEL 4 AL 8 DE SEPTIEMBRE	**100**	DEL 2 AL 6 DE OCTUBRE	**100**	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	**100**	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	**100**
001	**TOTAL PARCIAL**		**952**		**952**		**952**		**952**		**952**		**952**		**952**		**952**		**952**		**952**		**952**		**952**
	MUNICIPIOS	**SEPTIEMBRE**		**OCTUBRE**		**NOVIEMBRE**		**SEPTIEMBRE**		**OCTUBRE**		**NOVIEMBRE**		**SEPTIEMBRE**		**OCTUBRE**		**NOVIEMBRE**		**SEPTIEMBRE**		**OCTUBRE**		**NOVIEMBRE**	
	BOLAÑOS	**FECHA DE ENTREGA**	**CANTIDAD**	**FECHA DE ENTREGA**	**CANTIDAD**	**FECHA DE ENTREGA**	**CANTIDAD**	**FECHA DE ENTREGA**	**CANTIDAD**	**FECHA DE ENTREGA**	**CANTIDAD**	**FECHA DE ENTREGA**	**CANTIDAD**	**FECHA DE ENTREGA**	**CANTIDAD**	**FECHA DE ENTREGA**	**CANTIDAD**	**FECHA DE ENTREGA**	**CANTIDAD**	**FECHA DE ENTREGA**	**CANTIDAD**	**FECHA DE ENTREGA**	**CANTIDAD**	**FECHA DE ENTREGA**	**CANTIDAD**
	TUXPAN DE BOLAÑOS	del 16 al 20 de enero 2017	**548**	DEL 07 al 10 FEBRERO	**548**	DEL 06 AL 10 DE MARZO	**548**	del 27 al 31 de marzoL	**548**	DEL 24 AL 28 DE ABRIL	**548**	DEL 5 AL 8 DE JUNIO	**548**	DEL 3 AL 7 DE JULIO	**548**	DEL 07 AL 11 DE AGOSTO	**548**	DEL 4 AL 8 DE SEPTIEMBRE	**548**	DEL 2 AL 6 DE OCTUBRE	**548**	DEL 23 AL 26 DE OCTUBRE	**548**	DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE	**548**
019	**TOTAL**		**548**		**548**		**548**		**548**		**548**		**548**		**548**		**548**		**548**		**548**		**548**		**548**
	SUB-TOTAL		**1,500**		**1,500**		**1,500**		**1,500**		**1,500**		**1,500**		**1,500**		**1,500**		**1,500**		**1,500**		**1,500**		**1,500**
	TOTAL ANUAL		**18,000**																						

ELABORÓ REVISÓ Y AUTORIZÓ:
LIC. JESSICA ELIZABETH HERNANDEZ MARTINEZ
JEFE DEL DEPTO. ORIENTACION ALIMENTARIA

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

CALENDARIO DE ENTREGA DE DESPENSAS

DIRECCION DE TRABAJO SOCIAL Y VINCULACION

PRODUCTO	NOMBRE DEL PROYECTO	PRESENTACIÓN	16-ene-17	03-feb-17	03-mar-17	03-abr-17	04-may-17	15-may-17	02-jun-17	30-jun-17	03-jul-17	14-jul-17	03-ago-17	4-sept.-17	3-oct.-17	03-nov-17	01-dic-17	TOTAL
Despensas	**Brindar apoyos asistenciales a familia Vulnerables de los 125 municipios del Estado de Jalisco contribuyendo al Bienestar Familiar**	**En bolsa de plastico**	305	450	450	450	450		450		450		450	450	450	450	450	**5255**
Despensas	Entrega de apoyos y servicios asistenciales a la población en condición vulnerable, contribuyente al fortalecimiento Familiar en los Municipios del interior del Estado de Jalisco (Contigo DIF por el Bienestar de las Familias)	En caja de cartón						5422		5423								10845
Despensas	Entrega de Apoyos asistenciales a Inciones y Asociaciones Civiles del Estado de Jalisco SICATS	En caja de cartón										1,000						1,000
																		17100

PROGRAMACIÓN DE GALLETA DESAYUNO FRÍO 2017 ANEXO OE 1

		200	20	18	21	10	19	21	11	9	20	21	19	11
	Producto	TOTAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1	Galleta de trigo con avena y vainilla 30 g	914,802.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	130,686	65,343	65,343	65,343	65,343	130,686	65,343
2	Barra de cereales integrales con frutas 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
3	Avena instantánea con extracto de vainilla 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
4	Galleta de granola 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
5	Barra tipo panecillo con plátano 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
6	Cereal multigrano con pasas 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
7	Galleta de cebada, avena, nuez y almendra 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
8	Barra integral con yogurt y arándanos 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
9	Avena instantánea integral con nuez 30 g	784,116.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343
10	Galleta de avena con cacahuate 30 g	718,773.00	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343	65,343		65,343	65,343	65,343	65,343
11	Barra de trigo integral con arándanos 30 g	653,430.00	65,343	65,343	65,343		65,343	65,343	65,343		65,343	65,343	65,343	65,343
12	Cereal de trigo inflado con avena y vainilla 30 g	522,744.00	65,343	65,343	65,343		65,343	65,343			65,343	65,343	65,343	
13	Galleta integral de amaranto con nuez 30 g	588,087.00	65,343	65,343	130,686		65,343	65,343			65,343	65,343	65,343	
14	Barra de arroz inflado con avena y pasas 30 g	588,087.00	65,343	65,343	65,343		65,343	65,343			65,343	130,686	65,343	
15	Avena instantánea con manzana y canela 30 g	522,744.00	65,343	65,343	65,343		65,343	65,343			65,343	65,343	65,343	
16	Galleta de maíz 30 g	522,744.00	65,343	65,343	65,343		65,343	65,343			65,343	65,343	65,343	
17	Barra de trigo con avena y nuez 30 g	522,744.00	65,343	65,343	65,343		65,343	65,343			65,343	65,343	65,343	
18	Avena instantánea con plátano 30 g	522,744.00	65,343	65,343	65,343		65,343	65,343			65,343	65,343	65,343	
19	Galleta de trigo con avena y canela 30 g	392,058.00	65,343		65,343		65,343	65,343			65,343	65,343		
20	Barra de avena con coco y amaranto 30 g	326,715.00	65,343		65,343			65,343			65,343	65,343		
	Total	13,068,600.00	1,306,860	1,176,174	1,372,203	653,430	1,241,517	1,372,203	718,773	588,087	1,306,860	1,372,203	1,241,517	718,773
		65,343	1,306,860	1,176,174	1,372,203	653,430	1,241,517	1,372,203	718,773	588,087	1,306,860	1,372,203	1,241,517	718,773

ANEXO OE 2
Listado de Empaques según el producto

No.	Producto	Presentación	Tipo de empaque
1	Aceite de canola	500 mL	Etiqueta
2	Aceite de canola	1 L	Etiqueta
3	Avena en hojuelas	300 g	Bobina
4	Avena en hojuelas	500 g	Etiqueta
5	Avena en hojuelas	1 Kg	Bobina
6	Arroz blanco	1 Kg	Bobina
7	Atún en agua	100 g masa drenada	Etiqueta ó Bobina
8	Azúcar estándar	500 g	Etiqueta
9	Café soluble	48 g	Etiqueta
10	Cereal de trigo inflado integral fortificado	250 g	Bobina
11	Cereal de trigo inflado integral	250 g	Etiqueta
12	Cereal de trigo inflado integral fortificado	500 g	Bobina
13	Ensalada de verduras	215 g	Etiqueta
14	Chícharo con zanahoria en lata	410 g	Etiqueta
15	Chile guajillo (mirasol)	100 g	Etiqueta
16	Fécula de maíz de sabor	47 g	Etiqueta
17	Frijol	500 g	Bobina
18	Frijol	1 Kg	Bobina
19	Galleta en forma de animalito	500 g	Etiqueta
20	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	Bobina
21	Harina de trigo	1 Kg	Etiqueta
22	Harina para hot cakes integral	500 g	Bobina
23	Lenteja	500 g	Bobina
24	Lenteja	250 g	Bobina
25	Pasta para sopa	200 g	Bobina
26	Pasta con fibra para sopa	200 g	Bobina
27	Polvo para preparar gelatina de sabor	35 g	Etiqueta
28	Sardina en salsa de tomate	425 g	Etiqueta
29	Avena instantánea integral con extracto de vainilla	30 g	Bobina
30	Avena instantánea integral con plátano	30 g	Bobina
31	Avena instantánea integral con nuez	30 g	Bobina
32	Avena instantánea con manzana y canela	30 g	Bobina
33	Barra de cereales integrales con frutas	30 g	Bobina
34	Barra integral con yogurt y arándanos	30 g	Bobina
35	Barra de trigo integral con arándanos	30 g	Bobina
36	Barra de avena con coco y amaranto	30 g	Bobina
37	Barra de arroz inflado con avena y pasas	30 g	Bobina
38	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	Bobina
39	Barra tipo panecillo con plátano	30 g	Bobina
40	Cereal multigrano con pasas	30 g	Bobina
41	Cereal de trigo inflado con avena y vainilla	30 g	Bobina
42	Galleta de granola	30 g	Bobina
43	Galleta de avena con cacahuate	30 g	Bobina
44	Galleta de cebada, avena, nuez y almendra	30 g	Bobina
45	Galleta de trigo con avena y canela	30 g	Bobina
46	Galleta de maíz	30 g	Bobina
47	Galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	Bobina
48	Galleta integral de amaranto con nuez	30 g	Bobina
49	Cereal de trigo inflado integral fortificado Desayuno Caliente Zona Indigena	250 g	Bobina
50	Galleta de trigo con avena y canela	500 g	Etiqueta ó Bobina
51	Galleta de trigo con avena y vainilla	500 g	Etiqueta ó Bobina
52	Ensalada de Pollo	135 g/ 130 g masa drenada	Etiqueta ó Bobina

NOTA: *En el caso de los productos que llevan etiqueta, la etiqueta deberá ser elaborada con material autoadherible 3M.*

DIF JALISCO

PROCEDENCIA DEL PRODUCTO 2016
ANEXO OE 4

BIENESTAR PARA NUESTRAS FAMILIAS

No.	Producto	Presentación	Origen
1	Aceite de canola	500 mL	Jalisco
2	Aceite de canola	1 L	Jalisco
3	Avena en hojuelas	300 g	Jalisco
4	Avena en hojuelas	500 g	Jalisco
5	Avena en hojuelas	1 Kg	Jalisco
6	Arroz blanco	1 Kg	Jalisco
7	Atún en agua, masa drenada	100 g	Nacional
8	Azúcar estándar	500 g	Jalisco
9	Café soluble	48 g	Nacional
10	Cereal de trigo inflado integral fortificado	250 g	Jalisco
11	Cereal de trigo inflado integral	250 g	Jalisco
12	Cereal de trigo inflado integral fortificado	500 g	Jalisco
13	Ensalada de verduras	215 g	Nacional
14	Chícharo con zanahoria en lata	410 g	Nacional
15	Chile guajillo (mirasol)	100 g	Jalisco
16	Fécula de maíz de sabor	47 g	Nacional
17	Frijol	500 g	Jalisco
18	Frijol	1 Kg	Jalisco
19	Galleta en forma de animalito	500 g	Jalisco
20	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	Jalisco
21	Harina de trigo	1 Kg	Jalisco
22	Harina para hot cakes integral	500 g	Jalisco
23	Lenteja	500 g	*Nacional / Importación
24	Lenteja	250 g	*Nacional / Importación
25	Pasta para sopa	200 g	Nacional
26	Pasta con fibra para sopa	200 g	Nacional
27	Polvo para preparar gelatina de sabor	35 g	Nacional
28	Sardina en salsa de tomate	425 g	*Nacional / Importación
29	Avena instantánea integral con extracto de vainilla	30 g	Jalisco
30	Avena instantánea integral con plátano	30 g	Jalisco
31	Avena instantánea integral con nuez	30 g	Jalisco
32	Avena instantánea con manzana y canela	30 g	Jalisco
33	Barra de cereales integrales con frutas	30 g	Jalisco
34	Barra integral con yogurt y arándanos	30 g	Jalisco
35	Barra de trigo integral con arándanos	30 g	Jalisco
36	Barra de avena con coco y amaranto	30 g	Jalisco
37	Barra de arroz inflado con avena y pasas	30 g	Jalisco
38	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	Jalisco
39	Barra tipo panecillo con plátano	30 g	Jalisco
40	Cereal multigrano con pasas	30 g	Jalisco
41	Cereal de trigo inflado con avena y vainilla	30 g	Jalisco
42	Galleta de granola	30 g	Jalisco
43	Galleta de avena con cacahuate	30 g	Jalisco
44	Galleta de cebada, avena, nuez y almendra	30 g	Jalisco
45	Galleta de trigo con avena y canela	30 g	Jalisco
46	Galleta de maíz	30 g	Jalisco
47	Galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	Jalisco
48	Galleta integral de amaranto con nuez	30 g	Jalisco
49	Cereal de trigo inflado integral fortificado Desayuno Caliente Zona Indigena	250 g	Jalisco
50	Galleta de trigo con avena y canela	500 g	Jalisco
51	Galleta de trigo con avena y vainilla	500 g	Jalisco
52	Ensalada de Pollo	135 g	Nacional

ANEXO OE5

Listado de Muestras Fisícas

No.	Producto	Presentación	Cantidad de muestras (piezas)
1	Aceite de canola	500 mL	4
2	Aceite de canola	1 L	4
3	Avena en hojuelas	300 g	4
4	Avena en hojuelas	500 g	4
5	Avena en hojuelas	1 Kg	4
6	Arroz blanco	1 Kg	4
7	Atún en agua, masa drenada	100 g	4
8	Azúcar estándar	500 g	4
9	Café soluble	48 g	4
10	Cereal de trigo inflado integral fortificado	250 g	4
11	Cereal de trigo inflado integral	250 g	4
12	Cereal de trigo inflado integral fortificado	500 g	4
13	Ensalada de verduras	215 g	4
14	Chícharo con zanahoria en lata	410 g	4
15	Chile guajillo (mirasol)	100 g	4
16	Fécula de maíz de sabor	47 g	4
17	Frijol	500 g	4
18	Frijol	1 Kg	4
19	Galleta en forma de animalito	500 g	4
20	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	4
21	Harina de trigo	1 Kg	4
22	Harina para hot cakes integral	500 g	4
23	Lenteja	500 g	4
24	Lenteja	250 g	4
25	Pasta para sopa	200 g	4
26	Pasta con fibra para sopa	200 g	4
27	Polvo para preparar gelatina de sabor	35 g	4
28	Sardina en salsa de tomate	425 g	4
29	Avena instantánea integral con extracto de vainilla	30 g	40
30	Avena instantánea integral con plátano	30 g	40
31	Avena instantánea integral con nuez	30 g	40
32	Avena instantánea con manzana y canela	30 g	40
33	Barra de cereales integrales con frutas	30 g	40
34	Barra integral con yogurt y arándanos	30 g	40
35	Barra de trigo integral con arándanos	30 g	40
36	Barra de avena con coco y amaranto	30 g	40
37	Barra de arroz inflado con avena y pasas	30 g	40
38	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	40
39	Barra tipo panecillo con plátano	30 g	40
40	Cereal multigrano con pasas	30 g	40
41	Cereal de trigo inflado con avena y vainilla	30 g	40
42	Galleta de granola	30 g	40
43	Galleta de avena con cacahuate	30 g	40
44	Galleta de cebada, avena, nuez y almendra	30 g	40
45	Galleta de trigo con avena y canela	30 g	40
46	Galleta de maíz	30 g	40
47	Galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	40
48	Galleta integral de amaranto con nuez	30 g	40
49	Cereal de trigo inflado integral fortificado Desayuno Caliente Zona Indigena	250 g	4
50	Galleta de trigo con avena y canela	500 g	4
51	Galleta de trigo con avena y vainilla	500 g	4
52	Ensalada de Pollo	135 g	4

DIF JALISCO

Número

PARA MUESTREO POR LOTE

ANEXO OE6

BIENESTAR PARA NUESTRAS FAMILIAS

No.	Producto	Presentación	Número de análisis	Periodo	Cantidad de piezas para resguardo de muestreo por lote
1	Aceite de canola	500 mL	12	Bimestral	9
2	Aceite de canola	1 L	3	Cada 4 meses	9
3	Avena en hojuelas	300 g	12	Bimestral	9
4	Avena en hojuelas	500 g	3	Cada 4 meses	9
5	Avena en hojuelas	1 Kg	12	Bimestral	9
6	Arroz blanco	1 Kg	12	Bimestral	9
7	Atún en agua, masa drenada	100 g	12	Bimestral	24
8	Azúcar estándar	500 g	1	Uno por toda la entrega	9
9	Café soluble	48 g	1	Uno por toda la entrega	9
10	Cereal de trigo inflado integral fortificado	250 g	12	Bimestral	9
11	Cereal de trigo inflado integral	250 g	3	Cada 4 meses	9
12	Cereal de trigo inflado integral fortificado	500 g	12	Bimestral	9
13	Ensalada de verduras	215 g	3	Cada 4 meses	24
14	Chícharo con zanahoria en lata	410 g	1	Uno por toda la entrega	24
15	Chile guajillo (mirasol)	100 g	3	Cada 4 meses	9
16	Fécula de maíz de sabor	47 g	3	Cada 4 meses	50
17	Frijol	500 g	12	Bimestral	6
18	Frijol	1 Kg	12	Bimestral	6
19	Galleta en forma de animalito	500 g	3	Cada 4 meses	12
20	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	12	Bimestral	12
21	Harina de trigo	1 Kg	3	Cada 4 meses	6
22	Harina para hot cakes integral	500 g	12	Bimestral	10
23	Lenteja	500 g	12	Bimestral	10
24	Lenteja	250 g	12	Bimestral	10
25	Pasta para sopa	200 g	3	Cada 4 meses	12
26	Pasta con fibra para sopa	200 g	12	Bimestral	12
27	Polvo para preparar gelatina de sabor	35 g	3	Cada 4 meses	50
28	Sardina en salsa de tomate	425 g	1	Uno por toda la entrega	24
29	Avena instantánea integral con extracto de vainilla	30 g	12	Bimestral	110
30	Avena instantánea integral con plátano	30 g	12	Bimestral	110
31	Avena instantánea integral con nuez	30 g	12	Bimestral	110
32	Avena instantánea con manzana y canela	30 g	12	Bimestral	110
33	Barra de cereales integrales con frutas	30 g	12	Bimestral	110
34	Barra integral con yogurt y arándanos	30 g	12	Bimestral	110
35	Barra de trigo integral con arándanos	30 g	12	Bimestral	110
36	Barra de avena con coco y amaranto	30 g	12	Bimestral	110
37	Barra de arroz inflado con avena y pasas	30 g	12	Bimestral	110
38	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	12	Bimestral	110
39	Barra tipo panecillo con plátano	30 g	12	Bimestral	110
40	Cereal multigrano con pasas	30 g	12	Bimestral	110
41	Cereal de trigo inflado con avena y vainilla	30 g	12	Bimestral	110
42	Galleta de granola	30 g	12	Bimestral	110
43	Galleta de avena con cacahuate	30 g	12	Bimestral	110
44	Galleta de cebada, avena, nuez y almendra	30 g	12	Bimestral	110
45	Galleta de trigo con avena y canela	30 g	12	Bimestral	110
46	Galleta de maíz	30 g	12	Bimestral	110
47	Galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	12	Bimestral	110
48	Galleta integral de amaranto con nuez	30 g	12	Bimestral	110
49	Cereal de trigo inflado integral fortificado Desayuno Caliente Zona Indigena	250 g	12	Bimestral	9
50	Galleta de trigo con avena y canela	500 g	3	Cada 4 meses	12
51	Galleta de trigo con avena y vainilla	500 g	3	Cada 4 meses	12
52	Ensalada de Pollo	135 g	1	Uno por toda la entrega	24

DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95-2-50-79
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-62	
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-499 99 2-23-56	01-499 99-2-00-41
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01 457 94 7-01-36,7-03-70	01-457 94-70222
1	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	MEZQUITIC	Josefa Ortíz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Vieiria No. 3	01 437 95 2-53-59	01 437-95-2-54-84
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdéz No. 5	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
1	TOTATICHE	Jalisco No. 9	01-437 96 4-01-11	01-437 96-4-01-11
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 36	01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-475 95 3-11-01	01-475 95-3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	OJUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01 496 85 1 07 29	01-496 85-1-01-94
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01- 395 72 6-02-96	01-495 72-6-02-96
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	TEOCALTICHE	Salado Álvarez No. 19	01-346 78 7-24-71	01-346 78-7-23-34 -72152
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-395 72 3-02-50	01-495 72-5-00-07
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-16	01-495 96-8-05-50
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	JALOSTOTITLÁN	Ramón Corona No. 176	01-431 74 6-06-55	01-431 74-6-06-55
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MEXTICACÁN	Aquiles Serdan No. 101	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No.3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82465 - 82418
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. Vicente Guerrero	01-344 78 4-02-78	01-344 78-4-02-78
3	SAN IGNACIO CERRO GORDO	López Mateos No. 1	01-348-71-6-00-65	01-348-71-6-00-65
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermosillo s/n	01-391 91 7-10-61	01-391 91-71061
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 91 8-13-00 y fax	01-345 91-8-02-12 Y 8-09-04
4	LA BARCA	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-98	01-393 93 5-00-01
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	JAMAY	Iturbide No. 505	01-392 92 4-12-38	01-392 92-4-12-38
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92 2-41-16
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-05-33 y 1-02-68
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 6-06-83.	01-391 91-6-02-23
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20
5	CHAPALA	Degollado No. 327	01-376 76 5-33-49	01-376 76-5-28-49
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
5	JOCOTEPEC	Abasolo e Hidalgo	01-387 76 3-00-74 Ext. 110	01-387 76-3-00-74 y 76
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 1 6	01-382 53 80660	01-382 53 80450
5	QUITUPAN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-80-92	01-354 54-4-80-92
5	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 376 76 814 63 8 03 29	01-376 76-8-14-63
5	TUXCUECA	Rivera del Lago s/n	01-376 76 4-03-42	01-376 76-8-01-51
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	GÓMEZ FARÍAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 126
6	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-09
6	SAN GABRIEL	M. Morett No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85, 7-00-04
6	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-358 41 61770	01-358 41-6-00-78
6	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 816-98	01-371 41-8-01-69
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-08
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatirla s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	ZAPOTILTIC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aquiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41- 3-56-95
7	ATENGO	Chimaltitán No. 16	01-349 77 1-01-45	01-349 77- 10136
7	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
7	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-316 37 2-06-80	01-316 37-2-03-14 Y 2-00-04
7	CHIQUILISTLÁN	Independencia No. 16	01-385 75 5-50-63	01-385 75 5-50-63
7	CUAUTLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38-4-30-93

DIF JALISCO

DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-49
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99	01-321 38-7-28-99
7	EL LIMÓN	Aldama No. 69	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 6-03-53	01-349 77-6-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77 5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10303
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-96-38	01-343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros y Reforma	01-357 37 5-03-22	01-357 37-5-00-58
8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	01-357 38 4-11-70	01-357 38-4-03-05
8	CASIMIRO CASTILLO (LA RESOLANA)	Hidalgo No.150	01-357 38 8-06-50	01-357 38-8-00-93
8	CIHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro.	01-315 35 5-39-81	01-315 35 5-21-06
8	CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-61-92 *	01-357 38-4-60-44
9	ATENGUILLO	Limón No. 18	01-388 73 6-90-01	01-388 73 69001
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-6-00-13	01 338 73 - 68238 683 68
9	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 6-10-76	01-388 38-6-00-52
9	MIXTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,38.39.40	01 322 22 2 00 58
9	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 728 98 7 28 97
9	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
10	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-386 75 2-01-75	01-386 77-2-01-58
10	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
10	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 75-8-06-18
10	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-26
10	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-66
10	HOSTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	01-386 74 4-52-17. 4-50-76	01-386 74-4-51-21
10	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-56	01-386 74-01-87
10	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-386 75 4-03-94	01-386 75-4-00-08
10	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax	01-386 75 7-01-83
10	TALA	Simón Bolivar No. 122	01-384 73 8-03-76, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
10	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-63	01-374 74-2-00-63
10	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-64	01-384 73-3-01-29
11	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-05
11	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
11	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01 326 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
11	ATOYAC	Moctezuma No. 7	01- 372 410-21-62	01-372 41 0-21-62
11	COCULA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
11	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
11	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Preside.
11	TEOCUITATLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
11	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-99 8-02-22	01-387 77-8-00-07
11	ZACOALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 6-51-25
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Prolg. No. 700	373 2-07-49	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	ZAPOTLANEJO	Angela Peralta No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-376 76 2-04-21	01-376 76-2-04-21
12	IXTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-45410
12	JUANACATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
ZONA MET	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3615-19-29 y 3616-63-66	3630-28-29
ZONA MET	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59	36 80 53 24
ZONA MET	TONALÁ	Paseo Cihualpilli No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-36-24 y 36-83-34-96
ZONA MET	ZAPOPAN	Av. Tesistan y Periferico	38 36 34 44 38 36 34 64	38 36 34 60
ZONA INDIGENA	EL PROVEEDOR DE PONDRA EN CONTACTO CON EL SISTEMA DIF MUNICIPAL DE MEZQUITIC PARA LA ENTREGA DE DICHAS DESPENSAS.	Josefa Ortíz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095