

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



*

Poder Ejecutivo

Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones

CONVOCATORIA

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL
LPL28/2015

Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas.

**“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS,
DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN
PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2016.”**

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 LPL28/2015, para la adquisición de **“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2016”** en lo subsecuente “proceso de adquisición”, a realizarse con recursos del **FONDO V RAMO 33** 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 Gobierno del Estado
Reglamento	Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado
Políticas y Lineamientos	Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.
Secretaría / Convocante	Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas
Comisión	Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco
Dirección	Dirección de la Comisión de Adquisiciones de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas.
Padrón	Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios
Domicilio	Prolongación Avenida Alcalde No. 1221, Col. Miraflores, Guadalajara, Jalisco, (ingreso opcional por puerta posterior de Av. Magisterio s/n)
Propuesta	La propuesta técnica y económica que presenten los participantes
Participante	Persona Física o Jurídica que presenta propuesta en el proceso de adquisición
Proveedor	Participante Adjudicado
I.V.A.	Impuesto al Valor Agregado
Sistema DIF Jalisco	Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.
Contraloría	Contraloría del Estado de Jalisco
Comité	Comité de Adquisiciones y Enajenaciones del sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.

Proceso

Licitación Pública Local LPL28/2015 "Alimentos para el programa de despensas, desayunos escolares, embalaje y distribución para el Sistema DIF Jalisco2016"

**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 "L" 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 2016, 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 este **"PROCESO"**, se deberán entregar de conformidad a las **fechas, lugares y cantidades** señaladas en el **Anexo No. 9**, o en las instalaciones de los DIF Municipales indicados en el **Anexo No. 10, según sea el caso** .

El PROVEEDOR, podrá entregar **los bienes señalados en el Anexo 1**, únicamente lo correspondiente al mes de enero (según Anexo 9), en su empaque comercial o en empaques transparentes identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños del Anexo 8. El azúcar, harina de trigo, chile guajillo, atún en agua, chícharo con zanahoria en tetra pack y galleta en forma de animalitos se podrán entregar en empaque comercial, solamente pegando las leyendas que el SISTEMA DIF JALISCO solicita en etiquetas auto adheribles.

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 **a la Dirección de Comunicación Social** del SISTEMA DIF JALISCO para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes.

La transportación de los "bienes" correrá por cuenta y riesgo del **"PROVEEDOR"**,

Página 2 de 30

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 15:00 horas del día 03 de Diciembre de 2015, 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, en 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 15:00 horas del día 26 de Noviembre de 2015**, en la Ventanilla de Proveedores de la CONVOCANTE en el “DOMICILIO”.

La asistencia de los interesados no es obligatoria, sin embargo 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.

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 tener el respaldo de quien produzca o procese 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 bajo 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.

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.

Los “**PARTICIPANTES**” entregarán las muestras, **el día 04 y 07 del mes de diciembre de 2015, de 9:00 a 14:00 horas**, en días hábiles, en el Departamento de Aseguramiento de la Calidad del SISTEMA DIF JALISCO ubicada en el “**DOMICILIO DIF JALISCO**”; de la siguiente forma:

De los productos señalados en los Anexos **1A al 1AC** y del **1AW** cuatro muestras de cada producto, y del Anexo **1AD al 1AV** treinta y cinco muestras de cada producto.

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

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

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

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

Se requiere que, adicional a la cotización que “**EL PROVEEDOR**” realice por paquete alimentario en su propuesta económica, se adjunte una lista de precios unitarios de los respectivos alimentos que conformarán tales paquetes alimentarios, a efecto de que, de incumplir en la calidad de determinado alimento y resultare procedente penalizar a “**EL PROVEEDOR**”, sólo sea en base al costo unitario de cada alimento que haya incumplido y que conforma determinada despensa y/o desayuno escolar que sea entregado durante el periodo correspondiente.

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 “L” 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) 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 08 y 09 de diciembre **del 2015 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 notaría pública, fecha de inscripción en el Registro Público de Comercio, tomo, libro, número de inscripción o documento para PARTICIPANTES Personas Morales o número del acta de nacimiento para PARTICIPANTES Personas Físicas.

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

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

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

d) Original y fotocopia 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 2012 y 2013, así como declaración anual del I.S.R. 2014 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 y fotocopia del registro del SIEM Vigente (Sistema de Información Empresarial Mexicano) o de la Cámara correspondiente Vigente.
- b)** Original y fotocopia del Formato de alta en el Registro Federal de Contribuyentes del domicilio fiscal principal o matriz, el cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el Estado de Jalisco, y cédula de identificación fiscal.
- c)** Original 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 copia del acta constitutiva de los PARTICIPANTES persona MORAL o en su caso acta de nacimiento tratándose de los PARTICIPANTES persona física.
- f)** Original 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 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 2012 y 2013, así como declaración anual del I.S.R. 2014 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 **17:00 horas** del **día 11 de diciembre de 2015**, en la **Sala de Juntas del mezzanine**, ubicada en **“EL DOMICILIO”** de la **“CONVOCANTE”**.

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 “L” y del “1A” al “1AW”) de las bases.

d) 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.)

e) En aquellos casos en los cuales el PARTICIPANTE no produzca o procese directamente los bienes ofertados, deberá presentar Original de Escrito del Productor o Procesador en donde manifieste su respaldo al **“PARTICIPANTE”** el cual se presentara en formato libre que deberá contener como mínimo:

1.- Nombre, razón social.

2.- Domicilio donde se fabrican o procesan los bienes ofertados.

3.- Producto que fabrica, produce o procesa.

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

a) **(Manifestación de procesamiento de bienes)**. Escrito del PARTICIPANTE manifestando bajo protesta de decir verdad que los productos ofertados, son producidos y/o procesados¹ en el Estado de Jalisco, a excepción de la pasta para sopa, pasta para sopa con fibra, sardina en salsa de tomate, atún en agua, y lenteja los cuales deberán ser productos de procedencia nacional. En dicho escrito se deberá indicar el nombre de los productos, empresa que produce y/o procesa, domicilio en donde se produce y/o procesa el

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”.

producto, detallando brevemente el(los) proceso(s) a los cuales se sometió el mismo, así como el origen primario² del producto.

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

g) Escrito del PARTICIPANTE manifestando bajo protesta de decir verdad que los productos ofertados, son producidos y/o procesados en el estado de Jalisco, a excepción de la pasta para sopa, pasta para sopa con fibra, café soluble, atún en agua, fécula de maíz, sardina, galleta salada, garbanzo, chícharo con zanahoria y ensalada de legumbres debiendo ser estos productos nacionales, la lenteja puede nacional o importada; En dicho escrito se deberá indicar el nombre de los productos, empresa que produce y/o procesa, domicilio en donde se produce y/o procesa el producto, detallando brevemente el proceso(s) a los cuales se sometió el mismo, así como el origen primario del producto.

h) Escrito del PARTICIPANTE manifestando lo siguiente:

- Su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE practique análisis de laboratorio a sus productos máximo una vez por mes 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 EMA, A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis, cuyo costo será cubierto por “**LA CONVOCANTE**” y, de ello, se le notificará a “**EL PROVEEDOR**”. Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique “**EL PROVEEDOR**”, será éste quien cubra los costos de la nueva revisión.

Se definirá en conjunto entre el PROVEEDOR y la Dirección de Seguridad Alimentaria del SISTEMA DIF JALISCO, los parámetros que se analizarán para cada producto y la frecuencia de estos análisis 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 auditorías y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del PROVEEDOR, con la finalidad de verificar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.

i) 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

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.

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.

j) Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y reconocimiento expreso que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I Y II, 17, 18 fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 9, 10, 25 y 26 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, en vinculación con lo regulado por los numerales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 8, 9 fracciones VII y IX, 10, 19 Y 37 de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en lo dispuesto por el artículo 61, fracciones I y II, incisos a) y b), de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, LA CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO, 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.

k) Original y/o copia certificada que acredite que EL PARTICIPANTE cuenta por lo menos con un almacén con certificación ISO 22000:2005 Norma equivalente al a NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 vigente para todo el año 2015 y 2016; 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.

l) (Penas convencionales) Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, la CONTRALORÍA pueda retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que 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 estas bases.

m) (Incumplimiento de calidad en productos) Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y reconocimiento expreso que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I Y II, 17, 18 fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 9, 21 y 22 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, así como los diversos numerales 1, 17, 21 y 28 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 8, 9 fracciones VII y IX, 10, 19 Y 37 de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en lo dispuesto por los artículos 8 y 50 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, el SISTEMA DIF JALISCO, en apoyo con la CONTRALORÍA, 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.

- n) **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.
- o) el 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 2014 y 2015; 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.

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 concurren 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 los 2 sobres por separado cerrados en forma inviolable, uno conteniendo la propuesta técnica y otro la propuesta económica, señalando claramente **nombre del “PARTICIPANTE”, Proceso y tipo de Propuesta (Técnica o 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 de las propuestas técnicas 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.

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”.

7.4. DICTÁMEN TÉCNICO Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS

Este acto se llevará a cabo a las **17:00 horas** del **día 16 de diciembre de 2015**, en la **Sala de juntas ubicada en el mezzanine** de la “CONVOCANTE”, ubicada en el **DOMICILIO**, pudiéndose adelantar o posponer la fecha señalada si el **COMITE** lo considera conveniente, notificando de manera escrita y oportuna a los “PARTICIPANTES”.

Documentos que deberá contener el sobre de la propuesta económica.

b) Anexo 6 (propuesta económica);

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

a) Se dará lectura del dictamen técnico donde se mencionará (n) al (los) “PARTICIPANTE” (s) que puedan continuar ofertando y por lo tanto adquiriera(n) el derecho a que se realice la apertura de su (s) propuesta (s) económica (s).

b) Se procederá a la apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas para verificar que contenga el documento requerido.

c) Se les regresará el sobre cerrado, de sus propuestas económicas, transcurridos 15 quince días hábiles contados a partir del acto de fallo, a los “PARTICIPANTES” que hubiesen sido descalificados, para lo cual se levantará y firmará, un acta circunstanciada dónde al participante que se le regrese su sobre firmará de conformidad el recibirlo sin haber sido aperturado.

d) El Secretario Ejecutivo de la “COMISIÓN” dará lectura de las propuestas económicas o en su defecto se anexará el cuadro económico comparativo al acta de resolución.

e) 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 económicas.

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

Todos los documentos presentados quedarán en poder de la “CONVOCANTE” para su análisis y constancias de los actos.

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

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 del “COMITÉ” 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 DEL COMITÉ y 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) El “**COMITE**”, 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 el “**COMITE**” 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”.

El “**COMITÉ**” y/o 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”**, **“LA COMISIÓN”**, **“EL SISTEMA DIF JALISCO”** y/o el **“COMITÉ”** 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 el **“COMITÉ”** 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.

El “COMITÉ” y/o “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 del “COMITÉ” 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.

El “COMITÉ” Y/O “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 el “COMITÉ”, 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.

El “COMITÉ” Y/O “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) El “**COMITÉ**” 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 el “**COMITÉ**”.
- 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, el “**COMITÉ**” 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**”. 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, el “**COMITÉ**” 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, a los 21 veintiún días hábiles después de haber presentado satisfactoriamente en el Departamento de Egresos los días lunes y martes, de 09:00 a 14:00 hrs. los siguientes documentos:

Factura original sellada de recibido por la Dirección de Seguridad Alimentaria y 6 copias

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) Factura original y 6 copias.
- b) Copia de las remisiones de entrega en el lugar señalado por la CONVOCANTE, debidamente firmadas y selladas de recibido.

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 **“L”** 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 sensoriales, 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, independientemente del número de muestras que se tomen.
- 3.- El 2% del costo total del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (Anexo 9), cuando entregue los productos en empaques o diseños no autorizados por el DIF Jalisco.

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

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 mensualmente 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 mensual de productos las siguientes cantidades:

No.	Producto	Presentación	Cantidad de piezas para resguardo de muestreo por lote
1	Aceite de maíz	500 mL	9
2	Aceite de maíz	1 L	9
3	Avena en hojuelas	300 g	9
4	Avena en hojuelas	500 g	9
5	Avena en hojuelas	1 Kg	9
6	Arroz blanco	1 Kg	9
7	Atún en agua, masa drenada	100 g	18
8	Azúcar estándar	500 g	9
9	Café soluble	48 g	9
10	Cereal de trigo inflado integral fortificado	250 g	9
11	Cereal de trigo inflado integral	250 g	9
12	Cereal de trigo inflado integral fortificado	500 g	9
13	Ensalada de legumbres en envase tetra pak	190 g	24
14	Chícharo con zanahoria en lata	410 g	24
15	Chile guajillo (mirasol)	100 g	9
16	Fécula de maíz de sabor	47 g	50
17	Frijol	500 g	6
18	Frijol	1 Kg	6
19	Galleta en forma de animalito	500 g	12
20	Galleta integral en forma de animalito	500 g	12
21	Garbanzo	500 g	6
22	Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg	10
23	Harina de trigo	1 Kg	10
24	Harina para hot cakes integral	500 g	10
25	Lenteja chica	500 g	6
26	Pasta para sopa	200 g	15
27	Pasta para sopa con fibra	200 g	15
28	Galleta salada	137 g	10
29	Polvo para preparar gelatina de sabor	35 g	50
30	Sardina en salsa de tomate	425 g	20
31	Avena instantánea integral con extracto de vainilla	30 g	120
32	Avena instantánea integral con plátano	30 g	120
33	Avena instantánea integral con nuez	30 g	120
34	Avena instantánea con manzana y canela	30 g	120
35	Barra de cereales integrales con frutas	30 g	120
36	Barra integral con yogurt y arándanos	30 g	120
37	Barra de trigo integral con arándanos	30 g	120
38	Barra de avena con coco y amaranto	30 g	120
39	Barra de arroz inflado con avena y pasas	30 g	120
40	Barra de trigo con avena y nuez	30 g	120
41	Barra tipo panecillo con plátano	30 g	120
42	Cereal multigrano con pasas	30 g	120
43	Cereal de trigo inflado con avena y vainilla	30 g	120
44	Galleta de granola	30 g	120

45	Galleta de avena con cacahuete	30 g	120
46	Galleta de cebada, avena, nuez y almendra	30 g	120
47	Galleta de trigo con avena y canela	30 g	120
48	Galleta de maíz	30 g	120
49	Galleta de trigo con avena y vainilla	30 g	120
50	Galleta integral de amaranto con nuez	30 g	120
51	Cereal de trigo inflado integral fortificado	250 g	6

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 19 de Noviembre de 2015.

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 19 DE NOVIEMBRE AL 11 DE DICIEMBRE DE 2015, DE 09:00 A 15:00 HORAS.

ESPECIFICACIONES

PARTIDA	PRODUCTO	PRESENTACION	VOLUMEN	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	DESPENSA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR	4 PRODUCTOS	300,120	ANEXO A
2	DESPENSA PAAD	9 PRODUCTOS	803,220	ANEXO B
3	DESPENSA PAAD INDIGENA	13 PRODUCTOS	18,000	ANEXO C
4	DESPENSA TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	12 PRODUCTOS	5,255	ANEXO D
5	DESPENSA TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF	12 PRODUCTOS	6,989	ANEXO E
6	DESPENSA TRABAJO SOCIAL SICATS	12 PRODUCTOS	750	ANEXO F
7	DESPENSA PROTECCIÓN CIVIL	12 PRODUCTOS	1,800	ANEXO G
8	DESAYUNO FRÍO	1 PRODUCTO	12'864,600	ANEXO H
9	DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS	8 PRODUCTOS	249,460	ANEXO I
10	DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA	7 PRODUCTOS	16,700	ANEXO J
11	DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA	15 PRODUCTOS	9,476	ANEXO K
12	DESPENSA MUJERES AVANZANDO	9 PRODUCTOS	84,000	ANEXO L

300,120 Despesas. Nutrición extraescolar (Niñez Avanzando DOTACIONES PROALIMNE) con 4 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 15.0 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 paq.)	ANEXO 1L
Lenteja chica 500 g (1 paq.)	ANEXO 1X
Frijol 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1P
Avena en hojuela 1 Kg (1 paq.)	ANEXO 1E

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:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

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

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



ANEXO B



803,220 Despensas PAAD (Familias Avanzando DEPENSA PAAD) con 9 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de maíz 500 mL (1 botella)	ANEXO 1A
Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1F
Avena en hojuela 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1E
Atún en agua, masa drenada 100 g (1 pieza)	ANEXO 1G
Cereal de trigo inflado integral fortificado 250 g (1 paq.)	ANEXO 1J
Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1U
Lenteja chica 500 g (2 Paq.)	ANEXO 1X
Frijol 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1P
Frijol 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1Q

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:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

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

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

18,000 Despensas. PAAD ZONA INDÍGENA (Familias avanzando DESPENSA PAAD NORTE) con 13 productos, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 60 cm (180 ± 20 gauges) con el diseño impreso a color en la bolsa, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia (polipropileno) con una dimensión de 54 x 100 cm, cerrado y cosido a máquina con densidad necesaria para soportar 3 despensas, y el diseño impreso a color en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

*Aceite de maíz 1 botella (500 mL) 1 botella	ANEXO 1A
Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1F
Atún en agua masa drenada 100 g (2 piezas)	ANEXO 1G
Avena en hojuela 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1E
Azúcar estandar (500 g) (1 Paq.)	ANEXO 1H
Cereal de trigo inflado integral fortificado 250 g (1 paq.)	ANEXO 1J
*Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kg (3 Paq.)	ANEXO 1U
Pasta para sopa con fibra 200 g (3 paq.)	ANEXO 1Z
Frijol 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1P
Frijol 1 Kg (2 paq.)	ANEXO 1Q
Lenteja chica 500 g (1 paq.)	ANEXO 1X
Garbanzo 500 g (1 paq.)	ANEXO 1T
Harina de trigo 1 Kilo (1 Paq.)	ANEXO 1V
*El aceite de maíz y la Harina de Maíz Nixtamalizada y se deberán entregar por separado.	

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

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

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

5,255 Despensas TRABAJO SOCIAL OPERATIVO (Familias avanzando DESPENSA TRABAJO SOCIAL) con 12 productos, 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 maíz 1 Litro (1 botella)	ANEXO 1B
Arroz blanco 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1F
Atún en agua masa drenada 100 g (2 piezas)	ANEXO 1G
Avena en hojuela 500g (1 paq.)	ANEXO 1D
Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 paq.)	ANEXO 1K
Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1U
Lenteja chica 500 g (1 paq.)	ANEXO 1X
Pasta para sopa 200 g (3 paq.)	ANEXO 1Y
Frijol 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1Q
Galleta en forma de animalito 500 g (1 paq.)	ANEXO 1R
Polvo para preparar gelatina de sabor 35 g (2 sobres)	ANEXO 1AB
Fécula de maíz de sabor 47 g (2 sobres)	ANEXO 1O

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:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

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

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

6,989 Despesas TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF (Familias avanzando DESPENSA CONTIGO DIF) con 12 productos, 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 maíz 1 Litro (1 botella)	ANEXO 1B
Arroz blanco 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1F
Atún en agua masa drenada 100 g (2 piezas)	ANEXO 1G
Avena en hojuela 500g (1 paq.)	ANEXO 1D
Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 paq.)	ANEXO 1K
Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1U
Lenteja chica 500 g (1 paq.)	ANEXO 1X
Pasta para sopa 200 g (3 paq.)	ANEXO 1Y
Frijol 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1Q
Galleta en forma de animalito 500 g (1 paq.)	ANEXO 1R
Polvo para preparar gelatina de sabor 35 g (2 sobres)	ANEXO 1AB
Fécula de maíz de sabor 47 g (2 sobres)	ANEXO 1O

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:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

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

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

750 Despensas TRABAJO SOCIAL SICATS (Comunidades avanzando DESPENSA SICATS) con 12 productos, 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 maíz 1 Litro (1 botella)	ANEXO 1B
Arroz blanco 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1F
Atún en agua masa drenada 100 g (2 piezas)	ANEXO 1G
Avena en hojuela 500g (1 paq.)	ANEXO 1D
Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 paq.)	ANEXO 1K
Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1U
Lenteja chica 500 g (1 paq.)	ANEXO 1X
Pasta para sopa 200 g (3 paq.)	ANEXO 1Y
Frijol 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1Q
Galleta en forma de animalito 500 g (1 paq.)	ANEXO 1R
Polvo para preparar gelatina de sabor 35 g (2 sobres)	ANEXO 1AB
Fécula de maíz de sabor 47 g (2 sobres)	ANEXO 1O

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:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

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

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

1,800 Despensas de PROTECCIÓN CIVIL (Familias avanzando ALIMENTOS PARA LA PROTECCION DE NUESTRAS FAMILIAS) con 12 productos, cada despensa 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 37.5 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 CONDICIONES DE EMERGENCIA".

Los productos son los siguientes:

Aceite de maíz 500 mL (1 botella)	ANEXO 1A
Arroz blanco 1 Kilo (1 paq.)	ANEXO 1F
Atún en agua, masa drenada 100 g (2 piezas)	ANEXO 1G
Lenteja chica 500 g (2 paq.)	ANEXO 1X
Pasta para sopa con fibra 200 g (2 paq.)	ANEXO 1Z
Chicharo con zanahoria 410 g (2 latas)	ANEXO 1N
Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 paq.)	ANEXO 1K
Café soluble 48 g (1 Frasco)	ANEXO 1I
Azúcar estandar 500 g (1 paq.)	ANEXO 1H
Sardina en tomate 425 g (1 lata)	ANEXO 1AC
Frijol 500 g (1 paq.)	ANEXO 1P
Galleta Salada de 137 g (1 paq.)	ANEXO 1AA

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

El proveedor será responsable de:

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

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

- Bitácora de Recepción de Alimentos.
- Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
- Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.
- Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.
- Sistema PEPS documentado y aplicado.
- Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
- Registros de Armado diario.
- Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.
- Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

- Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.
- Empaques y pesos de los productos.
- Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Donde la fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel apartir de la fecha de envasado y procesado para ser entregado al municipio.
- Cantidades a entregar.
- Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



ANEXO H



12, 864,600 Raciones DESAYUNO FRÍO. En los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

La integración de cada desayuno es la siguiente:

900,522 Avena instantanea con extracto de vainilla 30 g.	ANEXO 1AD
771,876 Avena instantanea con plátano 30 g.	ANEXO 1AE
771,876 Avena instantanea integral con nuez 30 g.	ANEXO 1AF
771,876 Avena instantanea con manzana y canela 30 g.	ANEXO 1AG
771,876 Barra de cereales integrales con frutas 30 g.	ANEXO 1AH
771,876 Barra integral con yogurt y arandanos 30 g.	ANEXO 1AI
771,876 Barra de trigo integral con arandanos 30 g.	ANEXO 1AJ
771,876 Barra de avena con coco y amaranto 30 g.	ANEXO 1AK
707,553 Barra de arroz inflado con avena y pasas 30 g.	ANEXO 1AL
707,553 Barra de trigo con avena y nuez 30g.	ANEXO 1AM
707,553 Barra tipo panecillo con plátano 30 g.	ANEXO 1AN
643,230 Cereal multigrano con pasas 30 g.	ANEXO 1AÑ
578,907 Cereal de trigo inflado con avena y vainilla 30 g.	ANEXO 1AO
578,907 Galleta de granola 30 g	ANEXO 1AP
514,584 Galleta de avena con cacahuete 30 g.	ANEXO 1AQ
514,584 Galleta de cebada, avena, nuez y almendra 30 g.	ANEXO 1AR
450,261 Galleta de trigo con avena y canela 30 g.	ANEXO 1AS
450,261 Galleta de maíz 30 g.	ANEXO 1AT
385,938 Galleta de trigo con avena y vainilla 30 g.	ANEXO 1AU
321,615 Galleta integral de amaranto con nuez 30 g.	ANEXO 1AV

Los productos se desglosan en el calendario de entregas.

El proveedor será responsable de:

1. 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 reciban los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

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

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás



ANEXO I



249,460 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE 121 MUNICIPIOS (Niñez avanzando Despensa Desayunos Calientes 121 Municipios) con 8 productos, armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:

DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES

*Aceite de maíz 500 mL (1 botella)	ANEXO 1A
Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1F
Atún en agua, masa drenada 100 g (4 piezas)	ANEXO 1G
Avena en hojuela 300 g (2 paq.)	ANEXO 1C
*Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kg (3 Paq.)	ANEXO 1U
Lenteja chica 500 g (1 paq.)	ANEXO 1X
Harina para hot cakes integral 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1W
Frijol 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1Q

***El aceite de maíz y la Harina de Maíz Nixtamalizada y se deberán entregar 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:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

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

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

16,700 Despensas **DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA (Niñez avanzando Despensa Desayunos Calientes Zona Metropolitana) con 7 productos**, armadas en costal de polipropileno de 50 x 60 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA METROPOLITANA

*Aceite de maíz 500 mL (1 botella)	ANEXO 1A
Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1F
Atún en agua, masa drenada 100 g (4 piezas)	ANEXO 1G
Avena en hojuela 300 g (2 paq.)	ANEXO 1C
Lenteja chica 500 g (1 paq.)	ANEXO 1X
Harina para hot cakes integral 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1W
Frijol 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1Q

*El aceite de maíz se deberá de entregar 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:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

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

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

9,476 Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDÍGENA (Niñez avanzando Desayunos Calientes Zona Norte) con 15 productos, armadas en costal de polipropileno de 50 x 60cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA INDÍGENA

*Aceite de maíz 500 mL (1 botella)	ANEXO 1A
Arroz blanco 1 Kg (1 Paq)	ANEXO 1F
Atún en agua, masa drenada 100 g (4 piezas)	ANEXO 1G
Avena en hojuela 300 g (1 Paq.)	ANEXO 1C
Azúcar estandar 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1H
*Ensalada de legumbres 190 g (3 bricks)	ANEXO 1M
Chile guajillo (mirasol) 100 g (1 Paq.)	ANEXO 1Ñ
Galleta integral en forma de animalito 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1S
Cereal de trigo inflado integral fortificado Z.I. 250 g (1 Paq.)	ANEXO 1W
*Harina de maíz nixtamalizada 1 Kg (6 paq.)	ANEXO 1U
Lenteja chica 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1X
Pasta para sopa con fibra 200 g (2 Paq.)	ANEXO 1Z
Harina de trigo 1 Kg (3 paq.)	ANEXO 1V
Frijol 1 Kilo (1 Paq.)	ANEXO 1Q
Frijol 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1P

***El aceite de maíz, ensalada de legumbres y harina de maíz nixtamalizada se deberan entregar 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:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

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

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



ANEXO L



84,000 Despensas (Estrategia Mujeres Avanzando) con 9 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas : 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Aceite de maíz 500 mL (1 botella)	ANEXO 1A
Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1F
Avena en hojuela 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1E
Atún en agua, masa drenada 100 g (1 pieza)	ANEXO 1G
Cereal de trigo inflado integral fortificado 250 g (1 paq.)	ANEXO 1J
Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1U
Lenteja chica 500 g (2 Paq.)	ANEXO 1X
Frijol 500 g (1 Paq.)	ANEXO 1P
Frijol 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1Q

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:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

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

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

ANEXO 1A

ACEITE DE MAÍZ 500 mL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión, extracción o ambos provenientes del Germen de Maíz (embriones de Zea Mays L). El cual es sometido a los siguientes procesos de refinación: neutralizado, lavado, blanqueado, hibernado, desodorizado, filtrado y secado.

El aceite comestible puro de maíz, 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 Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

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)	35 A - 4.0 R Máximo
Índice de peróxido	2.0 meq/kg Máximo
Prueba fría a 273 °K (0 °C)	5.5 horas Mínimo
Índice de yodo	107 cg I ₂ /g Mínimo - 135 cg I ₂ /g Máximo
Impurezas insolubles	0.02 % Máximo
Ácidos Grasos del aceite de maíz	
Ácido laúrico C12:0	0.3 % Máximo
Ácido mirístico C14:0	0.3 % Máximo

Ácido palmítico C16:0	8.6 % Mínimo - 16.5 % Máximo
Ácido palmitoléico C16:1	0.5 % Máximo
Ácido esteárico C18:0	3.3 % Máximo
Ácido oléico C18:1	20.0 % Mínimo - 42.2 % Máximo
Ácido linoléico C18:2	34.0 % Mínimo - 65.6 % Máximo
Ácido linolénico C18:3	2.0 % 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
Hierro	1.5 mg/Kg Máximo
Cobre	0.1 mg/Kg Máximo
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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.

- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-030-SCFI-2011	Alimentos - Aceite comestible puro de maíz – 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.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AA

GALLETA SALADA 137 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta elaborada con harina de trigo, soya, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, moldeado, troquelado para darle la forma establecida y posterior tratamiento térmico.

Empaque individual de 137 g y colectivo en cajas de cartón corrugado con 8 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 salado, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Crujiente, uniforme, propia de la galleta salada.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos Aerobios	3,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<10 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo
S. Aureus	Negativo
Salmonella en 25 g.	Negativo
E. Coli	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	5 % Máximo
Proteína	7 % Mínimo

Grasa	13% Máximo
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.0 g/Porción Mínimo.
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	1400 mg por cada 100 g de galleta salada.
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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en paquete de 137 g. sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja de cartón corrugado con 8 paquetes.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:
 1. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su

contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AB

POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE SABOR 35 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Polvo para preparar gelatina de sabores, elaborado con gretina pura, grado comestibles con un contenido mínimo de 8% y sacarosa mínimo 60%, la cantidad suficiente para preparar un litro. Deben ser de diferentes sabores, 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 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
Exacto etéreo	0.8 % Máximo
Acidez, en base seca, expresada en % de ácido cítrico	3.0 % Máximo
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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

4. Envase: 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, masa drenada.

4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AC

SARDINA EN SALSA DE TOMATE 425 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado a partir de la carne de la sardina, procedente de la especie 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 300 g.

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

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	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	300 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 parametro del mercurio)*	0.5 mg/Kg Máximo
Plomo	1.0 mg/Kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo
Histamina	100 mg/Kg Máximo
Toxina botulinica**	Ausente en la totalidad del envase

*Solo para enlatados

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. 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 300 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-179-SCFI-2001	Productos de la pesca. Sardinias 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 sardinias 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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.

ANEXO 1AD

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
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	8 % Mínimo

Grasa total	35 % Máximo del total de las calorías
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg / 30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos /porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-289-NORMEX-2008	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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AE

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
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	8 % Mínimo

Grasa total	35 % Máximo del total de las calorías
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-289-NORMEX-2008	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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AF

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
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	8 % Mínimo

Grasa total	35 % Máximo del total de las calorías
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-289-NORMEX-2008	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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AG

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
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	8 % Mínimo

Grasa total	35 % Máximo del total de las calorías
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos /porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-289-NORMEX-2008.	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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AH

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	5 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías

Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en 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 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su

contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AI

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, 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 del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.

Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en 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 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su

contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AJ

BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con harina integral de trigo, arándanos, 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 del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.

Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Invasada 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AK

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 del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías

Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos /porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en 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 de cartón corrugado 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su

contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AL

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, 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 Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias 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
Mesofílicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	5 % Mínimo
Grasa total	35 % Máximo del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías

Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos /porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su

contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AM

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 del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.

Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su

contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AN

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 del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.

Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su

contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AÑ

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 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 240, en presentación de 30 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 300 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 horneado.
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	35 % Máximo del total de las calorías
Grasas Saturadas	10 % Máximo del total de las calorías
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías

Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 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 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su

contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AO

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 y aditivos, fortificada con el 80 % del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 30 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 300 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
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo

Zinc	2.0 mg/porción 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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Invasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, 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 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AP

GALLETA DE GRANOLA 30 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Galleta integral elaborada con harina de trigo, cacahuete, 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 Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias 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	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 del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Invasada en sobre de 30 g o 2 porciones de 15 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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. 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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AQ

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 cacahuete.

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 del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en sobre de 30 g o 2 porciones de 15 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AR

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	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 del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en sobre de 30 g o 2 porciones de 15 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AS

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	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 del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en sobre de 30 g o 2 porciones de 15 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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. 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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AT

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	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 del total de las calorías

Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasada en sobre de 30 g o 2 porciones de 15 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AU

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 Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias 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
Mesofílicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	8 % Máximo
Proteína	6 % Mínimo

Grasa total	35 % Máximo del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Invasada en sobre de 30 g o 2 porciones de 15 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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. 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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AV

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 Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias 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	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 del total de las calorías
Grasas trans	0.5 g/30 g Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Azúcares	20 % Máximo del total de las calorías
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Invasada en sobre de 30 g o 2 porciones de 15 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1AW

CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL FORTIFICADO DESAYUNOS ZONA INDIGENA, 250 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

Dicho producto será entregado para el programa de desayunos escolares modalidad caliente Zona Indígena.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, 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 Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias 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
Mesofílicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

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

Proteína	4.7 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Grasas	3.5 % Mínimo.
Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

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

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:
 1. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1B

ACEITE DE MAÍZ 1L

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión, extracción o ambos provenientes del Germen de Maíz (embriones de Zea Mays L). El cual es sometido a los siguientes procesos de refinación: neutralizado, lavado, blanqueado, hibernado, desodorizado, filtrado y secado.

El aceite comestible puro de maíz, 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°C).

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)	35 A - 4.0 R Máximo
Índice de peróxido	2.0 meq/kg Máximo
Prueba fría a 273 °K (0 °C)	5.5 horas Mínimo
Índice de yodo	107 cg I ₂ /g Mínimo - 135 cg I ₂ /g Máximo
Impurezas insolubles	0.02 % Máximo
Ácidos Grasos del aceite de maíz	
Ácido laúrico C12:0	0.3 % Máximo
Ácido mirístico C14:0	0.3 % Máximo

Ácido palmítico C16:0	8.6 % Mínimo - 16.5 % Máximo
Ácido palmitoléico C16:1	0.5 % Máximo
Ácido esteárico C18:0	3.3 % Máximo
Ácido oléico C18:1	20.0 % Mínimo - 42.2 % Máximo
Ácido linoléico C18:2	34.0 % Mínimo - 65.6 % Máximo
Ácido linolénico C18:3	2.0 % 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
Hierro	1.5 mg/Kg Máximo
Cobre	0.1 mg/Kg Máximo
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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-030-SCFI-2011	Alimentos - Aceite comestible puro de maíz – 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.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

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

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

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

Proteína	11.6 % Mínimo
Cenizas	2.0 %Máximo
Extracto etéreo (Grasa)	5.0 %Máximo
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-2008).

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

2.4. Características Toxicológicas

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Presentación de 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 o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2008	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010.	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011.	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

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 40 paquetes.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, los enlistados en la NMX-F-289-NORMEX-2008.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

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

Proteína	11.6 % Mínimo
Cenizas	2.0 % Máximo
Extracto etéreo (Grasa)	5.0 % Máximo
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-2008).

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

2.4. Características Toxicológicas

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Presentación de 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 40 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 o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2008	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010.	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011.	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

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

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

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

Proteína	11.6 % Mínimo
Cenizas	2.0 %Máximo
Extracto etéreo (Grasa)	5.0 %Máximo
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-2008).

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

2.4. Características Toxicológicas

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Presentación de 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 40 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 o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2008	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010.	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011.	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1F

ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

El Arroz Blanco Mexicano, deberá ser Nacional, de cosecha reciente, envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. 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	15 % Máximo
Análisis selectivo del grano	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
Granos dañados por: Microorganismos, manchados e insectos	2 % Máximo
Granos defectuosos por: Palay, Mal pulidos, Estrellados, Cutícula roja,	12.1 % Máximo

Yesosos	
Longitud del grano entero	5.4 mm Mínimo
Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo
Impurezas (semilla de trompillo y/o sesbania)	0.3 % Máximo
Materia Extraña	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 0.99 mm de diámetro. En el concepto de impurezas se incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania. (NMX-FF-035-SCFI-2005).

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

2.4. Características Toxicológicas

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Envasado en bolsa de polietileno de 1 Kg.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el mismo (NMX-FF-035-SCFI-2005).

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

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

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:
 1. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-035-SCFI-2005	Productos alimenticios no industrializados para uso humano cereales- arroz pulido - (<i>Oryza sativa</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Cereales - arroz palay (<i>Oryza Sativa</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba
NMX-F-120-1996	Arroz Pulido. POLISHED RICE.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CODEX STAN 198-1995, Norma del Codex para el Arroz.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia	

de plomo en los alimentos.

Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.

ANEXO 1G

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

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus albacares* (aleta amarilla) entre otros, pudiendo ser en trozos, hojuelas y/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.

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

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Masa drenada con malla 30	80 g Mínimo
Proteína	18 % Mínimo
Carbohidratos	3 % Máximo
Grasas	1 % Máximo

Sodio	180 mg por porción de 30 g Máximo
Autenticidad de Atún	Características propias del atún
Materia extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación. (NMX-F-220-SCFI-2011).

2.4. Características Toxicológicas

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

*Solo para enlatados

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Presentación de 100 g de masa drenada.

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

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

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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-220-SCFI-2011	Atún y Pescados similares en aceite enlatados.
NOM-084-SCFI-1994	Información Comercial - especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.
CODEX STAN 70-1981	Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-242-SSA1-2009	NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

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

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

Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.

ANEXO 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 gramos. 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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Invasada 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, masa drenada.

4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

ANEXO 11

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 diluidos 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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Presentación 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.

7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna

	evidencia de fauna nociva.	nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de recepción.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

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 de Hierro, vitamina B12, y el 40% de B1 y B6 por cada 50 g.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, 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.
Grasas	3.5 % Mínimo.
Sodio	180 mg/30 g Máximo

Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Hierro	7.44 mg/porción Mínimo
Vitamina B1	0.35 mg/porción Mínimo
Vitamina B6	0.48 mg/porción Mínimo.
Vitamina B12	1.44 microgramos/porción 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

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

6. **Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:
 1. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1K

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 240, 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
Mesofílicos Aerobios	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g Máximo
Hongos (Mohos) y Levaduras	300 UFC/g Máximo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo
Proteína	4.7 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Grasa	3.5 % Mínimo.
Sodio	180 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

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

6. Etiquetado:

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

1. Nombre o denominación del alimento.

2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.

ANEXO 1L

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 de Vitamina A, Hierro y Zinc por cada 30 g.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, 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
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo.
Grasas	3.5 % Mínimo.

Sodio	180 mg/30 g Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Vitamina A	168 microgramos/porción Mínimo
Hierro	2.4 mg/porción Mínimo
Zinc	2.0 mg/porción 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 Físicoquímicas. (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	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su

contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1M

ENSALADA DE LEGUMBRES EN ENVASE TETRA PAK 190 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Se entiende por ensalada de leguminosas 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 legumbre y con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las legumbres, exento de olores extraños.
Sabor	Debe ser agradable, a verdura fresca y cocida, no tendrá ningún sabor extraño.
Aspecto, consistencia y textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando), Característico del producto.

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Masa drenada	60 % Mínimo
Cloruro de sodio	2.0 % Máximo
pH	5.5 - 6.5
Sólidos solubles	12.0 % Máximo
Materia extraña	Exento

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

2.4. Características Toxicológicas

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 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 48 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, masa drenada.

4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50	“Verduras enlatadas, envasadas y congeladas” Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. w.w.w.revistadelconsumidor.gob.mx
NMX-F-033-1982	Alimentos para humanos- Puré de tomate envasado.
NMX-F-414-1982	Alimentos para humanos-Champiñones envasados
NMX-F-417-1982	Productos alimenticios para uso humano-Granos enteros de elote envasados
NMX-F-423-1982	Productos alimenticios para uso humano-Espárragos envasados
NMX-F-028-1981	Alimentos para humanos-Chícharos envasados.
NMX-F-419-1982	Productos alimenticios para uso humano-Ejotes envasados
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015.	

Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

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	60 % Mínimo
Cloruro de sodio	2.0 % Máximo
pH	5.5 - 6.5
Sólidos solubles	12.0 % Máximo
Materia extraña	Exento

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

2.4. Características Toxicológicas

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

*Solo para enlatados

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

La presentación en 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Presentación 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

ANEXO 10

FECULA DE MAÍZ CON SABOR 47 g.

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Polvo para preparar atole de maíz de diferentes sabores, puede contener sabor y color artificial, antioxidantes.

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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasado en bolsas de 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.

ANEXO 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
Total de semilla dañada	4% Máximo
Contrastantes	2% Máximo
Afines	4% Máximo
Total de semilla defectuosa	8% Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Impurezas y materia extraña: El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las

pedras 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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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 240, 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de recepción.	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 (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

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 Kg. 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
Total de semilla dañada	4% Máximo
Contrastantes	2% Máximo
Afines	4% Máximo
Total de semilla defectuosa	8% Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Impurezas y materia extraña: El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las

pedras 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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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 240, 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

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, azúcares, 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 Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico 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 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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Presentación de 500 g en empaque de polipropileno transparente.

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.

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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1S

GALLETAS INTEGRALES EN FORMA DE ANIMALITOS 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado con harina de trigo integral u otros cereales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, 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 Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico 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)	8 % Mínimo
Extracto Etéreo	5 % Mínimo
Fibra dietética	6 % Mínimo
Sodio	180 mg/30 g 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.

2.4. Características Toxicológicas

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Presentación de 500 g en empaque de polipropileno transparente.

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.

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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1T

GARBANZO 500 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

El Garbanzo deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. 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	Blanco a ligeramente crema o beige uniforme.
Olor	Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor añejo, ácido o rancio fermentado, enmohecido ó putrefacción, sin presencia de sabores extraños.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Granular, seca, lisa, firme y poco brillante.

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 % Máximo
Mal desarrollados	2.0 % Máximo
Afines	4.0 % Máximo
Granos dañados	2.0 % Máximo
Variedades contrastantes	2.0 % Máximo
Granos con defecto	4.0 % Máximo
Impurezas y materia extraña	1.3 % Máximo

Impurezas y materia extraña: El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características fisicoquímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del garbanzo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 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

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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.

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

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

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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1U

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, empackada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, de largo 46 cm 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 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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, 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 plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, de largo 46 cm 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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1V

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 microgramos /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 Físicoquímicas.

2.4. Características Toxicológicas

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

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, masa drenada.

4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-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 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1W

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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 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.

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, masa drenada.

4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1X

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 *Papilionáceas* 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 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	1 % Máximo
Total de impurezas y materia extraña	1.3 % Máximo
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 físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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.

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

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

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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1Y

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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

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

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

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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos - Pasta – Características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1Z

PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g, 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
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 y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

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

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

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, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - i. Información en español.
 - j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos - Pasta – Características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 2

JUNTA ACLARATORIA LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 28/2015

“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2016”

FECHA: 26 DE NOVIEMBRE DE 2015

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 _____ No. Poder _____
Constitutiva _____
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 LPL28/2015 para el proyecto denominado “**ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN 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: <i>(en caso de contar con él)</i>	
No. de Registro en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM):	
No. del Registro Federal de Contribuyentes:	
Domicilio: <i>(Calle, Número exterior-interior, Colonia, Código Postal)</i>	
Municipio o delegación:	Entidad Federativa:
Teléfono (s):	Fax:
Correo Electrónico:	
<i>Para Personas Moral:</i>	
Número de Escritura Pública: <i>(en la que consta su Acta Constitutiva y sus modificaciones* si las hubiera)</i>	
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.	
<i>Para Personas Físicas:</i>	
Número de folio de la Credencial de Elector:	
P O D E R	<i>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):</i>
	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	PRODUCTO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1	1				
	2				
	3				
	4				
SUBTOTAL					
PARTIDA	PRODUCTO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
2	1				
	2				
	3				
	4				
SUBTOTAL					
PARTIDA	PRODUCTO	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
ETC	1				
	2				
	3				
	ETC				
SUBTOTAL					

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 y se presentan en moneda NACIONAL con los impuestos desglosados.

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

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 6º 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 SECRETARÍA Y/O LA DEPENDENCIA, ASÍ COMO LA REPARACIÓN DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS, DAÑOS Y PERJUICIOS QUE PUDIEREN APARECER Y QUE SEAN IMPUTABLES A NUESTRO FIADO CON MOTIVO DE LA CONTRATACIÓN QUE SE MENCIONA Y SOLO PODRÁ SER CANCELADA CON LA PRESENTACIÓN DE SU ORIGINAL POR PARTE DE NUESTRO FIADO.

IGUALMENTE, EN EL CASO QUE SE OTORQUE PRORROGA AL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS, RECURSOS O INCONFORMIDADES DE LOS 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.



FAMILIAS
avanzando
 DESPENSA PAAD



Gracias por confiar en DIF Jalisco

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

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



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



PRODUCTOS

- Aceite de maíz 500 ml (1 Botella)
- Arroz blanco 1 kg (1 Paquete)
- Avena en hojuelas 1 kg (1 Paquete)
- Atún en agua masa drenada 100 g (1 Pieza)
- Cereal de trigo inflado integral fortificado 250 g (1 Paquete)
- Harina de maíz nixtamalizada 1 kg (1 Paquete)
- Lenteja chica 500 g (2 Paquetes)
- Frijol 1 kg (1 Paquete)
- Frijol 500 g (1 Paquete)

37.5 cm largo x 20.5 cm ancho x 22 cm alto



BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS



FAMILIAS avanzando

CONTENIDO:
3 DESPENSAS PAAD NORTE

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

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

54 x 100 cm Esc 1:3

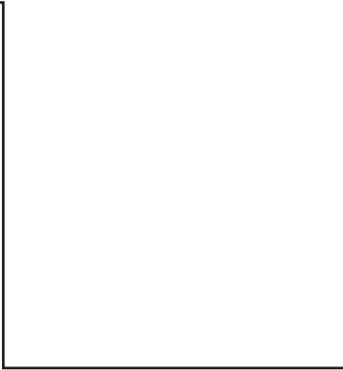


FAMILIAS
avanzando
DESPENSA PAAD NORTE

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

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

Bolsa 30 x 60 cm Esc 1:3
Área de impresión 28 x 22 cm Esc 1:3



PRODUCTOS

- Aceite de maíz	500 ml (1 Botella) *
- Arroz blanco	1 kg (1 Paquete)
- Atún en agua masa drenada	100 g (2 Piezas)
- Avena en hojuelas	1 kg (1 Paquete)
- Azúcar estándar	500 g (1 Paquete)
- Cereal de trigo inflado integral fortificado.....	250 g (1 Paquete)
- Harina de maíz nixtamalizada	1 kg (3 Paquetes)
- Pasta para sopa con fibra.....	200 g (3 Paquetes)
- Frijol	1 kg (2 Paquetes)
- Frijol	500 g (1 Paquete)
- Lenteja chica	500 g (1 Paquete)
- Garbanzo	500 g (1 Paquete)
- Harina de trigo	1 kg (1 Paquete)

(*) Se entrega por separado

Gracias por confiar en DIF Jalisco

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



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA-1-2010

Bolsa 30 x 60 cm Esc 1:3
Área de impresión 28 x 22 cm Esc 1:3



DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS



Gracias por confiar en DIF Jalisco

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

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



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

PRODUCTOS

- Cereal de trigo inflado integral fortificado 500 g (1 Paquete)
- Lenteja chica 500 g (1 Paquete)
- Frijol 500 g (1 Paquete)
- Avena en hojuelas 1 kg (1 Paquete)

37.5 cm largo x 20.5 cm ancho y 15 cm alto



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

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

40 x 65 cm Esc: 1:3

**DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
121 MUNICIPIOS**

PRODUCTOS

-
- Aceite de maíz 500 ml (1 Botella)*
 - Arroz blanco 1 kg (1 Paquete)
 - Atún en agua masa drenada 100 g (4 Piezas)
 - Avena en hojuelas 300 g (2 Paquetes)
 - Harina de maíz nixtamalizada 1 kg (3 Paquetes)*
 - Lenteja chica 500 g (1 Paquete)
 - Harina para hot cakes integral 500 g (1 Paquete)
 - Frijol 1 kg (1 Paquete)
-

(*) Se entrega por separado

Gracias por confiar en DIF Jalisco

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



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



BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS



**DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA METROPOLITANA**

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

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

DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA METROPOLITANA
PRODUCTOS

-
- **Aceite de maíz**500 ml (1 Botella) *
 - **Avena en hojuelas**300 g (2 Paquetes)
 - **Arroz blanco**1 kg (1 Paquete)
 - **Atún en agua masa drenada** 100 g (4 Piezas)
 - **Lenteja chica**500 g (1 Paquete)
 - **Harina para hot cakes integral** 500 g (1 Paquete)
 - **Frijol**1 kg (1 Paquete)
-

(*) Se entrega por separado

Gracias por confiar en DIF Jalisco

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



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



BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS



**DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA NORTE**

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

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

DESPENSA DESAYUNOS CALIENTES
ZONA NORTE

PRODUCTOS

- Aceite de maíz	500 ml (1 Botella)*
- Arroz blanco	1 kg (1 Paquete)
- Atún en agua masa drenada	100 g (4 Piezas)
- Avena en hojuelas	300 g (1 Paquete)
- Azúcar estándar	500 g (1 Paquete)
- Ensalada de legumbres	190 g (3 Piezas)*
- Chile guajillo (mirasol)	100 g (1 Paquete)
- Galleta integral en forma de animalito	500 g (1 Paquete)
- Cereal de trigo inflado integral fortificado	250 g (1 Paquete)
- Harina de maíz nixtamalizada	1 kg (6 Paquetes)*
- Lenteja chica	500 g (1 Paquete)
- Pasta para sopa con fibra.....	200 g (2 Paquetes)
- Harina de trigo	1 kg (3 Paquetes)
- Frijol	1 kg (1 Paquete)
- Frijol	500 g (1 Paquete)

(*) Se entrega por separado

Gracias por confiar en DIF Jalisco

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



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



Mujeres
AVANZANDO
 RUMBO AL BIENESTAR



Gracias por confiar en DIF Jalisco

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

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



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

PRODUCTOS

- Aceite de maíz 500 ml (1 Botella)
- Arroz blanco 1 kg (1 Paquete)
- Avena en hojuelas 1 kg (1 Paquete)
- Atún en agua masa drenada 100 g (1 Pieza)
- Cereal de trigo inflado integral fortificado 250 g (1 Paquete)
- Harina de maíz nixtamalizada 1 kg (1 Paquete)
- Lenteja chica 500 g (2 Paquetes)
- Frijol 1 kg (1 Paquete)
- Frijol 500 g (1 Paquete)

37.5 cm largo x 20.5 cm ancho x 22 cm alto



FAMILIAS
avanzando
 DESPENSA TRABAJO SOCIAL



Gracias por confiar en DIF Jalisco

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

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



◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶



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



PRODUCTOS

- Aceite de maíz 1 l (1 Botella)
- Arroz blanco 1 kg (1 Paquete)
- Avena en hojuelas 500 g (1 Paquete)
- Atún en agua masa drenada 100 g (2 Piezas)
- Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 Paquete)
- Harina de maíz nixtamalizada 1 kg (1 Paquete)
- Lenteja chica 500 g (1 Paquete)
- Pasta para sopa 200 g (3 Paquetes)
- Frijol 1 kg (1 Paquete)
- Polvo para preparar gelatina de sabor 35 g (2 Sobres)
- Fécula de maíz de sabor 47 g (2 Sobres)
- Galleta en forma de animalito 500 g (1 Paquete)

32.5 cm largo x 25 cm ancho x 27 cm alto



FAMILIAS
avanzando
DESPENSA CONTIGO DIF



Gracias por confiar en DIF Jalisco

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

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



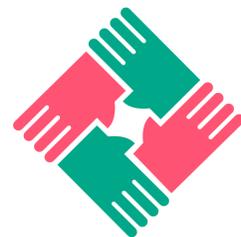
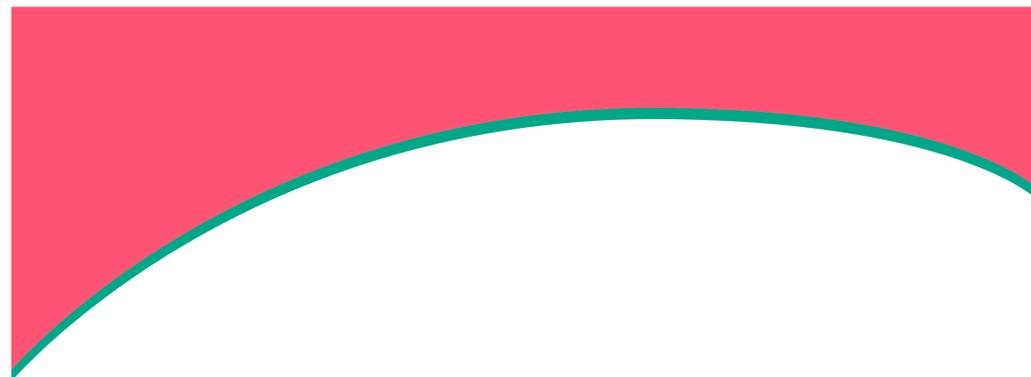
Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010



PRODUCTOS

- Aceite de maíz 1 l (1 Botella)
- Arroz blanco 1 kg (1 Paquete)
- Avena en hojuelas 500 g (1 Paquete)
- Atún en agua masa drenada 100 g (2 Piezas)
- Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 Paquete)
- Harina de maíz nixtamalizada 1 kg (1 Paquete)
- Lenteja chica 500 g (1 Paquete)
- Pasta para sopa 200 g (3 Paquetes)
- Frijol 1 kg (1 Paquete)
- Polvo para preparar gelatina de sabor 35 g (2 Sobres)
- Fécula de maíz de sabor 47 g (2 Sobres)
- Galleta en forma de animalito 500 g (1 Paquete)

32.5 cm largo x 25 cm ancho x 27 cm alto



**COMUNIDADES
avanzando**
DESPENSA SICATS



Gracias por confiar en DIF Jalisco

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

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



◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶



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



PRODUCTOS

- Aceite de maíz 1 l (1 Botella)
- Arroz blanco 1 kg (1 Paquete)
- Avena en hojuelas 500 g (1 Paquete)
- Atún en agua masa drenada 100 g (2 Piezas)
- Cereal de trigo inflado integral..... 250 g (1 Paquete)
- Harina de maíz nixtamalizada 1 kg (1 Paquete)
- Lenteja chica 500 g (1 Paquete)
- Pasta para sopa 200 g (3 Paquetes)
- Frijol 1 kg (1 Paquete)
- Polvo para preparar gelatina de sabor... 35 g (2 Sobres)
- Fécula de maíz de sabor 47 g (2 Sobres)
- Galleta en forma de animalito 500 g (1 Paquete)

32.5 cm largo x 25 cm ancho x 27 cm alto



BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS



FAMILIAS
avanzando
DESPENSA PROTECCIÓN CIVIL
ATENCIÓN A POBLACIÓN EN CONDICIONES DE EMERGENCIA



Gracias por confiar en DIF Jalisco

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

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



◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶



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



PRODUCTOS

- Aceite de maíz 500 ml (1 Botella)
- Arroz blanco 1 kg (1 Paquete)
- Atún en agua masa drenada 100 g (2 Piezas)
- Cereal de trigo inflado integral..... 250 g (1 Paquete)
- Lenteja chica 500 g (2 Paquetes)
- Pasta para sopa con fibra 200 g (2 Paquetes)
- Frijol 500 g (1 Paquete)
- Chicharo con zanahoria en lata 410 g (2 Piezas)
- Café soluble 48 g (1 Pieza)
- Sardina en salsa de tomate 425 g (1 Pieza)
- Azúcar estándar 500 g (1 Paquete)
- Galleta salada 137 g (1 Paquete)

37.5 cm largo x 20.5 cm ancho x 22 cm alto

ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 DEL ANEXO 1
 300,120 DESPENSAS NUTRICION EXTRAESCOLAR
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2016

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD																						
Bolaños	07-ene-16	150	02-feb-16	150	01-mar-16	150	05-abr-16	150	02-may-16	150	01-jun-16	150	04-jul-16	150	01-ago-16	150	01-sep-16	150	03-oct-16	150	03-nov-16	150	03-nov-16	150
Chimaltán	07-ene-16	51	02-feb-16	51	01-mar-16	51	05-abr-16	51	02-may-16	51	01-jun-16	51	04-jul-16	51	01-ago-16	51	01-sep-16	51	03-oct-16	51	03-nov-16	51	03-nov-16	51
Colotlán	07-ene-16	200	02-feb-16	200	01-mar-16	200	05-abr-16	200	02-may-16	200	01-jun-16	200	04-jul-16	200	01-ago-16	200	01-sep-16	200	03-oct-16	200	03-nov-16	200	03-nov-16	200
Huejucar	07-ene-16	112	02-feb-16	112	01-mar-16	112	05-abr-16	112	02-may-16	112	01-jun-16	112	04-jul-16	112	01-ago-16	112	01-sep-16	112	03-oct-16	112	03-nov-16	112	03-nov-16	112
Huejuquilla el Alto	07-ene-16	361	02-feb-16	361	01-mar-16	361	05-abr-16	361	02-may-16	361	01-jun-16	361	04-jul-16	361	01-ago-16	361	01-sep-16	361	03-oct-16	361	03-nov-16	361	03-nov-16	361
Mezquitic	07-ene-16	80	02-feb-16	80	01-mar-16	80	05-abr-16	80	02-may-16	80	01-jun-16	80	04-jul-16	80	01-ago-16	80	01-sep-16	80	03-oct-16	80	03-nov-16	80	03-nov-16	80
San Martín de Bolaños	07-ene-16	125	02-feb-16	125	01-mar-16	125	05-abr-16	125	02-may-16	125	01-jun-16	125	04-jul-16	125	01-ago-16	125	01-sep-16	125	03-oct-16	125	03-nov-16	125	03-nov-16	125
Santa María de los Ángeles	07-ene-16	65	02-feb-16	65	01-mar-16	65	05-abr-16	65	02-may-16	65	01-jun-16	65	04-jul-16	65	01-ago-16	65	01-sep-16	65	03-oct-16	65	03-nov-16	65	03-nov-16	65
Totatiche	07-ene-16	73	02-feb-16	73	01-mar-16	73	05-abr-16	73	02-may-16	73	01-jun-16	73	04-jul-16	73	01-ago-16	73	01-sep-16	73	03-oct-16	73	03-nov-16	73	03-nov-16	73
Villa Guerrero	07-ene-16	150	02-feb-16	150	01-mar-16	150	05-abr-16	150	02-may-16	150	01-jun-16	150	04-jul-16	150	01-ago-16	150	01-sep-16	150	03-oct-16	150	03-nov-16	150	03-nov-16	150
Total Región 1		1,367																						
Encarnación de Díaz	08-ene-16	350	03-feb-16	350	02-mar-16	350	06-abr-16	350	03-may-16	350	02-jun-16	350	05-jul-16	350	02-ago-16	350	02-sep-16	350	04-oct-16	350	04-nov-16	350	04-nov-16	350
Lagos de Moreno	08-ene-16	80	03-feb-16	80	02-mar-16	80	06-abr-16	80	03-may-16	80	02-jun-16	80	05-jul-16	80	02-ago-16	80	02-sep-16	80	04-oct-16	80	04-nov-16	80	04-nov-16	80
Ojuelos	08-ene-16	150	03-feb-16	150	02-mar-16	150	06-abr-16	150	03-may-16	150	02-jun-16	150	05-jul-16	150	02-ago-16	150	02-sep-16	150	04-oct-16	150	04-nov-16	150	04-nov-16	150
San Diego de Alejandría	08-ene-16	46	03-feb-16	46	02-mar-16	46	06-abr-16	46	03-may-16	46	02-jun-16	46	05-jul-16	46	02-ago-16	46	02-sep-16	46	04-oct-16	46	04-nov-16	46	04-nov-16	46
San Juan de los Lagos	08-ene-16	150	03-feb-16	150	02-mar-16	150	06-abr-16	150	03-may-16	150	02-jun-16	150	05-jul-16	150	02-ago-16	150	02-sep-16	150	04-oct-16	150	04-nov-16	150	04-nov-16	150
Teocaltiche	08-ene-16	150	03-feb-16	150	02-mar-16	150	06-abr-16	150	03-may-16	150	02-jun-16	150	05-jul-16	150	02-ago-16	150	02-sep-16	150	04-oct-16	150	04-nov-16	150	04-nov-16	150
Unión de San Antonio	08-ene-16	200	03-feb-16	200	02-mar-16	200	06-abr-16	200	03-may-16	200	02-jun-16	200	05-jul-16	200	02-ago-16	200	02-sep-16	200	04-oct-16	200	04-nov-16	200	04-nov-16	200
Villa Hidalgo	08-ene-16	100	03-feb-16	100	02-mar-16	100	06-abr-16	100	03-may-16	100	02-jun-16	100	05-jul-16	100	02-ago-16	100	02-sep-16	100	04-oct-16	100	04-nov-16	100	04-nov-16	100
Total Región 2		1,226																						
Acatic	11-ene-16	100	04-feb-16	100	03-mar-16	100	07-abr-16	100	04-may-16	100	03-jun-16	100	06-jul-16	100	03-ago-16	100	05-sep-16	100	05-oct-16	100	07-nov-16	100	07-nov-16	100
Arandas	11-ene-16	600	04-feb-16	600	03-mar-16	600	07-abr-16	600	04-may-16	600	03-jun-16	600	06-jul-16	600	03-ago-16	600	05-sep-16	600	05-oct-16	600	07-nov-16	600	07-nov-16	600
Cañadas de Obregón	11-ene-16	60	04-feb-16	60	03-mar-16	60	07-abr-16	60	04-may-16	60	03-jun-16	60	06-jul-16	60	03-ago-16	60	05-sep-16	60	05-oct-16	60	07-nov-16	60	07-nov-16	60
Jalostotlán	11-ene-16	182	04-feb-16	182	03-mar-16	182	07-abr-16	182	04-may-16	182	03-jun-16	182	06-jul-16	182	03-ago-16	182	05-sep-16	182	05-oct-16	182	07-nov-16	182	07-nov-16	182
Jesús María	11-ene-16	400	04-feb-16	400	03-mar-16	400	07-abr-16	400	04-may-16	400	03-jun-16	400	06-jul-16	400	03-ago-16	400	05-sep-16	400	05-oct-16	400	07-nov-16	400	07-nov-16	400
Mexitacán	11-ene-16	80	04-feb-16	80	03-mar-16	80	07-abr-16	80	04-may-16	80	03-jun-16	80	06-jul-16	80	03-ago-16	80	05-sep-16	80	05-oct-16	80	07-nov-16	80	07-nov-16	80
San Ignacio Cerro Gordo	11-ene-16	253	04-feb-16	253	03-mar-16	253	07-abr-16	253	04-may-16	253	03-jun-16	253	06-jul-16	253	03-ago-16	253	05-sep-16	253	05-oct-16	253	07-nov-16	253	07-nov-16	253
San Julián	11-ene-16	430	04-feb-16	430	03-mar-16	430	07-abr-16	430	04-may-16	430	03-jun-16	430	06-jul-16	430	03-ago-16	430	05-sep-16	430	05-oct-16	430	07-nov-16	430	07-nov-16	430
San Miguel el alto	11-ene-16	466	04-feb-16	466	03-mar-16	466	07-abr-16	466	04-may-16	466	03-jun-16	466	06-jul-16	466	03-ago-16	466	05-sep-16	466	05-oct-16	466	07-nov-16	466	07-nov-16	466
Tepatitlán	11-ene-16	455	04-feb-16	455	03-mar-16	455	07-abr-16	455	04-may-16	455	03-jun-16	455	06-jul-16	455	03-ago-16	455	05-sep-16	455	05-oct-16	455	07-nov-16	455	07-nov-16	455
Valle de Guadalupe	11-ene-16	90	04-feb-16	90	03-mar-16	90	07-abr-16	90	04-may-16	90	03-jun-16	90	06-jul-16	90	03-ago-16	90	05-sep-16	90	05-oct-16	90	07-nov-16	90	07-nov-16	90
Yahuacala	11-ene-16	100	04-feb-16	100	03-mar-16	100	07-abr-16	100	04-may-16	100	03-jun-16	100	06-jul-16	100	03-ago-16	100	05-sep-16	100	05-oct-16	100	07-nov-16	100	07-nov-16	100
Total Región 3		3,216																						
Atotonilco el Alto	12-ene-16	250	05-feb-16	250	04-mar-16	250	08-abr-16	250	06-may-16	250	06-jun-16	250	07-jul-16	250	04-ago-16	250	06-sep-16	250	06-oct-16	250	08-nov-16	250	08-nov-16	250
Atoyacán	12-ene-16	200	05-feb-16	200	04-mar-16	200	08-abr-16	200	06-may-16	200	06-jun-16	200	07-jul-16	200	04-ago-16	200	06-sep-16	200	06-oct-16	200	08-nov-16	200	08-nov-16	200
Degollado	12-ene-16	100	05-feb-16	100	04-mar-16	100	08-abr-16	100	06-may-16	100	06-jun-16	100	07-jul-16	100	04-ago-16	100	06-sep-16	100	06-oct-16	100	08-nov-16	100	08-nov-16	100
Jamay	12-ene-16	237	05-feb-16	237	04-mar-16	237	08-abr-16	237	06-may-16	237	06-jun-16	237	07-jul-16	237	04-ago-16	237	06-sep-16	237	06-oct-16	237	08-nov-16	237	08-nov-16	237
La Barca	12-ene-16	400	05-feb-16	400	04-mar-16	400	08-abr-16	400	06-may-16	400	06-jun-16	400	07-jul-16	400	04-ago-16	400	06-sep-16	400	06-oct-16	400	08-nov-16	400	08-nov-16	400
Ocotlán	12-ene-16	313	05-feb-16	313	04-mar-16	313	08-abr-16	313	06-may-16	313	06-jun-16	313	07-jul-16	313	04-ago-16	313	06-sep-16	313	06-oct-16	313	08-nov-16	313	08-nov-16	313
Poncitlán	12-ene-16	500	05-feb-16	500	04-mar-16	500	08-abr-16	500	06-may-16	500	06-jun-16	500	07-jul-16	500	04-ago-16	500	06-sep-16	500	06-oct-16	500	08-nov-16	500	08-nov-16	500
Tototlán	12-ene-16	200	05-feb-16	200	04-mar-16	200	08-abr-16	200	06-may-16	200	06-jun-16	200	07-jul-16	200	04-ago-16	200	06-sep-16	200	06-oct-16	200	08-nov-16	200	08-nov-16	200
Zapotlán el Rey	12-ene-16	250	05-feb-16	250	04-mar-16	250	08-abr-16	250	06-may-16	250	06-jun-16	250	07-jul-16	250	04-ago-16	250	06-sep-16	250	06-oct-16	250	08-nov-16	250	08-nov-16	250
Total Región 4		2,450																						
Chapala	13-ene-16	250	08-feb-16	250	07-mar-16	250	11-abr-16	250	09-may-16	250	07-jun-16	250	08-jul-16	250	05-ago-16	250	07-sep-16	250	07-oct-16	250	09-nov-16	250	09-nov-16	250
Concepción de B. A	13-ene-16	152	08-feb-16	152	07-mar-16	152	11-abr-16	152	09-may-16	152	07-jun-16	152	08-jul-16	152	05-ago-16	152	07-sep-16	152	07-oct-16	152	09-nov-16	152	09-nov-16	152
Jocotepec	13-ene-16	500	08-feb-16	500	07-mar-16	500	11-abr-16	500	09-may-16	500	07-jun-16	500	08-jul-16	500	05-ago-16	500	07-sep-16	500	07-oct-16	500	09-nov-16	500	09-nov-16	500
La Manzanilla de la Paz	13-ene-16	150	08-feb-16	150	07-mar-16	150	11-abr-16	150	09-may-16	150	07-jun-16	150	08-jul-16	150	05-ago-16	150	07-sep-16	150	07-oct-16	150	09-nov-16	150	09-nov-16	150
Mazamitla	1																							

ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 DEL ANEXO 1
 300,120 DESPENSAS NUTRICION EXTRAESCOLAR
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2016

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD																						
Tuxcacuesco	15-ene-16	114	10-feb-16	114	09-mar-16	114	13-abr-16	114	12-may-16	114	09-jun-16	114	12-jul-16	114	09-ago-16	114	09-sep-16	114	11-oct-16	114	11-nov-16	114	11-nov-16	114
Unión de Tula	15-ene-16	117	10-feb-16	117	09-mar-16	117	13-abr-16	117	12-may-16	117	09-jun-16	117	12-jul-16	117	09-ago-16	117	09-sep-16	117	11-oct-16	117	11-nov-16	117	11-nov-16	117
Total Región 7		1,618																						
Tomatlán	18-ene-16	500	11-feb-16	500	10-mar-16	500	14-abr-16	500	13-may-16	500	10-jun-16	500	13-jul-16	500	10-ago-16	500	12-sep-16	500	12-oct-16	500	14-nov-16	500	14-nov-16	500
Villa Purificación	18-ene-16	200	11-feb-16	200	10-mar-16	200	14-abr-16	200	13-may-16	200	10-jun-16	200	13-jul-16	200	10-ago-16	200	12-sep-16	200	12-oct-16	200	14-nov-16	200	14-nov-16	200
La Huerta	18-ene-16	387	11-feb-16	387	10-mar-16	387	14-abr-16	387	13-may-16	387	10-jun-16	387	13-jul-16	387	10-ago-16	387	12-sep-16	387	12-oct-16	387	14-nov-16	387	14-nov-16	387
Casimiro Castillo (La Resolana)	18-ene-16	150	11-feb-16	150	10-mar-16	150	14-abr-16	150	13-may-16	150	10-jun-16	150	13-jul-16	150	10-ago-16	150	12-sep-16	150	12-oct-16	150	14-nov-16	150	14-nov-16	150
Cihuatlán	18-ene-16	165	11-feb-16	165	10-mar-16	165	14-abr-16	165	13-may-16	165	10-jun-16	165	13-jul-16	165	10-ago-16	165	12-sep-16	165	12-oct-16	165	14-nov-16	165	14-nov-16	165
Cuatitlán de G. B.	18-ene-16	350	11-feb-16	350	10-mar-16	350	14-abr-16	350	13-may-16	350	10-jun-16	350	13-jul-16	350	10-ago-16	350	12-sep-16	350	12-oct-16	350	14-nov-16	350	14-nov-16	350
Total Región 8		1,752																						
Atenguillo	19-ene-16	75	12-feb-16	75	11-mar-16	75	15-abr-16	75	16-may-16	75	13-jun-16	75	14-jul-16	75	11-ago-16	75	13-sep-16	75	13-oct-16	75	15-nov-16	75	15-nov-16	75
Cabo Corriente	19-ene-16	28	12-feb-16	28	11-mar-16	28	15-abr-16	28	16-may-16	28	13-jun-16	28	14-jul-16	28	11-ago-16	28	13-sep-16	28	13-oct-16	28	15-nov-16	28	15-nov-16	28
Guachinango	19-ene-16	100	12-feb-16	100	11-mar-16	100	15-abr-16	100	16-may-16	100	13-jun-16	100	14-jul-16	100	11-ago-16	100	13-sep-16	100	13-oct-16	100	15-nov-16	100	15-nov-16	100
Mascota	19-ene-16	132	12-feb-16	132	11-mar-16	132	15-abr-16	132	16-may-16	132	13-jun-16	132	14-jul-16	132	11-ago-16	132	13-sep-16	132	13-oct-16	132	15-nov-16	132	15-nov-16	132
Mixtlán	19-ene-16	54	12-feb-16	54	11-mar-16	54	15-abr-16	54	16-may-16	54	13-jun-16	54	14-jul-16	54	11-ago-16	54	13-sep-16	54	13-oct-16	54	15-nov-16	54	15-nov-16	54
Puerto Vallarta	19-ene-16	200	12-feb-16	200	11-mar-16	200	15-abr-16	200	16-may-16	200	13-jun-16	200	14-jul-16	200	11-ago-16	200	13-sep-16	200	13-oct-16	200	15-nov-16	200	15-nov-16	200
San Sebastián del Oeste	19-ene-16	120	12-feb-16	120	11-mar-16	120	15-abr-16	120	16-may-16	120	13-jun-16	120	14-jul-16	120	11-ago-16	120	13-sep-16	120	13-oct-16	120	15-nov-16	120	15-nov-16	120
Talpa de Allende	19-ene-16	140	12-feb-16	140	11-mar-16	140	15-abr-16	140	16-may-16	140	13-jun-16	140	14-jul-16	140	11-ago-16	140	13-sep-16	140	13-oct-16	140	15-nov-16	140	15-nov-16	140
Total Región 9		849																						
Ahualulco del Mercado	20-ene-16	150	15-feb-16	150	14-mar-16	150	18-abr-16	150	17-may-16	150	14-jun-16	150	15-jul-16	150	12-ago-16	150	14-sep-16	150	14-oct-16	150	16-nov-16	150	16-nov-16	150
Amatitán	20-ene-16	80	15-feb-16	80	14-mar-16	80	18-abr-16	80	17-may-16	80	14-jun-16	80	15-jul-16	80	12-ago-16	80	14-sep-16	80	14-oct-16	80	16-nov-16	80	16-nov-16	80
Ameca	20-ene-16	120	15-feb-16	120	14-mar-16	120	18-abr-16	120	17-may-16	120	14-jun-16	120	15-jul-16	120	12-ago-16	120	14-sep-16	120	14-oct-16	120	16-nov-16	120	16-nov-16	120
Etzatlán	20-ene-16	100	15-feb-16	100	14-mar-16	100	18-abr-16	100	17-may-16	100	14-jun-16	100	15-jul-16	100	12-ago-16	100	14-sep-16	100	14-oct-16	100	16-nov-16	100	16-nov-16	100
El Arenal	20-ene-16	100	15-feb-16	100	14-mar-16	100	18-abr-16	100	17-may-16	100	14-jun-16	100	15-jul-16	100	12-ago-16	100	14-sep-16	100	14-oct-16	100	16-nov-16	100	16-nov-16	100
Hostotipaquillo	20-ene-16	100	15-feb-16	100	14-mar-16	100	18-abr-16	100	17-may-16	100	14-jun-16	100	15-jul-16	100	12-ago-16	100	14-sep-16	100	14-oct-16	100	16-nov-16	100	16-nov-16	100
Magdalena	20-ene-16	200	15-feb-16	200	14-mar-16	200	18-abr-16	200	17-may-16	200	14-jun-16	200	15-jul-16	200	12-ago-16	200	14-sep-16	200	14-oct-16	200	16-nov-16	200	16-nov-16	200
San Juanito de Escobedo	20-ene-16	100	15-feb-16	100	14-mar-16	100	18-abr-16	100	17-may-16	100	14-jun-16	100	15-jul-16	100	12-ago-16	100	14-sep-16	100	14-oct-16	100	16-nov-16	100	16-nov-16	100
San Marcos	20-ene-16	100	15-feb-16	100	14-mar-16	100	18-abr-16	100	17-may-16	100	14-jun-16	100	15-jul-16	100	12-ago-16	100	14-sep-16	100	14-oct-16	100	16-nov-16	100	16-nov-16	100
Tala	20-ene-16	50	15-feb-16	50	14-mar-16	50	18-abr-16	50	17-may-16	50	14-jun-16	50	15-jul-16	50	12-ago-16	50	14-sep-16	50	14-oct-16	50	16-nov-16	50	16-nov-16	50
Tequila	20-ene-16	446	15-feb-16	446	14-mar-16	446	18-abr-16	446	17-may-16	446	14-jun-16	446	15-jul-16	446	12-ago-16	446	14-sep-16	446	14-oct-16	446	16-nov-16	446	16-nov-16	446
Teuchitlán	20-ene-16	190	15-feb-16	190	14-mar-16	190	18-abr-16	190	17-may-16	190	14-jun-16	190	15-jul-16	190	12-ago-16	190	14-sep-16	190	14-oct-16	190	16-nov-16	190	16-nov-16	190
Total Región 10		1,736																						
Acatlán de Juárez	21-ene-16	449	16-feb-16	449	15-mar-16	449	19-abr-16	449	18-may-16	449	15-jun-16	449	18-jul-16	449	15-ago-16	449	19-sep-16	449	17-oct-16	449	17-nov-16	449	17-nov-16	449
Amacueca	21-ene-16	115	16-feb-16	115	15-mar-16	115	19-abr-16	115	18-may-16	115	15-jun-16	115	18-jul-16	115	15-ago-16	115	19-sep-16	115	17-oct-16	115	17-nov-16	115	17-nov-16	115
Atemajac de Brizuela	21-ene-16	100	16-feb-16	100	15-mar-16	100	19-abr-16	100	18-may-16	100	15-jun-16	100	18-jul-16	100	15-ago-16	100	19-sep-16	100	17-oct-16	100	17-nov-16	100	17-nov-16	100
Atoyac	21-ene-16	44	16-feb-16	44	15-mar-16	44	19-abr-16	44	18-may-16	44	15-jun-16	44	18-jul-16	44	15-ago-16	44	19-sep-16	44	17-oct-16	44	17-nov-16	44	17-nov-16	44
Cocula	21-ene-16	200	16-feb-16	200	15-mar-16	200	19-abr-16	200	18-may-16	200	15-jun-16	200	18-jul-16	200	15-ago-16	200	19-sep-16	200	17-oct-16	200	17-nov-16	200	17-nov-16	200
San Martín Hidalgo	21-ene-16	200	16-feb-16	200	15-mar-16	200	19-abr-16	200	18-may-16	200	15-jun-16	200	18-jul-16	200	15-ago-16	200	19-sep-16	200	17-oct-16	200	17-nov-16	200	17-nov-16	200
Sayula	21-ene-16	111	16-feb-16	111	15-mar-16	111	19-abr-16	111	18-may-16	111	15-jun-16	111	18-jul-16	111	15-ago-16	111	19-sep-16	111	17-oct-16	111	17-nov-16	111	17-nov-16	111
Tapalpa	21-ene-16	109	16-feb-16	109	15-mar-16	109	19-abr-16	109	18-may-16	109	15-jun-16	109	18-jul-16	109	15-ago-16	109	19-sep-16	109	17-oct-16	109	17-nov-16	109	17-nov-16	109
Techaluta	21-ene-16	50	16-feb-16	50	15-mar-16	50	19-abr-16	50	18-may-16	50	15-jun-16	50	18-jul-16	50	15-ago-16	50	19-sep-16	50	17-oct-16	50	17-nov-16	50	17-nov-16	50
Teocuitatlán de Corona	21-ene-16	120	16-feb-16	120	15-mar-16	120	19-abr-16	120	18-may-16	120	15-jun-16	120	18-jul-16	120	15-ago-16	120	19-sep-16	120	17-oct-16	120	17-nov-16	120	17-nov-16	120
Villa Corona	21-ene-16	300	16-feb-16	300	15-mar-16	300	19-abr-16	300	18-may-16	300	15-jun-16	300	18-jul-16	300	15-ago-16	300	1							

ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 2 DEL ANEXO 1
 803,220 DESPENSAS PAAD
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2016

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD																						
BOLANOS	07-ene-16	243	02-feb-15	243	01-mar-16	243	05-abr-16	243	02-may-16	243	01-jun-16	243	04-jul-16	243	01-ago-16	243	01-sep-16	243	03-oct-16	243	03-nov-16	243	03-nov-16	243
CHIMALTITAN	07-ene-16	130	02-feb-15	130	01-mar-16	130	05-abr-16	130	02-may-16	130	01-jun-16	130	04-jul-16	130	01-ago-16	130	01-sep-16	130	03-oct-16	130	03-nov-16	130	03-nov-16	130
COLOTLAN	07-ene-16	574	02-feb-15	574	01-mar-16	574	05-abr-16	574	02-may-16	574	01-jun-16	574	04-jul-16	574	01-ago-16	574	01-sep-16	574	03-oct-16	574	03-nov-16	574	03-nov-16	574
HUEJUCAR	07-ene-16	415	02-feb-15	415	01-mar-16	415	05-abr-16	415	02-may-16	415	01-jun-16	415	04-jul-16	415	01-ago-16	415	01-sep-16	415	03-oct-16	415	03-nov-16	415	03-nov-16	415
HUEJUQUILLA EL ALTO	07-ene-16	408	02-feb-15	408	01-mar-16	408	05-abr-16	408	02-may-16	408	01-jun-16	408	04-jul-16	408	01-ago-16	408	01-sep-16	408	03-oct-16	408	03-nov-16	408	03-nov-16	408
MEZQUITIC	07-ene-16	336	02-feb-15	336	01-mar-16	336	05-abr-16	336	02-may-16	336	01-jun-16	336	04-jul-16	336	01-ago-16	336	01-sep-16	336	03-oct-16	336	03-nov-16	336	03-nov-16	336
SAN MARTIN DE BOLANOS	07-ene-16	268	02-feb-15	268	01-mar-16	268	05-abr-16	268	02-may-16	268	01-jun-16	268	04-jul-16	268	01-ago-16	268	01-sep-16	268	03-oct-16	268	03-nov-16	268	03-nov-16	268
SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-ene-16	270	02-feb-15	270	01-mar-16	270	05-abr-16	270	02-may-16	270	01-jun-16	270	04-jul-16	270	01-ago-16	270	01-sep-16	270	03-oct-16	270	03-nov-16	270	03-nov-16	270
TOTATICHÉ	07-ene-16	310	02-feb-15	310	01-mar-16	310	05-abr-16	310	02-may-16	310	01-jun-16	310	04-jul-16	310	01-ago-16	310	01-sep-16	310	03-oct-16	310	03-nov-16	310	03-nov-16	310
VILLA GUERRERO	07-ene-16	400	02-feb-15	400	01-mar-16	400	05-abr-16	400	02-may-16	400	01-jun-16	400	04-jul-16	400	01-ago-16	400	01-sep-16	400	03-oct-16	400	03-nov-16	400	03-nov-16	400
TOTAL REGION 01		3,354																						
ENCARNACION DE DIAZ	08-ene-16	828	03-feb-16	828	02-mar-16	828	06-abr-16	828	03-may-16	828	02-jun-16	828	05-jul-16	828	02-ago-16	828	02-sep-16	828	04-oct-16	828	04-nov-16	828	04-nov-16	828
LAGOS DE MORENO	08-ene-16	710	03-feb-16	710	02-mar-16	710	06-abr-16	710	03-may-16	710	02-jun-16	710	05-jul-16	710	02-ago-16	710	02-sep-16	710	04-oct-16	710	04-nov-16	710	04-nov-16	710
OJUELOS	08-ene-16	539	03-feb-16	539	02-mar-16	539	06-abr-16	539	03-may-16	539	02-jun-16	539	05-jul-16	539	02-ago-16	539	02-sep-16	539	04-oct-16	539	04-nov-16	539	04-nov-16	539
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-ene-16	273	03-feb-16	273	02-mar-16	273	06-abr-16	273	03-may-16	273	02-jun-16	273	05-jul-16	273	02-ago-16	273	02-sep-16	273	04-oct-16	273	04-nov-16	273	04-nov-16	273
SAN JUAN DE LOS LAGOS	08-ene-16	796	03-feb-16	796	02-mar-16	796	06-abr-16	796	03-may-16	796	02-jun-16	796	05-jul-16	796	02-ago-16	796	02-sep-16	796	04-oct-16	796	04-nov-16	796	04-nov-16	796
TEOCALTICHE	08-ene-16	354	03-feb-16	354	02-mar-16	354	06-abr-16	354	03-may-16	354	02-jun-16	354	05-jul-16	354	02-ago-16	354	02-sep-16	354	04-oct-16	354	04-nov-16	354	04-nov-16	354
UNION DE SAN ANTONIO	08-ene-16	674	03-feb-16	674	02-mar-16	674	06-abr-16	674	03-may-16	674	02-jun-16	674	05-jul-16	674	02-ago-16	674	02-sep-16	674	04-oct-16	674	04-nov-16	674	04-nov-16	674
VILLA HIDALGO	08-ene-16	400	03-feb-16	400	02-mar-16	400	06-abr-16	400	03-may-16	400	02-jun-16	400	05-jul-16	400	02-ago-16	400	02-sep-16	400	04-oct-16	400	04-nov-16	400	04-nov-16	400
TOTAL REGION 02		4,574																						
ACATIC	11-ene-16	334	04-feb-16	334	03-mar-16	334	07-abr-16	334	04-may-16	334	03-jun-16	334	06-jul-16	334	03-ago-16	334	05-sep-16	334	05-oct-16	334	07-nov-16	334	07-nov-16	334
ARANDAS	11-ene-16	725	04-feb-16	725	03-mar-16	725	07-abr-16	725	04-may-16	725	03-jun-16	725	06-jul-16	725	03-ago-16	725	05-sep-16	725	05-oct-16	725	07-nov-16	725	07-nov-16	725
CANADAS DE OBREGÓN	11-ene-16	131	04-feb-16	131	03-mar-16	131	07-abr-16	131	04-may-16	131	03-jun-16	131	06-jul-16	131	03-ago-16	131	05-sep-16	131	05-oct-16	131	07-nov-16	131	07-nov-16	131
JALOSTITLAN	11-ene-16	410	04-feb-16	410	03-mar-16	410	07-abr-16	410	04-may-16	410	03-jun-16	410	06-jul-16	410	03-ago-16	410	05-sep-16	410	05-oct-16	410	07-nov-16	410	07-nov-16	410
JESUS MARIA	11-ene-16	572	04-feb-16	572	03-mar-16	572	07-abr-16	572	04-may-16	572	03-jun-16	572	06-jul-16	572	03-ago-16	572	05-sep-16	572	05-oct-16	572	07-nov-16	572	07-nov-16	572
MEXTICACAN	11-ene-16	300	04-feb-16	300	03-mar-16	300	07-abr-16	300	04-may-16	300	03-jun-16	300	06-jul-16	300	03-ago-16	300	05-sep-16	300	05-oct-16	300	07-nov-16	300	07-nov-16	300
SAN IGNACIO CERRO GORDO	11-ene-16	433	04-feb-16	433	03-mar-16	433	07-abr-16	433	04-may-16	433	03-jun-16	433	06-jul-16	433	03-ago-16	433	05-sep-16	433	05-oct-16	433	07-nov-16	433	07-nov-16	433
SAN JULIAN	11-ene-16	881	04-feb-16	881	03-mar-16	881	07-abr-16	881	04-may-16	881	03-jun-16	881	06-jul-16	881	03-ago-16	881	05-sep-16	881	05-oct-16	881	07-nov-16	881	07-nov-16	881
SAN MIGUEL EL ALTO	11-ene-16	822	04-feb-16	822	03-mar-16	822	07-abr-16	822	04-may-16	822	03-jun-16	822	06-jul-16	822	03-ago-16	822	05-sep-16	822	05-oct-16	822	07-nov-16	822	07-nov-16	822
TÉPATITLAN DE MORELOS	11-ene-16	945	04-feb-16	945	03-mar-16	945	07-abr-16	945	04-may-16	945	03-jun-16	945	06-jul-16	945	03-ago-16	945	05-sep-16	945	05-oct-16	945	07-nov-16	945	07-nov-16	945
VALLE DE GUADALUPE	11-ene-16	252	04-feb-16	252	03-mar-16	252	07-abr-16	252	04-may-16	252	03-jun-16	252	06-jul-16	252	03-ago-16	252	05-sep-16	252	05-oct-16	252	07-nov-16	252	07-nov-16	252
YAHUALICA	11-ene-16	270	04-feb-16	270	03-mar-16	270	07-abr-16	270	04-may-16	270	03-jun-16	270	06-jul-16	270	03-ago-16	270	05-sep-16	270	05-oct-16	270	07-nov-16	270	07-nov-16	270
TOTAL REGION 03		6,075																						
ATOTONILCO EL ALTO	12-ene-16	537	05-feb-16	537	04-mar-16	537	08-abr-16	537	06-may-16	537	06-jun-16	537	07-jul-16	537	04-ago-16	537	06-sep-16	537	06-oct-16	537	08-nov-16	537	08-nov-16	537
AYOTLAN	12-ene-16	684	05-feb-16	684	04-mar-16	684	08-abr-16	684	06-may-16	684	06-jun-16	684	07-jul-16	684	04-ago-16	684	06-sep-16	684	06-oct-16	684	08-nov-16	684	08-nov-16	684
DEGOLLADO	12-ene-16	642	05-feb-16	642	04-mar-16	642	08-abr-16	642	06-may-16	642	06-jun-16	642	07-jul-16	642	04-ago-16	642	06-sep-16	642	06-oct-16	642	08-nov-16	642	08-nov-16	642
JAMAY	12-ene-16	558	05-feb-16	558	04-mar-16	558	08-abr-16	558	06-may-16	558	06-jun-16	558	07-jul-16	558	04-ago-16	558	06-sep-16	558	06-oct-16	558	08-nov-16	558	08-nov-16	558
LA BARCA	12-ene-16	615	05-feb-16	615	04-mar-16	615	08-abr-16	615	06-may-16	615	06-jun-16	615	07-jul-16	615	04-ago-16	615	06-sep-16	615	06-oct-16	615	08-nov-16	615	08-nov-16	615
OCOTLAN	12-ene-16	446	05-feb-16	446	04-mar-16	446	08-abr-16	446	06-may-16	446	06-jun-16	446	07-jul-16	446	04-ago-16	446	06-sep-16	446	06-oct-16	446	08-nov-16	446	08-nov-16	446
PONCITLAN	12-ene-16	837	05-feb-16	837	04-mar-16	837	08-abr-16	837	06-may-16	837	06-jun-16	837	07-jul-16	837	04-ago-16	837	06-sep-16	837	06-oct-16	837	08-nov-16	837	08-nov-16	837
TOTOTLAN	12-ene-16	592	05-feb-16	592	04-mar-16	592	08-abr-16	592	06-may-16	592	06-jun-16	592	07-jul-16	592	04-ago-16	592	06-sep-16	592	06-oct-16	592	08-nov-16	592	08-nov-16	592
ZAPOTLAN DEL REY	12-ene-16	487	05-feb-16	487	04-mar-16	487	08-abr-16	487	06-may-16	487	06-jun-16	487	07-jul-16	487	04-ago-16	487	06-sep-16	487	06-oct-16	487	08-nov-16	487	08-nov-16	487
TOTAL REGION 04																								

ZAPOTILITIC	14-ene-16	650	09-feb-16	650	08-mar-16	650	12-abr-16	650	11-may-16	650	08-jun-16	650	11-jul-16	650	08-ago-16	650	08-sep-16	650	10-oct-16	650	10-nov-16	650	10-nov-16	650
ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-ene-16	281	09-feb-16	281	08-mar-16	281	12-abr-16	281	11-may-16	281	08-jun-16	281	11-jul-16	281	08-ago-16	281	08-sep-16	281	10-oct-16	281	10-nov-16	281	10-nov-16	281
ZAPOTLAN EL GRANDE	14-ene-16	864	09-feb-16	864	08-mar-16	864	12-abr-16	864	11-may-16	864	08-jun-16	864	11-jul-16	864	08-ago-16	864	08-sep-16	864	10-oct-16	864	10-nov-16	864	10-nov-16	864
TOTAL REGION 06		6,260																						
ATENGO	15-ene-16	169	10-feb-16	169	09-mar-16	169	13-abr-16	169	12-may-16	169	09-jun-16	169	12-jul-16	169	09-ago-16	169	09-sep-16	169	11-oct-16	169	11-nov-16	169	11-nov-16	169
AUTLAN DE NAVARRO	15-ene-16	796	10-feb-16	796	09-mar-16	796	13-abr-16	796	12-may-16	796	09-jun-16	796	12-jul-16	796	09-ago-16	796	09-sep-16	796	11-oct-16	796	11-nov-16	796	11-nov-16	796
AYUTLA	15-ene-16	600	10-feb-16	600	09-mar-16	600	13-abr-16	600	12-may-16	600	09-jun-16	600	12-jul-16	600	09-ago-16	600	09-sep-16	600	11-oct-16	600	11-nov-16	600	11-nov-16	600
CHIQUISTLAN	15-ene-16	343	10-feb-16	343	09-mar-16	343	13-abr-16	343	12-may-16	343	09-jun-16	343	12-jul-16	343	09-ago-16	343	09-sep-16	343	11-oct-16	343	11-nov-16	343	11-nov-16	343
CUAUTLA	15-ene-16	81	10-feb-16	81	09-mar-16	81	13-abr-16	81	12-may-16	81	09-jun-16	81	12-jul-16	81	09-ago-16	81	09-sep-16	81	11-oct-16	81	11-nov-16	81	11-nov-16	81
EJUTLA	15-ene-16	108	10-feb-16	108	09-mar-16	108	13-abr-16	108	12-may-16	108	09-jun-16	108	12-jul-16	108	09-ago-16	108	09-sep-16	108	11-oct-16	108	11-nov-16	108	11-nov-16	108
EL GRULLO	15-ene-16	110	10-feb-16	110	09-mar-16	110	13-abr-16	110	12-may-16	110	09-jun-16	110	12-jul-16	110	09-ago-16	110	09-sep-16	110	11-oct-16	110	11-nov-16	110	11-nov-16	110
EL LIMON	15-ene-16	390	10-feb-16	390	09-mar-16	390	13-abr-16	390	12-may-16	390	09-jun-16	390	12-jul-16	390	09-ago-16	390	09-sep-16	390	11-oct-16	390	11-nov-16	390	11-nov-16	390
JUCHITAN	15-ene-16	250	10-feb-16	250	09-mar-16	250	13-abr-16	250	12-may-16	250	09-jun-16	250	12-jul-16	250	09-ago-16	250	09-sep-16	250	11-oct-16	250	11-nov-16	250	11-nov-16	250
TECOLOTLAN	15-ene-16	320	10-feb-16	320	09-mar-16	320	13-abr-16	320	12-may-16	320	09-jun-16	320	12-jul-16	320	09-ago-16	320	09-sep-16	320	11-oct-16	320	11-nov-16	320	11-nov-16	320
TENAMAXTLAN	15-ene-16	220	10-feb-16	220	09-mar-16	220	13-abr-16	220	12-may-16	220	09-jun-16	220	12-jul-16	220	09-ago-16	220	09-sep-16	220	11-oct-16	220	11-nov-16	220	11-nov-16	220
TONAYIA	15-ene-16	267	10-feb-16	267	09-mar-16	267	13-abr-16	267	12-may-16	267	09-jun-16	267	12-jul-16	267	09-ago-16	267	09-sep-16	267	11-oct-16	267	11-nov-16	267	11-nov-16	267
TUXCACUESCO	15-ene-16	235	10-feb-16	235	09-mar-16	235	13-abr-16	235	12-may-16	235	09-jun-16	235	12-jul-16	235	09-ago-16	235	09-sep-16	235	11-oct-16	235	11-nov-16	235	11-nov-16	235
UNION DE TULA	15-ene-16	265	10-feb-16	265	09-mar-16	265	13-abr-16	265	12-may-16	265	09-jun-16	265	12-jul-16	265	09-ago-16	265	09-sep-16	265	11-oct-16	265	11-nov-16	265	11-nov-16	265
TOTAL REGION 07		4,154																						
TOMATLAN	18-ene-16	660	11-feb-16	660	10-mar-16	660	14-abr-16	660	13-may-16	660	10-jun-16	660	13-jul-16	660	10-ago-16	660	12-sep-16	660	12-oct-16	660	14-nov-16	660	14-nov-16	660
VILLA PURIFICACION	18-ene-16	926	11-feb-16	926	10-mar-16	926	14-abr-16	926	13-may-16	926	10-jun-16	926	13-jul-16	926	10-ago-16	926	12-sep-16	926	12-oct-16	926	14-nov-16	926	14-nov-16	926
LA HUERTA	18-ene-16	832	11-feb-16	832	10-mar-16	832	14-abr-16	832	13-may-16	832	10-jun-16	832	13-jul-16	832	10-ago-16	832	12-sep-16	832	12-oct-16	832	14-nov-16	832	14-nov-16	832
LA RESOLANA (CASMIRO)	18-ene-16	692	11-feb-16	692	10-mar-16	692	14-abr-16	692	13-may-16	692	10-jun-16	692	13-jul-16	692	10-ago-16	692	12-sep-16	692	12-oct-16	692	14-nov-16	692	14-nov-16	692
CIHUATLAN	18-ene-16	810	11-feb-16	810	10-mar-16	810	14-abr-16	810	13-may-16	810	10-jun-16	810	13-jul-16	810	10-ago-16	810	12-sep-16	810	12-oct-16	810	14-nov-16	810	14-nov-16	810
CUAUTITLAN DE G.B.	18-ene-16	524	11-feb-16	524	10-mar-16	524	14-abr-16	524	13-may-16	524	10-jun-16	524	13-jul-16	524	10-ago-16	524	12-sep-16	524	12-oct-16	524	14-nov-16	524	14-nov-16	524
TOTAL REGION 08		4,444																						
ATENGUILLO	19-ene-16	119	12-feb-16	119	11-mar-16	119	15-abr-16	119	16-may-16	119	13-jun-16	119	14-jul-16	119	11-ago-16	119	13-sep-16	119	13-oct-16	119	15-nov-16	119	15-nov-16	119
CABO CORRIENTES	19-ene-16	514	12-feb-16	514	11-mar-16	514	15-abr-16	514	16-may-16	514	13-jun-16	514	14-jul-16	514	11-ago-16	514	13-sep-16	514	13-oct-16	514	15-nov-16	514	15-nov-16	514
GUACHINANGO	19-ene-16	75	12-feb-16	75	11-mar-16	75	15-abr-16	75	16-may-16	75	13-jun-16	75	14-jul-16	75	11-ago-16	75	13-sep-16	75	13-oct-16	75	15-nov-16	75	15-nov-16	75
MASCOTA	19-ene-16	225	12-feb-16	225	11-mar-16	225	15-abr-16	225	16-may-16	225	13-jun-16	225	14-jul-16	225	11-ago-16	225	13-sep-16	225	13-oct-16	225	15-nov-16	225	15-nov-16	225
MIXTLAN	19-ene-16	97	12-feb-16	97	11-mar-16	97	15-abr-16	97	16-may-16	97	13-jun-16	97	14-jul-16	97	11-ago-16	97	13-sep-16	97	13-oct-16	97	15-nov-16	97	15-nov-16	97
PUERTO VALLARTA	19-ene-16	1,400	12-feb-16	1,400	11-mar-16	1,400	15-abr-16	1,400	16-may-16	1,400	13-jun-16	1,400	14-jul-16	1,400	11-ago-16	1,400	13-sep-16	1,400	13-oct-16	1,400	15-nov-16	1,400	15-nov-16	1,400
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	19-ene-16	57	12-feb-16	57	11-mar-16	57	15-abr-16	57	16-may-16	57	13-jun-16	57	14-jul-16	57	11-ago-16	57	13-sep-16	57	13-oct-16	57	15-nov-16	57	15-nov-16	57
TALPA DE ALLENDE	19-ene-16	456	12-feb-16	456	11-mar-16	456	15-abr-16	456	16-may-16	456	13-jun-16	456	14-jul-16	456	11-ago-16	456	13-sep-16	456	13-oct-16	456	15-nov-16	456	15-nov-16	456
TOTAL REGION 09		2,943																						
AHUALULCO DE MERCADO	20-ene-16	458	15-feb-16	458	14-mar-16	458	18-abr-16	458	17-may-16	458	14-jun-16	458	15-jul-16	458	12-ago-16	458	14-sep-16	458	14-oct-16	458	16-nov-16	458	16-nov-16	458
AMATITAN	20-ene-16	456	15-feb-16	456	14-mar-16	456	18-abr-16	456	17-may-16	456	14-jun-16	456	15-jul-16	456	12-ago-16	456	14-sep-16	456	14-oct-16	456	16-nov-16	456	16-nov-16	456
AMECA	20-ene-16	728	15-feb-16	728	14-mar-16	728	18-abr-16	728	17-may-16	728	14-jun-16	728	15-jul-16	728	12-ago-16	728	14-sep-16	728	14-oct-16	728	16-nov-16	728	16-nov-16	728
ETZATLAN	20-ene-16	446	15-feb-16	446	14-mar-16	446	18-abr-16	446	17-may-16	446	14-jun-16	446	15-jul-16	446	12-ago-16	446	14-sep-16	446	14-oct-16	446	16-nov-16	446	16-nov-16	446
EL ARENAL	20-ene-16	556	15-feb-16	556	14-mar-16	556	18-abr-16	556	17-may-16	556	14-jun-16	556	15-jul-16	556	12-ago-16	556	14-sep-16	556	14-oct-16	556	16-nov-16	556	16-nov-16	556
HOSTOTIPAQUILLO	20-ene-16	438	15-feb-16	438	14-mar-16	438	18-abr-16	438	17-may-16	438	14-jun-16	438	15-jul-16	438	12-ago-16	438	14-sep-16	438	14-oct-16	438	16-nov-16	438	16-nov-16	438
MAGDALENA	20-ene-16	574	15-feb-16	574	14-mar-16	574	18-abr-16	574	17-may-16	574	14-jun-16	574	15-jul-16	574	12-ago-16	574	14-sep-16	574	14-oct-16	574	16-nov-16	574	16-nov-16	574
ANTONIO ESCOBEDO	20-ene-16	371	15-feb-16	371	14-mar-16	371	18-abr-16	371	17-may-16	371	14-jun-16	371	15-jul-16	371	12-ago-16	371	14-sep-16	371	14-oct-16	371	16-nov-16	371	16-nov-16	371
SAN MARCOS	20-ene-16	238	15-feb-16	238	14-mar-16	238	18-abr-16	238	17-may-16	238	14-jun-16	238	15-jul-16	238	12-ago-16	238	14-sep-16	238	14-oct-16	238	16-nov-16	238	16-nov-16	238
TALA	20-ene-16	796	15-feb-16	796	14-mar-16	796	18-abr-16	796	17-may-16	796	14-jun-16	796	15-jul-16	796	12-ago-16	796	14-sep-16	796	14-oct-16	796	16-nov-16	796	16-nov-16	796
TEOQUILA	20-ene-16	514	15-feb-16	514	14-mar-16	514	18-abr-16	514	17-may-16	514	14-jun-16	514	15-jul-16	514	12-ago-16	514	14-sep-16	514	14-oct-16	514	16-nov-16	514	16-nov-16	514
TEUCHITLAN	20-ene-16	371	15-feb-16	371	14-mar-16	371	18-abr-16	371	17-may-16	371	14-jun-16	371	15-jul-16	371	12-ago-16	371	14-sep-16	371	14-oct-16	371	16-nov-16	371	16-nov-16	371
TOTAL REGION 10		5,946																						
ACATLAN DE JUAREZ	21-ene-16	592	16-feb-16	592	15-mar-16	592	19-abr-16	592	18-may-16	592	15-jun-16	592	18-jul-16	592	15-ago-16	592	19-sep-16	592	17-oct-16	592	17-nov-16	592	17-nov-16	592



ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 4 DEL ANEXO 1
 5,255 DESPENSAS PARA TRABAJO SOCIAL OPERATIVO
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2016

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD																						
ALMACEN GENERAL SISTEMA DIF JALISCO	07-ene-16	305	03-feb-16	450	03-mar-16	450	04-abr-16	450	03-may-16	450	02-jun-16	450	01-jul-16	450	01-ago-16	450	02-sep-16	450	03-oct-16	450	03-nov-16	450	01-dic-16	450

TOTAL ANUAL 5,255



ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 5 DEL ANEXO 1
6,989 DESPENSAS PARA TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	MARZO	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
ALMACEN GENERAL SISTEMA DIF JALISCO	03-mar-16	6989

TOTAL ANUAL

6,989



ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 6 DEL ANEXO 1

750 DESPENSAS PARA TRABAJO SOCIAL SICATS

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2016

MUNICIPIOS	MARZO	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
ALMACEN GENERAL SISTEMA DIF JALISCO	03-mar-16	750



ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 7 DEL ANEXO 1

1,800 DESPENSAS PROTECCIÓN CIVIL

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2016

MUNICIPIOS	ABRIL		SEPTIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
Almacén General Sistema DIF Jalisco de Atemajac Domicilio: Aquiles Serdán No.109, esquina López Mateos, Col. Atemajac del Valle (atrás del mercado de Atemajac)	18-abr-16	900	21-sep-16	900

TOTAL ANUAL

1,800



ANEXO 9 Calendario de Entregas
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 8 DEL ANEXO 1
12'864.600 PRODUCTOS PARA DESAYUNO FRIO
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2016

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD																						
Bolaños	07-ene-16	0	02-feb-16	0	01-mar-16	0	05-abr-16	0	02-may-16	0	01-jun-16	0	01-jun-16	0	01-ago-16	0	01-sep-16	0	03-oct-16	0	03-nov-16	0	03-nov-16	0
Chimaltlán	07-ene-16	0	02-feb-16	0	01-mar-16	0	05-abr-16	0	02-may-16	0	01-jun-16	0	01-jun-16	0	01-ago-16	0	01-sep-16	0	03-oct-16	0	03-nov-16	0	03-nov-16	0
Colihatlán	07-ene-16	0	02-feb-16	0	01-mar-16	0	05-abr-16	0	02-may-16	0	01-jun-16	0	01-jun-16	0	01-ago-16	0	01-sep-16	0	03-oct-16	0	03-nov-16	0	03-nov-16	0
Huejcar	07-ene-16	4,960	02-feb-16	5,890	01-mar-16	4,340	05-abr-16	5,580	02-may-16	6,200	01-jun-16	6,510	01-jun-16	3,410	01-ago-16	2,480	01-sep-16	6,200	03-oct-16	6,200	03-nov-16	6,510	03-nov-16	3,720
Huejuquilla el Alto	07-ene-16	9,856	02-feb-16	11,704	01-mar-16	8,624	05-abr-16	11,088	02-may-16	12,320	01-jun-16	12,936	01-jun-16	6,776	01-ago-16	4,928	01-sep-16	12,320	03-oct-16	12,320	03-nov-16	12,936	03-nov-16	7,392
Mezquicic	07-ene-16	0	02-feb-16	0	01-mar-16	0	05-abr-16	0	02-may-16	0	01-jun-16	0	01-jun-16	0	01-ago-16	0	01-sep-16	0	03-oct-16	0	03-nov-16	0	03-nov-16	0
Santa María de Bolaños	07-ene-16	0	02-feb-16	0	01-mar-16	0	05-abr-16	0	02-may-16	0	01-jun-16	0	01-jun-16	0	01-ago-16	0	01-sep-16	0	03-oct-16	0	03-nov-16	0	03-nov-16	0
Santa María de los Ángeles	07-ene-16	0	02-feb-16	0	01-mar-16	0	05-abr-16	0	02-may-16	0	01-jun-16	0	01-jun-16	0	01-ago-16	0	01-sep-16	0	03-oct-16	0	03-nov-16	0	03-nov-16	0
Totatiche	07-ene-16	0	02-feb-16	0	01-mar-16	0	05-abr-16	0	02-may-16	0	01-jun-16	0	01-jun-16	0	01-ago-16	0	01-sep-16	0	03-oct-16	0	03-nov-16	0	03-nov-16	0
Villa Guerrero	07-ene-16	3,360	02-feb-16	3,990	01-mar-16	2,940	05-abr-16	3,780	02-may-16	4,200	01-jun-16	4,410	01-jun-16	2,310	01-ago-16	1,680	01-sep-16	4,200	03-oct-16	4,200	03-nov-16	4,410	03-nov-16	2,520
Total Región 1		18,176		21,584		15,904		20,448		22,720		23,856		12,496		9,088		22,720		22,720		23,856		13,632
Encarnación de Díaz	08-ene-16	0	03-feb-16	0	02-mar-16	0	06-abr-16	0	03-may-16	0	02-jun-16	0	02-jun-16	0	02-ago-16	0	02-sep-16	0	04-oct-16	0	04-nov-16	0	04-nov-16	0
Lagos de Moreno	08-ene-16	5,296	03-feb-16	6,289	02-mar-16	4,634	06-abr-16	5,958	03-may-16	6,620	02-jun-16	6,951	02-jun-16	3,641	02-ago-16	2,648	02-sep-16	6,620	04-oct-16	6,620	04-nov-16	6,951	04-nov-16	3,972
Ojuelos	08-ene-16	9,328	03-feb-16	11,077	02-mar-16	8,162	06-abr-16	10,494	03-may-16	11,660	02-jun-16	12,243	02-jun-16	6,413	02-ago-16	4,664	02-sep-16	11,660	04-oct-16	11,660	04-nov-16	12,243	04-nov-16	6,996
San Diego de Alejandría	08-ene-16	2,480	03-feb-16	2,945	02-mar-16	2,170	06-abr-16	2,790	03-may-16	3,100	02-jun-16	3,255	02-jun-16	1,705	02-ago-16	1,240	02-sep-16	3,100	04-oct-16	3,100	04-nov-16	3,255	04-nov-16	1,860
San Juan de los Lagos	08-ene-16	5,984	03-feb-16	7,106	02-mar-16	5,236	06-abr-16	6,732	03-may-16	7,480	02-jun-16	7,854	02-jun-16	4,114	02-ago-16	2,992	02-sep-16	7,480	04-oct-16	7,480	04-nov-16	7,854	04-nov-16	4,488
Teocaltiche	08-ene-16	8,368	03-feb-16	9,937	02-mar-16	7,322	06-abr-16	9,414	03-may-16	10,460	02-jun-16	10,983	02-jun-16	5,753	02-ago-16	4,184	02-sep-16	10,460	04-oct-16	10,460	04-nov-16	10,983	04-nov-16	6,276
Unión de San Antonio	08-ene-16	12,240	03-feb-16	14,535	02-mar-16	10,710	06-abr-16	13,770	03-may-16	15,300	02-jun-16	16,065	02-jun-16	8,415	02-ago-16	6,120	02-sep-16	15,300	04-oct-16	15,300	04-nov-16	16,065	04-nov-16	9,180
Villa Hidalgo	08-ene-16	4,272	03-feb-16	5,073	02-mar-16	3,738	06-abr-16	4,806	03-may-16	5,340	02-jun-16	5,607	02-jun-16	2,937	02-ago-16	2,136	02-sep-16	5,340	04-oct-16	5,340	04-nov-16	5,607	04-nov-16	3,204
Total Región 2		47,968		56,962		41,972		53,964		59,960		62,958		32,978		23,984		59,960		59,960		62,958		35,976
Acatic	11-ene-16	7,488	04-feb-16	8,892	03-mar-16	6,552	07-abr-16	8,424	04-may-16	9,360	03-jun-16	9,828	03-jun-16	5,148	03-ago-16	3,744	05-sep-16	9,360	05-oct-16	9,360	07-nov-16	9,828	07-nov-16	5,616
Arandas	11-ene-16	7,472	04-feb-16	8,873	03-mar-16	6,538	07-abr-16	8,406	04-may-16	9,340	03-jun-16	9,807	03-jun-16	5,137	03-ago-16	3,736	05-sep-16	9,340	05-oct-16	9,340	07-nov-16	9,807	07-nov-16	5,604
Cañadas de Obregón	11-ene-16	5,424	04-feb-16	6,441	03-mar-16	4,746	07-abr-16	6,102	04-may-16	6,780	03-jun-16	7,119	03-jun-16	3,729	03-ago-16	2,712	05-sep-16	6,780	05-oct-16	6,780	07-nov-16	7,119	07-nov-16	4,068
Jalostotitlán	11-ene-16	7,536	04-feb-16	8,949	03-mar-16	6,594	07-abr-16	8,478	04-may-16	9,420	03-jun-16	9,891	03-jun-16	5,181	03-ago-16	3,768	05-sep-16	9,420	05-oct-16	9,420	07-nov-16	9,891	07-nov-16	5,652
Jesús María	11-ene-16	5,104	04-feb-16	6,061	03-mar-16	4,466	07-abr-16	5,742	04-may-16	6,380	03-jun-16	6,699	03-jun-16	3,509	03-ago-16	2,552	05-sep-16	6,380	05-oct-16	6,380	07-nov-16	6,699	07-nov-16	3,828
Mexitacán	11-ene-16	3,712	04-feb-16	4,408	03-mar-16	3,248	07-abr-16	4,176	04-may-16	4,640	03-jun-16	4,872	03-jun-16	2,552	03-ago-16	1,856	05-sep-16	4,408	05-oct-16	4,408	07-nov-16	4,872	07-nov-16	2,784
San Ignacio Cerro Gordo	11-ene-16	6,928	04-feb-16	8,227	03-mar-16	6,062	07-abr-16	7,794	04-may-16	8,660	03-jun-16	9,093	03-jun-16	4,763	03-ago-16	3,464	05-sep-16	8,660	05-oct-16	8,660	07-nov-16	9,093	07-nov-16	5,196
San Julián	11-ene-16	2,800	04-feb-16	3,325	03-mar-16	2,450	07-abr-16	3,150	04-may-16	3,500	03-jun-16	3,675	03-jun-16	1,925	03-ago-16	1,400	05-sep-16	3,500	05-oct-16	3,500	07-nov-16	3,675	07-nov-16	2,100
San Miguel el alto	11-ene-16	3,840	04-feb-16	4,560	03-mar-16	3,360	07-abr-16	4,320	04-may-16	4,800	03-jun-16	5,040	03-jun-16	2,640	03-ago-16	1,920	05-sep-16	4,800	05-oct-16	4,800	07-nov-16	5,040	07-nov-16	2,880
Tepatlitlán	11-ene-16	16,144	04-feb-16	19,171	03-mar-16	14,126	07-abr-16	18,162	04-may-16	20,180	03-jun-16	21,189	03-jun-16	11,099	03-ago-16	8,072	05-sep-16	20,180	05-oct-16	20,180	07-nov-16	21,189	07-nov-16	12,108
Valle de Guadalupe	11-ene-16	1,824	04-feb-16	2,166	03-mar-16	1,596	07-abr-16	2,052	04-may-16	2,280	03-jun-16	2,394	03-jun-16	1,254	03-ago-16	912	05-sep-16	2,280	05-oct-16	2,280	07-nov-16	2,394	07-nov-16	1,368
Yahualica	11-ene-16	6,192	04-feb-16	7,353	03-mar-16	5,418	07-abr-16	6,966	04-may-16	7,740	03-jun-16	8,127	03-jun-16	4,257	03-ago-16	3,096	05-sep-16	7,740	05-oct-16	7,740	07-nov-16	8,127	07-nov-16	4,644
Total Región 3		74,464		88,428		65,156		83,772		93,080		97,734		51,194		37,232		93,080		93,080		97,734		55,848
Atotonilco el Alto	12-ene-16	0	05-feb-16	0	04-mar-16	0	08-abr-16	0	06-may-16	0	06-jun-16	0	06-jun-16	0	04-ago-16	0	06-sep-16	0	06-oct-16	0	08-nov-16	0	08-nov-16	0
Ayotlán	12-ene-16	11,440	05-feb-16	13,585	04-mar-16	10,010	08-abr-16	12,870	06-may-16	14,300	06-jun-16	15,015	06-jun-16	7,865	04-ago-16	5,720	06-sep-16	14,300	06-oct-16	14,300	08-nov-16	15,015	08-nov-16	8,580
Degollado	12-ene-16	0	05-feb-16	0	04-mar-16	0	08-abr-16	0	06-may-16	0	06-jun-16	0	06-jun-16	0	04-ago-16	0	06-sep-16	0	06-oct-16	0	08-nov-16	0	08-nov-16	0
Jamay	12-ene-16	8,016	05-feb-16	9,519	04-mar-16	7,014	08-abr-16	9,018	06-may-16	10,020	06-jun-16	10,521	06-jun-16	5,511	04-ago-16	4,008	06-sep-16	10,020	06-oct-16	10,020	08-nov-16	10,521	08-nov-16	6,012
La Barca	12-ene-16	20,816	05-feb-16	24,719	04-mar-16	18,214	08-abr-16	23,418	06-may-16	26,020	06-jun-16	27,321	06-jun-16	14,311	04-ago-16	10,408	06-sep-16	26,020	06-oct-16	26,020	08-nov-16	27,321	08-nov-16	15,612
Ocotlán	12-ene-16	0	05-feb-16	0	04-mar-16	0	08-abr-16	0	06-may-16	0	06-jun-16	0	06-jun-16	0	04-ago-16	0	06-sep-16	0	06-oct-16	0	08-nov-16	0	08-nov-16	0
Poncitlán	12-ene-16	0	05-feb-16	0	04-mar-16	0	08-abr-16	0	06-may-16	0	06-jun-16	0	06-jun-16	0	04-ago-16	0	06-sep-16	0	06-oct-16	0	08-nov-16	0	08-nov-16	0
Tototlán	12-ene-16	0	05-feb-16	0	04-mar-16	0	08-abr-16	0	06-may-16	0	06-jun-16	0	06-jun-16	0	04-ago-16	0	06-sep-16	0	06-oct-16	0				



ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 8 DEL ANEXO 1
 12'864,600 PRODUCTOS PARA DESAYUNO FRIO
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2016

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD																						
Unión de Tula	15-ene-16	6,272	10-feb-16	7,448	09-mar-16	5,488	13-abr-16	7,056	12-may-16	7,840	09-jun-16	8,232	09-jun-16	4,312	09-ago-16	3,136	09-sep-16	7,840	11-oct-16	7,840	11-nov-16	8,232	11-nov-16	4,704
Total Región 7		44,048		52,307		38,542		49,554		55,060		57,813		30,283		22,024		55,060		55,060		57,813		33,036
Tomatlán	18-ene-16	18,272	11-feb-16	21,698	10-mar-16	15,988	14-abr-16	20,556	13-may-16	22,840	10-jun-16	23,982	10-jun-16	12,562	10-ago-16	9,136	12-sep-16	22,840	12-oct-16	22,840	14-nov-16	23,982	14-nov-16	13,704
Villa Purificación	18-ene-16	2,944	11-feb-16	3,496	10-mar-16	2,576	14-abr-16	3,312	13-may-16	3,680	10-jun-16	3,864	10-jun-16	2,024	10-ago-16	1,472	12-sep-16	3,680	12-oct-16	3,680	14-nov-16	3,864	14-nov-16	2,208
La Huerta	18-ene-16	7,952	11-feb-16	9,443	10-mar-16	6,958	14-abr-16	8,946	13-may-16	9,940	10-jun-16	10,437	10-jun-16	5,467	10-ago-16	3,976	12-sep-16	9,940	12-oct-16	9,940	14-nov-16	10,437	14-nov-16	5,964
La Rosolana	18-ene-16	7,456	11-feb-16	8,854	10-mar-16	6,524	14-abr-16	8,388	13-may-16	9,320	10-jun-16	9,786	10-jun-16	5,126	10-ago-16	3,728	12-sep-16	9,320	12-oct-16	9,320	14-nov-16	9,786	14-nov-16	5,592
Cihuatlán	18-ene-16	5,984	11-feb-16	7,106	10-mar-16	5,236	14-abr-16	6,732	13-may-16	7,480	10-jun-16	7,854	10-jun-16	4,114	10-ago-16	2,992	12-sep-16	7,480	12-oct-16	7,480	14-nov-16	7,854	14-nov-16	4,488
Cuatitlán de G. B.	18-ene-16	0	11-feb-16	0	10-mar-16	0	14-abr-16	0	13-may-16	0	10-jun-16	0	10-jun-16	0	10-ago-16	0	12-sep-16	0	12-oct-16	0	14-nov-16	0	14-nov-16	0
Total Región 8		42,608		50,597		37,282		47,934		53,260		55,923		29,293		21,304		53,260		53,260		55,923		31,956
Atenguillo	19-ene-16	2,544	12-feb-16	3,021	11-mar-16	2,226	15-abr-16	2,862	16-may-16	3,180	13-jun-16	3,339	13-jun-16	1,749	11-ago-16	1,272	13-sep-16	3,180	13-oct-16	3,180	15-nov-16	3,339	15-nov-16	1,908
Cabo Corriente	19-ene-16	0	12-feb-16	0	11-mar-16	0	15-abr-16	0	16-may-16	0	13-jun-16	0	13-jun-16	0	11-ago-16	0	13-sep-16	0	13-oct-16	0	15-nov-16	0	15-nov-16	0
Guachinango	19-ene-16	0	12-feb-16	0	11-mar-16	0	15-abr-16	0	16-may-16	0	13-jun-16	0	13-jun-16	0	11-ago-16	0	13-sep-16	0	13-oct-16	0	15-nov-16	0	15-nov-16	0
Mascota	19-ene-16	2,240	12-feb-16	2,660	11-mar-16	1,960	15-abr-16	2,520	16-may-16	2,800	13-jun-16	2,940	13-jun-16	1,540	11-ago-16	1,120	13-sep-16	2,800	13-oct-16	2,800	15-nov-16	2,940	15-nov-16	1,680
Mixtlán	19-ene-16	0	12-feb-16	0	11-mar-16	0	15-abr-16	0	16-may-16	0	13-jun-16	0	13-jun-16	0	11-ago-16	0	13-sep-16	0	13-oct-16	0	15-nov-16	0	15-nov-16	0
Puerto Vallarta	19-ene-16	34,224	12-feb-16	40,641	11-mar-16	29,946	15-abr-16	38,502	16-may-16	42,780	13-jun-16	44,919	13-jun-16	23,529	11-ago-16	17,112	13-sep-16	42,780	13-oct-16	42,780	15-nov-16	44,919	15-nov-16	25,668
San Sebastián del Oeste	19-ene-16	2,208	12-feb-16	2,622	11-mar-16	1,932	15-abr-16	2,484	16-may-16	2,760	13-jun-16	2,898	13-jun-16	1,518	11-ago-16	1,104	13-sep-16	2,760	13-oct-16	2,760	15-nov-16	2,898	15-nov-16	1,656
Talpa de Allende	19-ene-16	8,272	12-feb-16	9,823	11-mar-16	7,238	15-abr-16	9,306	16-may-16	10,340	13-jun-16	10,857	13-jun-16	5,687	11-ago-16	4,136	13-sep-16	10,340	13-oct-16	10,340	15-nov-16	10,857	15-nov-16	6,204
Total Región 9		49,888		58,767		43,302		55,674		61,860		64,953		34,023		24,744		61,860		61,860		64,953		37,116
Ahualulco del Mercado	20-ene-16	2,080	15-feb-16	2,470	14-mar-16	1,820	18-abr-16	2,340	17-may-16	2,600	14-jun-16	2,730	14-jun-16	1,430	12-ago-16	1,040	14-sep-16	2,600	14-oct-16	2,600	16-nov-16	2,730	16-nov-16	1,560
Amatitán	20-ene-16	0	15-feb-16	0	14-mar-16	0	18-abr-16	0	17-may-16	0	14-jun-16	0	14-jun-16	0	12-ago-16	0	14-sep-16	0	14-oct-16	0	16-nov-16	0	16-nov-16	0
Ameca	20-ene-16	32,192	15-feb-16	38,228	14-mar-16	28,168	18-abr-16	36,216	17-may-16	40,240	14-jun-16	42,252	14-jun-16	22,132	12-ago-16	16,096	14-sep-16	40,240	14-oct-16	40,240	16-nov-16	42,252	16-nov-16	24,144
Etzatlán	20-ene-16	5,536	15-feb-16	6,574	14-mar-16	4,844	18-abr-16	6,228	17-may-16	6,920	14-jun-16	7,266	14-jun-16	3,806	12-ago-16	2,768	14-sep-16	6,920	14-oct-16	6,920	16-nov-16	7,266	16-nov-16	4,152
El Arenal	20-ene-16	3,312	15-feb-16	3,933	14-mar-16	2,898	18-abr-16	3,726	17-may-16	4,140	14-jun-16	4,347	14-jun-16	2,277	12-ago-16	1,656	14-sep-16	4,140	14-oct-16	4,140	16-nov-16	4,347	16-nov-16	2,484
Hostotipaquiullo	20-ene-16	0	15-feb-16	0	14-mar-16	0	18-abr-16	0	17-may-16	0	14-jun-16	0	14-jun-16	0	12-ago-16	0	14-sep-16	0	14-oct-16	0	16-nov-16	0	16-nov-16	0
Magdalena	20-ene-16	1,504	15-feb-16	1,786	14-mar-16	1,316	18-abr-16	1,692	17-may-16	1,880	14-jun-16	1,974	14-jun-16	1,034	12-ago-16	752	14-sep-16	1,880	14-oct-16	1,880	16-nov-16	1,974	16-nov-16	1,128
San Juanito	20-ene-16	1,072	15-feb-16	1,273	14-mar-16	938	18-abr-16	1,206	17-may-16	1,340	14-jun-16	1,407	14-jun-16	737	12-ago-16	536	14-sep-16	1,340	14-oct-16	1,340	16-nov-16	1,407	16-nov-16	804
San Marcos	20-ene-16	0	15-feb-16	0	14-mar-16	0	18-abr-16	0	17-may-16	0	14-jun-16	0	14-jun-16	0	12-ago-16	0	14-sep-16	0	14-oct-16	0	16-nov-16	0	16-nov-16	0
Tala	20-ene-16	0	15-feb-16	0	14-mar-16	0	18-abr-16	0	17-may-16	0	14-jun-16	0	14-jun-16	0	12-ago-16	0	14-sep-16	0	14-oct-16	0	16-nov-16	0	16-nov-16	0
Tequila	20-ene-16	13,200	15-feb-16	15,675	14-mar-16	11,550	18-abr-16	14,850	17-may-16	16,500	14-jun-16	17,325	14-jun-16	9,075	12-ago-16	6,600	14-sep-16	16,500	14-oct-16	16,500	16-nov-16	17,325	16-nov-16	9,900
Teuchitlán	20-ene-16	0	15-feb-16	0	14-mar-16	0	18-abr-16	0	17-may-16	0	14-jun-16	0	14-jun-16	0	12-ago-16	0	14-sep-16	0	14-oct-16	0	16-nov-16	0	16-nov-16	0
Total Región 10		58,896		69,939		51,534		66,258		73,620		77,301		40,491		29,448		73,620		73,620		77,301		44,172
Acatlán de Juárez	21-ene-16	14,624	16-feb-16	17,366	15-mar-16	12,796	19-abr-16	16,452	18-may-16	18,280	15-jun-16	19,194	15-jun-16	10,054	15-ago-16	7,312	19-sep-16	18,280	17-oct-16	18,280	17-nov-16	19,194	17-nov-16	10,968
Amacueca	21-ene-16	2,512	16-feb-16	2,983	15-mar-16	2,198	19-abr-16	2,826	18-may-16	3,140	15-jun-16	3,297	15-jun-16	1,727	15-ago-16	1,256	19-sep-16	3,140	17-oct-16	3,140	17-nov-16	3,297	17-nov-16	1,884
Atemajac de Brizuela	21-ene-16	1,696	16-feb-16	2,014	15-mar-16	1,484	19-abr-16	1,908	18-may-16	2,120	15-jun-16	2,226	15-jun-16	1,166	15-ago-16	848	19-sep-16	2,120	17-oct-16	2,120	17-nov-16	2,226	17-nov-16	1,272
Atoyac	21-ene-16	2,000	16-feb-16	2,375	15-mar-16	1,750	19-abr-16	2,250	18-may-16	2,500	15-jun-16	2,625	15-jun-16	1,375	15-ago-16	1,000	19-sep-16	2,500	17-oct-16	2,500	17-nov-16	2,625	17-nov-16	1,500
Cocula	21-ene-16	0	16-feb-16	0	15-mar-16	0	19-abr-16	0	18-may-16	0	15-jun-16	0	15-jun-16	0	15-ago-16	0	19-sep-16	0	17-oct-16	0	17-nov-16	0	17-nov-16	0
San Martín Hidalgo	21-ene-16	0	16-feb-16	0	15-mar-16	0	19-abr-16	0	18-may-16	0	15-jun-16	0	15-jun-16	0	15-ago-16	0	19-sep-16	0	17-oct-16	0	17-nov-16	0	17-nov-16	0
Sayula	21-ene-16	5,280	16-feb-16	6,270	15-mar-16	4,620	19-abr-16	5,940	18-may-16	6,600	15-jun-16	6,930	15-jun-16	3,630	15-ago-16	2,640	19-sep-16	6,600	17-oct-16	6,600	17-nov-16	6,930	17-nov-16	3,960
Tapalpa	21-ene-16	0	16-feb-16	0	15-mar-16	0	19-abr-16	0	18-may-16	0	15-jun-16	0	15-jun-16	0	15-ago-16	0	19-sep-16	0	17-oct-16	0	17-nov-16	0	17-nov-16	0
Techaluta	21-ene-16	3,840	16-feb-16	4,560	15-mar-16	3,360	19-abr-16	4,320	18-may-16	4,800	15-jun-16	5,040	15-jun-16	2,640	15-ago-16	1,920	19-sep-16	4,800	17-oct-16	4,800	17-nov-16	5,040	17-nov-16	2,880
Teocuitatlán de Corona	21-ene-16	2,464	16-feb-16	2,926	15-mar-16	2,156	19-abr-16	2,772	18-may-16	3,080	15-jun-16	3,234	15-jun-16	1,694	15-ago-16	1,232	19-sep-16	3,080	17-oct-16	3,080	17-nov-16	3,234	17-nov-16	1,848
Villa Corona	21-ene-16	0	16-feb-16	0	15-mar-16	0	19-abr-16	0	18-may-16	0	15-jun-16	0	15-jun-16	0	15									

ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 9 DEL ANEXO 1
 249,460 DESPENSAS DESAYUNO CALIENTE
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2016

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD																						
Bolaños	07-ene-16	86	02-feb-16	86	01-mar-16	43	05-abr-16	86	02-may-16	86	01-jun-16	86	01-jun-16	43	01-ago-16	43	01-sep-16	86	03-oct-16	86	03-nov-16	86	03-nov-16	63
Chimalitán	07-ene-16	128	02-feb-16	128	01-mar-16	64	05-abr-16	128	02-may-16	128	01-jun-16	128	01-jun-16	64	01-ago-16	64	01-sep-16	128	03-oct-16	128	03-nov-16	128	03-nov-16	44
Colotlán	07-ene-16	414	02-feb-16	414	01-mar-16	207	05-abr-16	414	02-may-16	414	01-jun-16	414	01-jun-16	207	01-ago-16	207	01-sep-16	414	03-oct-16	414	03-nov-16	414	03-nov-16	207
Huejuclar	07-ene-16	117	02-feb-16	117	01-mar-16	59	05-abr-16	117	02-may-16	117	01-jun-16	117	01-jun-16	59	01-ago-16	59	01-sep-16	117	03-oct-16	117	03-nov-16	117	03-nov-16	59
Huejuquilla el Alto	07-ene-16	168	02-feb-16	168	01-mar-16	84	05-abr-16	168	02-may-16	168	01-jun-16	168	01-jun-16	84	01-ago-16	84	01-sep-16	168	03-oct-16	168	03-nov-16	168	03-nov-16	84
Mezquitic	07-ene-16	179	02-feb-16	179	01-mar-16	90	05-abr-16	179	02-may-16	179	01-jun-16	179	01-jun-16	90	01-ago-16	90	01-sep-16	179	03-oct-16	179	03-nov-16	179	03-nov-16	90
San Martín de Bolaños	07-ene-16	85	02-feb-16	85	01-mar-16	43	05-abr-16	85	02-may-16	85	01-jun-16	85	01-jun-16	43	01-ago-16	43	01-sep-16	85	03-oct-16	85	03-nov-16	85	03-nov-16	43
Santa María de los Ángeles	07-ene-16	118	02-feb-16	118	01-mar-16	59	05-abr-16	118	02-may-16	118	01-jun-16	118	01-jun-16	59	01-ago-16	59	01-sep-16	118	03-oct-16	118	03-nov-16	118	03-nov-16	59
Totatiche	07-ene-16	61	02-feb-16	61	01-mar-16	31	05-abr-16	61	02-may-16	61	01-jun-16	61	01-jun-16	31	01-ago-16	31	01-sep-16	61	03-oct-16	61	03-nov-16	61	03-nov-16	31
Villa Guerrero	07-ene-16	82	02-feb-16	82	01-mar-16	41	05-abr-16	82	02-may-16	82	01-jun-16	82	01-jun-16	41	01-ago-16	41	01-sep-16	82	03-oct-16	82	03-nov-16	82	03-nov-16	41
Total Región 1		1,438		1,438		721		1,438		1,438		1,438		721		1,438		1,438		1,438		1,438		721
Encarnación de Díaz	08-ene-16	177	03-feb-16	177	02-mar-16	89	06-abr-16	177	03-may-16	177	02-jun-16	177	02-jun-16	89	02-ago-16	89	02-sep-16	177	04-oct-16	177	04-nov-16	177	04-nov-16	89
Lagos de Moreno	08-ene-16	242	03-feb-16	242	02-mar-16	121	06-abr-16	242	03-may-16	242	02-jun-16	242	02-jun-16	121	02-ago-16	121	02-sep-16	242	04-oct-16	242	04-nov-16	242	04-nov-16	121
Ojuelos	08-ene-16	63	03-feb-16	63	02-mar-16	32	06-abr-16	63	03-may-16	63	02-jun-16	63	02-jun-16	32	02-ago-16	32	02-sep-16	63	04-oct-16	63	04-nov-16	63	04-nov-16	32
San Diego de Alejandría	08-ene-16	71	03-feb-16	71	02-mar-16	36	06-abr-16	71	03-may-16	71	02-jun-16	71	02-jun-16	36	02-ago-16	36	02-sep-16	71	04-oct-16	71	04-nov-16	71	04-nov-16	36
San Juan de los Lagos	08-ene-16	222	03-feb-16	222	02-mar-16	111	06-abr-16	222	03-may-16	222	02-jun-16	222	02-jun-16	111	02-ago-16	111	02-sep-16	222	04-oct-16	222	04-nov-16	222	04-nov-16	111
Teocaltiche	08-ene-16	267	03-feb-16	267	02-mar-16	134	06-abr-16	267	03-may-16	267	02-jun-16	267	02-jun-16	134	02-ago-16	134	02-sep-16	267	04-oct-16	267	04-nov-16	267	04-nov-16	134
Unión de San Antonio	08-ene-16	206	03-feb-16	206	02-mar-16	103	06-abr-16	206	03-may-16	206	02-jun-16	206	02-jun-16	103	02-ago-16	103	02-sep-16	206	04-oct-16	206	04-nov-16	206	04-nov-16	103
Villa Hidalgo	08-ene-16	43	03-feb-16	43	02-mar-16	22	06-abr-16	43	03-may-16	43	02-jun-16	43	02-jun-16	22	02-ago-16	22	02-sep-16	43	04-oct-16	43	04-nov-16	43	04-nov-16	22
Total Región 2		1,291		1,291		648		1,291		1,291		1,291		648		1,291		1,291		1,291		1,291		648
Acatic	11-ene-16	132	04-feb-16	132	03-mar-16	66	07-abr-16	132	04-may-16	132	03-jun-16	132	03-jun-16	66	03-ago-16	66	05-sep-16	132	05-oct-16	132	07-nov-16	132	07-nov-16	66
Arandas	11-ene-16	268	04-feb-16	268	03-mar-16	134	07-abr-16	268	04-may-16	268	03-jun-16	268	03-jun-16	134	03-ago-16	134	05-sep-16	268	05-oct-16	268	07-nov-16	268	07-nov-16	134
Cañadas de Obregón	11-ene-16	3	04-feb-16	3	03-mar-16	2	07-abr-16	3	04-may-16	3	03-jun-16	3	03-jun-16	2	03-ago-16	2	05-sep-16	3	05-oct-16	3	07-nov-16	3	07-nov-16	2
Jalostotitlán	11-ene-16	126	04-feb-16	126	03-mar-16	63	07-abr-16	126	04-may-16	126	03-jun-16	126	03-jun-16	63	03-ago-16	63	05-sep-16	126	05-oct-16	126	07-nov-16	126	07-nov-16	63
Jesús María	11-ene-16	267	04-feb-16	267	03-mar-16	134	07-abr-16	267	04-may-16	267	03-jun-16	267	03-jun-16	134	03-ago-16	134	05-sep-16	267	05-oct-16	267	07-nov-16	267	07-nov-16	134
Méxicacán	11-ene-16	83	04-feb-16	83	03-mar-16	42	07-abr-16	83	04-may-16	83	03-jun-16	83	03-jun-16	42	03-ago-16	42	05-sep-16	83	05-oct-16	83	07-nov-16	83	07-nov-16	42
San Ignacio Cerro Gordo	11-ene-16	72	04-feb-16	72	03-mar-16	36	07-abr-16	72	04-may-16	72	03-jun-16	72	03-jun-16	36	03-ago-16	36	05-sep-16	72	05-oct-16	72	07-nov-16	72	07-nov-16	36
San Julián	11-ene-16	217	04-feb-16	217	03-mar-16	109	07-abr-16	217	04-may-16	217	03-jun-16	217	03-jun-16	109	03-ago-16	109	05-sep-16	217	05-oct-16	217	07-nov-16	217	07-nov-16	109
San Miguel el alto	11-ene-16	180	04-feb-16	180	03-mar-16	90	07-abr-16	180	04-may-16	180	03-jun-16	180	03-jun-16	90	03-ago-16	90	05-sep-16	180	05-oct-16	180	07-nov-16	180	07-nov-16	90
Tepepatlán de Morelos	11-ene-16	240	04-feb-16	240	03-mar-16	120	07-abr-16	240	04-may-16	240	03-jun-16	240	03-jun-16	120	03-ago-16	120	05-sep-16	240	05-oct-16	240	07-nov-16	240	07-nov-16	120
Valle de Guadalupe	11-ene-16	68	04-feb-16	68	03-mar-16	34	07-abr-16	68	04-may-16	68	03-jun-16	68	03-jun-16	34	03-ago-16	34	05-sep-16	68	05-oct-16	68	07-nov-16	68	07-nov-16	34
Yahualica	11-ene-16	91	04-feb-16	91	03-mar-16	46	07-abr-16	91	04-may-16	91	03-jun-16	91	03-jun-16	46	03-ago-16	46	05-sep-16	91	05-oct-16	91	07-nov-16	91	07-nov-16	46
Total Región 3		1,747		1,747		876		1,747		1,747		1,747		876		1,747		1,747		1,747		1,747		876
Atotonilco el Alto	12-ene-16	418	05-feb-16	418	04-mar-16	209	08-abr-16	418	06-may-16	418	06-jun-16	418	06-jun-16	209	04-ago-16	209	06-sep-16	418	06-oct-16	418	08-nov-16	418	08-nov-16	209
Ayotlán	12-ene-16	150	05-feb-16	150	04-mar-16	75	08-abr-16	150	06-may-16	150	06-jun-16	150	06-jun-16	75	04-ago-16	75	06-sep-16	150	06-oct-16	150	08-nov-16	150	08-nov-16	75
Degollado	12-ene-16	400	05-feb-16	400	04-mar-16	200	08-abr-16	400	06-may-16	400	06-jun-16	400	06-jun-16	200	04-ago-16	200	06-sep-16	400	06-oct-16	400	08-nov-16	400	08-nov-16	200
Jamay	12-ene-16	69	05-feb-16	69	04-mar-16	35	08-abr-16	69	06-may-16	69	06-jun-16	69	06-jun-16	35	04-ago-16	35	06-sep-16	69	06-oct-16	69	08-nov-16	69	08-nov-16	35
La Barca	12-ene-16	248	05-feb-16	248	04-mar-16	124	08-abr-16	248	06-may-16	248	06-jun-16	248	06-jun-16	124	04-ago-16	124	06-sep-16	248	06-oct-16	248	08-nov-16	248	08-nov-16	124
Ocotlán	12-ene-16	696	05-feb-16	696	04-mar-16	348	08-abr-16	696	06-may-16	696	06-jun-16	696	06-jun-16	348	04-ago-16	348	06-sep-16	696	06-oct-16	696	08-nov-16	696	08-nov-16	348
Poncitlán	12-ene-16	572	05-feb-16	572	04-mar-16	286	08-abr-16	572	06-may-16	572	06-jun-16	572	06-jun-16	286	04-ago-16	286	06-sep-16	572	06-oct-16	572	08-nov-16	572	08-nov-16	286
Tototlán	12-ene-16	259	05-feb-16	259	04-mar-16	130	08-abr-16	259	06-may-16	259	06-jun-16	259	06-jun-16	130	04-ago-16	130	06-sep-16	259	06-oct-16	259	08-nov-16	259	08-nov-16	130
Zapotlán el Rey	12-ene-16	142	05-feb-16	142	04-mar-16	71	08-abr-16	142	06-may-16	142	06-jun-16	142	06-jun-16	71	04-ago-16	71	06-sep-16	142	06-oct-16	142	08-nov-16	142	08-nov-16	71
Total Región 4		2,954		2,954		1,478		2,954		2,954		2,954		1,478		2,954		2,954		2,954		2,954		1,478
Chapala	13-ene-																							

ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 9 DEL ANEXO 1
 249,460 DESPENSAS DESAYUNO CALIENTE
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2016

MUNICIPIOS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD																						
Tenamaxtlán	15-ene-16	81	10-feb-16	81	09-mar-16	40	13-abr-16	81	12-may-16	81	09-jun-16	81	09-jun-16	40	09-ago-16	40	09-sep-16	81	11-oct-16	81	11-nov-16	81	11-nov-16	40
Tonaya	15-ene-16	219	10-feb-16	219	09-mar-16	109	13-abr-16	219	12-may-16	219	09-jun-16	219	09-jun-16	109	09-ago-16	109	09-sep-16	219	11-oct-16	219	11-nov-16	219	11-nov-16	109
Tuxcacuesco	15-ene-16	62	10-feb-16	62	09-mar-16	31	13-abr-16	62	12-may-16	62	09-jun-16	62	09-jun-16	31	09-ago-16	31	09-sep-16	62	11-oct-16	62	11-nov-16	62	11-nov-16	31
Unión de Tula	15-ene-16	163	10-feb-16	163	09-mar-16	81	13-abr-16	163	12-may-16	163	09-jun-16	163	09-jun-16	81	09-ago-16	81	09-sep-16	163	11-oct-16	163	11-nov-16	163	11-nov-16	81
Total Región 7		2,233		2,233		1,114		2,233		2,233		2,233		1,114		1,114		2,233		2,233		2,233		1,114
Tomatlán	18-ene-16	678	11-feb-16	678	10-mar-16	339	14-abr-16	678	13-may-16	678	10-jun-16	678	10-jun-16	339	10-ago-16	339	12-sep-16	678	12-oct-16	678	14-nov-16	678	14-nov-16	339
Villa Purificación	18-ene-16	309	11-feb-16	309	10-mar-16	154	14-abr-16	309	13-may-16	309	10-jun-16	309	10-jun-16	154	10-ago-16	154	12-sep-16	309	12-oct-16	309	14-nov-16	309	14-nov-16	154
La Huerta	18-ene-16	216	11-feb-16	216	10-mar-16	108	14-abr-16	216	13-may-16	216	10-jun-16	216	10-jun-16	108	10-ago-16	108	12-sep-16	216	12-oct-16	216	14-nov-16	216	14-nov-16	108
La Resolana	18-ene-16	353	11-feb-16	353	10-mar-16	176	14-abr-16	353	13-may-16	353	10-jun-16	353	10-jun-16	176	10-ago-16	176	12-sep-16	353	12-oct-16	353	14-nov-16	353	14-nov-16	176
Cihuatlán	18-ene-16	264	11-feb-16	264	10-mar-16	132	14-abr-16	264	13-may-16	264	10-jun-16	264	10-jun-16	132	10-ago-16	132	12-sep-16	264	12-oct-16	264	14-nov-16	264	14-nov-16	132
Cuatitlán de G. B.	18-ene-16	661	11-feb-16	661	10-mar-16	330	14-abr-16	661	13-may-16	661	10-jun-16	661	10-jun-16	330	10-ago-16	330	12-sep-16	661	12-oct-16	661	14-nov-16	661	14-nov-16	330
Total Región 8		2,481		2,481		1,239		2,481		2,481		1,239		1,239		1,239		2,481		2,481		2,481		1,239
Atenguillo	19-ene-16	48	12-feb-16	48	11-mar-16	24	15-abr-16	48	16-may-16	48	13-jun-16	48	13-jun-16	24	11-ago-16	24	13-sep-16	48	13-oct-16	48	15-nov-16	48	15-nov-16	24
Cabo Corriente	19-ene-16	223	12-feb-16	223	11-mar-16	111	15-abr-16	223	16-may-16	223	13-jun-16	223	13-jun-16	111	11-ago-16	111	13-sep-16	223	13-oct-16	223	15-nov-16	223	15-nov-16	111
Guachinango	19-ene-16	89	12-feb-16	89	11-mar-16	44	15-abr-16	89	16-may-16	89	13-jun-16	89	13-jun-16	44	11-ago-16	44	13-sep-16	89	13-oct-16	89	15-nov-16	89	15-nov-16	44
Mascota	19-ene-16	129	12-feb-16	129	11-mar-16	64	15-abr-16	129	16-may-16	129	13-jun-16	129	13-jun-16	64	11-ago-16	64	13-sep-16	129	13-oct-16	129	15-nov-16	129	15-nov-16	64
Mixtlán	19-ene-16	94	12-feb-16	94	11-mar-16	47	15-abr-16	94	16-may-16	94	13-jun-16	94	13-jun-16	47	11-ago-16	47	13-sep-16	94	13-oct-16	94	15-nov-16	94	15-nov-16	47
Puerto Vallarta	19-ene-16	132	12-feb-16	132	11-mar-16	66	15-abr-16	132	16-may-16	132	13-jun-16	132	13-jun-16	66	11-ago-16	66	13-sep-16	132	13-oct-16	132	15-nov-16	132	15-nov-16	66
San Sebastián del Oeste	19-ene-16	146	12-feb-16	146	11-mar-16	73	15-abr-16	146	16-may-16	146	13-jun-16	146	13-jun-16	73	11-ago-16	73	13-sep-16	146	13-oct-16	146	15-nov-16	146	15-nov-16	73
Talpa de Allende	19-ene-16	163	12-feb-16	163	11-mar-16	81	15-abr-16	163	16-may-16	163	13-jun-16	163	13-jun-16	81	11-ago-16	81	13-sep-16	163	13-oct-16	163	15-nov-16	163	15-nov-16	81
Total Región 9		1,024		1,024		510		1,024		1,024		1,024		510		510		1,024		1,024		1,024		510
Ahualulco del Mercado	20-ene-16	194	15-feb-16	194	14-mar-16	97	18-abr-16	194	17-may-16	194	14-jun-16	194	14-jun-16	97	12-ago-16	97	14-sep-16	194	14-oct-16	194	16-nov-16	194	16-nov-16	97
Amatitán	20-ene-16	182	15-feb-16	182	14-mar-16	91	18-abr-16	182	17-may-16	182	14-jun-16	182	14-jun-16	91	12-ago-16	91	14-sep-16	182	14-oct-16	182	16-nov-16	182	16-nov-16	91
Ámeca	20-ene-16	298	15-feb-16	298	14-mar-16	149	18-abr-16	298	17-may-16	298	14-jun-16	298	14-jun-16	149	12-ago-16	149	14-sep-16	298	14-oct-16	298	16-nov-16	298	16-nov-16	149
Etzatlán	20-ene-16	214	15-feb-16	214	14-mar-16	107	18-abr-16	214	17-may-16	214	14-jun-16	214	14-jun-16	107	12-ago-16	107	14-sep-16	214	14-oct-16	214	16-nov-16	214	16-nov-16	107
El Arenal	20-ene-16	104	15-feb-16	104	14-mar-16	52	18-abr-16	104	17-may-16	104	14-jun-16	104	14-jun-16	52	12-ago-16	52	14-sep-16	104	14-oct-16	104	16-nov-16	104	16-nov-16	52
Hostotipaquillo	20-ene-16	144	15-feb-16	144	14-mar-16	72	18-abr-16	144	17-may-16	144	14-jun-16	144	14-jun-16	72	12-ago-16	72	14-sep-16	144	14-oct-16	144	16-nov-16	144	16-nov-16	72
Magdalena	20-ene-16	269	15-feb-16	269	14-mar-16	134	18-abr-16	269	17-may-16	269	14-jun-16	269	14-jun-16	134	12-ago-16	134	14-sep-16	269	14-oct-16	269	16-nov-16	269	16-nov-16	134
San Juanito	20-ene-16	115	15-feb-16	115	14-mar-16	57	18-abr-16	115	17-may-16	115	14-jun-16	115	14-jun-16	57	12-ago-16	57	14-sep-16	115	14-oct-16	115	16-nov-16	115	16-nov-16	57
San Marcos	20-ene-16	102	15-feb-16	102	14-mar-16	51	18-abr-16	102	17-may-16	102	14-jun-16	102	14-jun-16	51	12-ago-16	51	14-sep-16	102	14-oct-16	102	16-nov-16	102	16-nov-16	51
Tala	20-ene-16	416	15-feb-16	416	14-mar-16	208	18-abr-16	416	17-may-16	416	14-jun-16	416	14-jun-16	208	12-ago-16	208	14-sep-16	416	14-oct-16	416	16-nov-16	416	16-nov-16	208
Tequila	20-ene-16	582	15-feb-16	582	14-mar-16	291	18-abr-16	582	17-may-16	582	14-jun-16	582	14-jun-16	291	12-ago-16	291	14-sep-16	582	14-oct-16	582	16-nov-16	582	16-nov-16	291
Teuchitlán	20-ene-16	182	15-feb-16	182	14-mar-16	91	18-abr-16	182	17-may-16	182	14-jun-16	182	14-jun-16	91	12-ago-16	91	14-sep-16	182	14-oct-16	182	16-nov-16	182	16-nov-16	91
Total Región 10		2,802		2,802		1,400		2,802		2,802		2,802		1,400		1,400		2,802		2,802		2,802		1,400
Acatlán de Juárez	21-ene-16	124	16-feb-16	124	15-mar-16	62	19-abr-16	124	18-may-16	124	15-jun-16	124	15-jun-16	62	15-ago-16	62	19-sep-16	124	17-oct-16	124	17-nov-16	124	17-nov-16	62
Amacueca	21-ene-16	65	16-feb-16	65	15-mar-16	32	19-abr-16	65	18-may-16	65	15-jun-16	65	15-jun-16	32	15-ago-16	32	19-sep-16	65	17-oct-16	65	17-nov-16	65	17-nov-16	32
Atemajac de Brizuela	21-ene-16	133	16-feb-16	133	15-mar-16	66	19-abr-16	133	18-may-16	133	15-jun-16	133	15-jun-16	66	15-ago-16	66	19-sep-16	133	17-oct-16	133	17-nov-16	133	17-nov-16	66
Atoyac	21-ene-16	151	16-feb-16	151	15-mar-16	75	19-abr-16	151	18-may-16	151	15-jun-16	151	15-jun-16	75	15-ago-16	75	19-sep-16	151	17-oct-16	151	17-nov-16	151	17-nov-16	75
Cocula	21-ene-16	480	16-feb-16	480	15-mar-16	240	19-abr-16	480	18-may-16	480	15-jun-16	480	15-jun-16	240	15-ago-16	240	19-sep-16	480	17-oct-16	480	17-nov-16	480	17-nov-16	240
San Martín Hidalgo	21-ene-16	452	16-feb-16	452	15-mar-16	226	19-abr-16	452	18-may-16	452	15-jun-16	452	15-jun-16	226	15-ago-16	226	19-sep-16	452	17-oct-16	452	17-nov-16	452	17-nov-16	226
Sayula	21-ene-16	322	16-feb-16	322	15-mar-16	161	19-abr-16	322	18-may-16	322	15-jun-16	322	15-jun-16	161	15-ago-16	161	19-sep-16	322	17-oct-16	322	17-nov-16	322	17-nov-16	161
Talpa	21-ene-16	228	16-feb-16	228	15-mar-16	114	19-abr-16	228	18-may-16	228	15-jun-16	228	15-jun-16	114	15-ago-16	114	19-sep-16	228	17-oct-16	228	17-nov-16	228	17-nov-16	114
Techaluta	21-ene-16	26	16-feb-16	26	15-mar-16	13	19-abr-16	26	18-may-16	26	15-jun-16	26	15-jun-16	13	15-ago-16	13	19-sep-16	26	17-oct-16	26				



ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 10 DEL ANEXO 1
 16,700 DESPENSAS DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2016

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	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
Guadalajara	07-ene-16	440	02-feb-16	440	01-mar-16	220	05-abr-16	440	02-may-16	440	01-jun-16	440	01-jun-16	220	01-ago-16	220	01-sep-16	440	03-oct-16	440	03-nov-16	440	03-nov-16	220
Tlaquepaque	08-ene-16	458	03-feb-16	458	02-mar-16	229	06-abr-16	458	03-may-16	458	02-jun-16	458	02-jun-16	229	02-ago-16	229	02-sep-16	458	04-oct-16	458	04-nov-16	458	04-nov-16	229
Tonalá	08-ene-16	318	03-feb-16	318	02-mar-16	159	06-abr-16	318	03-may-16	318	02-jun-16	318	02-jun-16	159	02-ago-16	159	02-sep-16	318	04-oct-16	318	04-nov-16	318	04-nov-16	159
Zapopan	07-ene-16	454	02-feb-16	454	01-mar-16	227	05-abr-16	454	02-may-16	454	01-jun-16	454	01-jun-16	227	01-ago-16	227	01-sep-16	454	03-oct-16	454	03-nov-16	454	03-nov-16	227
Total Zona Metropolitana		1,670		1,670		835		1,670		1,670		1,670		835		835		1,670		1,670		1,670		835



ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 11 DEL ANEXO 1
 9,476 DESPENSAS DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2016

MUNICIPIOS MEZQUITIC	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
	DEL 07 AL 14 DE ENERO		DEL 03 AL 10 DE FEBRERO		DEL 02 AL 11 DE MARZO		DEL 05 AL 12 DE ABRIL		DEL 02 AL 11 DE MAYO		DEL 01 AL 08 DE JUNIO		DEL 01 AL 08 DE JUNIO		DEL 01 AL 08 DE JUNIO		DEL 01 AL 08 DE JUNIO		DEL 01 AL 08 DE JUNIO		DEL 01 AL 08 DE JUNIO		DEL 01 AL 08 DE JUNIO	
OCOTA DE LA SIERRA	DEL 07 AL 14 DE ENERO	79	DEL 03 AL 10 DE FEBRERO	79	DEL 02 AL 11 DE MARZO	40	DEL 05 AL 12 DE ABRIL	79	DEL 02 AL 11 DE MAYO	79	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	79	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	40	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	40	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	79	DEL 03 AL 11 DE OCTUBRE	79	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	79	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	40
NUEVA COLONIA	DEL 07 AL 14 DE ENERO	21	DEL 03 AL 10 DE FEBRERO	21	DEL 02 AL 11 DE MARZO	11	DEL 05 AL 12 DE ABRIL	21	DEL 02 AL 11 DE MAYO	21	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	21	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	11	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	11	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	21	DEL 03 AL 11 DE OCTUBRE	21	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	21	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	11
PUERLO NUEVO	DEL 07 AL 14 DE ENERO	49	DEL 03 AL 10 DE FEBRERO	49	DEL 02 AL 11 DE MARZO	25	DEL 05 AL 12 DE ABRIL	49	DEL 02 AL 11 DE MAYO	49	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	49	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	25	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	25	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	49	DEL 03 AL 11 DE OCTUBRE	49	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	49	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	25
TAPIAS	DEL 07 AL 14 DE ENERO	67	DEL 03 AL 10 DE FEBRERO	67	DEL 02 AL 11 DE MARZO	34	DEL 05 AL 12 DE ABRIL	67	DEL 02 AL 11 DE MAYO	67	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	67	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	34	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	34	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	67	DEL 03 AL 11 DE OCTUBRE	67	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	67	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	34
TECOLOTE	DEL 07 AL 14 DE ENERO	105	DEL 03 AL 10 DE FEBRERO	105	DEL 02 AL 11 DE MARZO	53	DEL 05 AL 12 DE ABRIL	105	DEL 02 AL 11 DE MAYO	105	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	105	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	53	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	53	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	105	DEL 03 AL 11 DE OCTUBRE	105	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	105	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	53
SAN ANDRES COHAMIAITA	DEL 07 AL 14 DE ENERO	205	DEL 03 AL 10 DE FEBRERO	205	DEL 02 AL 11 DE MARZO	103	DEL 05 AL 12 DE ABRIL	205	DEL 02 AL 11 DE MAYO	205	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	205	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	103	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	103	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	205	DEL 03 AL 11 DE OCTUBRE	205	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	205	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	103
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	DEL 07 AL 14 DE ENERO	145	DEL 03 AL 10 DE FEBRERO	145	DEL 02 AL 11 DE MARZO	73	DEL 05 AL 12 DE ABRIL	145	DEL 02 AL 11 DE MAYO	145	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	145	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	73	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	73	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	145	DEL 03 AL 11 DE OCTUBRE	145	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	145	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	73
SUBTOTAL		671		671		339		671		671		671		339		339		671		671		671		339
MUNICIPIOS BOLAÑOS																								
TUXPAN DE BOLAÑOS	DEL 07 AL 14 DE ENERO	260	DEL 03 AL 10 DE FEBRERO	260	DEL 02 AL 11 DE MARZO	130	DEL 05 AL 12 DE ABRIL	260	DEL 02 AL 11 DE MAYO	260	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	260	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	130	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	130	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	260	DEL 03 AL 11 DE OCTUBRE	260	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	260	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	130
SUBTOTAL		260		260		130		260		260		260		130		130		260		260		260		130
MUNICIPIOS VILLA GUERRERO																								
VILLA GUERRERO	DEL 07 AL 14 DE ENERO	15	DEL 03 AL 10 DE FEBRERO	15	DEL 02 AL 11 DE MARZO	8	DEL 05 AL 12 DE ABRIL	15	DEL 02 AL 11 DE MAYO	15	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	15	DEL 01 AL 08 DE JUNIO	8	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	8	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	15	DEL 03 AL 11 DE OCTUBRE	15	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	15	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	8
SUBTOTAL		15		15		8		15		15		15		8		8		15		15		15		8
TOTAL GENERAL		946		946		477		946		946		946		477		477		946		946		946		477

ANEXO 10

DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95 2-50-79
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-62	
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 Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Vieiría 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 Herмосillo 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 FARIAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 126
6	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. Tizatiría s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	ZAPOTITIC	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

ANEXO 10 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 Héroe 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 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	HOTOTIPAQUILLO	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 Bolívar 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	COCUILA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
11	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
11	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Preside.
11	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 73-4-54-10
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