

Guadalajara, Jal.; 14 de diciembre de 2015

ACUERDO QUE EMITE LA C. DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO

Con fundamento en los artículos 4, fracción I, 18, 32, fracciones IV, V, VI y VII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como en el artículo 14, fracción III, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, así como en el numeral 8, fracción V, de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, con base en la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1.- Dentro de las funciones que el Código de Asistencia Social del Estado, en su artículo 18, establece para el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, son la de promover y prestar servicios de asistencia social; apoyar el desarrollo integral de la persona, la familia y la comunidad mediante la promoción de apoyos educativos, de integración social y de capacitación para el trabajo a los sujetos de asistencia social en el Estado; promover la profesionalización de la prestación de servicios; realizar estudios e investigaciones sobre la familia, así como promover acciones a favor de su atención, defensa y protección, entre otros. Ahora bien, con relación al artículo antes citado, el numeral 4, fracciones I, VI, VIII, IX, X Y XV del código en cita, indica que se considerarán servicios de asistencia social, la atención a personas que por sus problemas de discapacidad o indigencia, se vean impedidas para satisfacer sus requerimientos básicos de subsistencia y desarrollo; la realización de investigaciones sobre las causas y efectos de los problemas prioritarios de asistencia social; la orientación nutricional y la alimentación a personas de escasos recursos y a la población de zonas marginales; la promoción del desarrollo, el mejoramiento y la integración social y familiar de la población con carencias, mediante su participación activa y organizada en acciones que se lleven a cabo en su propio beneficio; promover e impulsar el desarrollo comunitario en localidades de zonas marginadas y los demás servicios que tiendan a atender y complementar el desarrollo de aquellas personas que por sí mismas no pueden satisfacer sus necesidades personales.

2.- Para llevar a cabo el cumplimiento de dichas funciones, destaca el Programa de Asistencia Social Alimentaria que lleva a cabo el Organismo Estatal, por lo que, en atención al Memorando No. **DRM 250/2015** de fecha

11 de diciembre de 2015, dirigido a la suscrita por parte del Lic. Héctor Manuel Montes Guerrero, Director de Recursos Materiales de este Organismo, en que se solicita la adquisición por la vía de la adjudicación directa, de **4'637,595 litros de leche**, en los términos y bajo el desglose siguiente:

Producto	Leche Entera (ANEXO 1)	Leche Semidescremada (ANEXO 2)	Leche Descremada (ANEXO 3)
Cantidad	89,957 litros	800,320 litros	3'747,318 litros

La anterior adquisición se solicita con base y con fundamento en el artículo 8, fracción V, de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema DIF Jalisco y en el Artículo 14, fracción III, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, toda vez que se requiere adquirir la cantidad de **4'637,595 litros de leche** para atender los Programas Institucionales Básicos en Asistencia Alimentaria que desarrolla el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, para cubrir los diferentes municipios del estado de Jalisco para los meses, de *enero a abril de 2016*, ésto conforme a los calendarios de entrega respectivos.

Solicitando que tal cantidad de litros de leche a obtener, se adquieran directamente a los productores constituidos como cooperativa de productores de leche, denominados "*Cooperativa de Productores de Leche Unidos de Jalisco, S. C. de R.L. de C.V.*", por considerar el beneficio y derrama económica que se generaría en la región de los Altos de Jalisco, como así lo llevan a cabo los productores de leche que integran la cooperativa de referencia.

Agregándose, que el requerimiento del producto leche antes mencionado encuadra dentro de las características de los bienes a los que se refiere el numeral 14, en su fracción III, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, que faculta que se puedan hacer adquisiciones por la vía del procedimiento de adjudicación directa, cuando se trate de bienes perecederos y productos alimenticios, básicos y semiprocesados, que se logren adquirir de los productores agrupados en sociedad cooperativa, en este caso a la "*Cooperativa de Productores de Leche Unidos de Jalisco, S. C. de R.L. de C.V.*", en apego a lo establecido en el precepto legal en cita, como forma de organización social integrada por personas físicas con base en intereses comunes y en los principios de solidaridad, esfuerzo propio y ayuda mutua, con el propósito de satisfacer necesidades individuales y colectivas, a través de la realización de actividades económicas de producción, distribución y consumo de bienes y servicios. A su vez, las



sociedades cooperativas de productores de bienes y servicios son aquéllas cuyos miembros se asocian para trabajar en común en la producción de bienes y servicios, aportando su trabajo personal, físico o intelectual e independientemente del tipo de producción a la que estén dedicadas; dichas sociedades podrán almacenar, conservar, transportar y comercializar sus productos, en los términos de la Ley General de Sociedades Cooperativas. Por otra parte, se considera además que a través de la adquisición solicitada, se coadyuva con los fines y propósitos del Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Jalisco.

El precio que se contempla por litro de leche es de \$10.71 (Diez pesos 71/100 M.N.), que da un importe comprometido de \$49'668,642.45 (CUARENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS 45/100 M.N.).

3.- Los recursos con los cuales se pretende cubrir el costo de adquisición de los productos enunciados en líneas precedentes, **son de naturaleza estatal bajo aportación de origen federal del Ramo 33**, por lo que resulta aplicable lo dispuesto por el numeral 14, fracción III, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, y el diverso artículo 8, fracción V, de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, en concatenación con lo dispuesto por el numeral 49 de la Ley de Coordinación Fiscal, por tratarse de bienes perecederos y productos alimenticios, básicos y semiprocados, que se logren adquirir de los productores agrupados en la sociedad "*Cooperativa de Productores de Leche Unidos de Jalisco, S. C. de R.L. de C.V.*", en apego a lo establecido en los preceptos legales en cita, como forma de organización social integrada por personas físicas con base en intereses comunes y en los principios de solidaridad, esfuerzo propio y ayuda mutua, con el propósito de satisfacer necesidades individuales y colectivas, a través de la realización de actividades económicas de producción, distribución y consumo de bienes y servicios. A su vez, las sociedades cooperativas de productores de bienes y servicios son aquéllas cuyos miembros se asocian para trabajar en común en la producción de bienes y servicios, aportando su trabajo personal, físico o intelectual e independientemente del tipo de producción a la que estén dedicadas; dichas sociedades podrán almacenar, conservar, transportar y comercializar sus productos, en los términos de la Ley General de Sociedades Cooperativas. Por otra parte, se estima, además, que a través de la adquisición solicitada, se coadyuva con los fines y propósitos del Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Jalisco. Por lo que se considera viable el procedimiento de adquisición consistente en adjudicación directa, atendiendo a que los productos a ser adquiridos resultan bienes perecederos, granos y productos alimenticios, básicos o semiprocados, que se hagan directamente a los

productores, conforme lo dispone la fracción III del artículo 14, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco.

4.- Por lo expuesto en los puntos que anteceden, tomando en consideración lo argumentado y justificado por el Lic. Héctor Manuel Montes Guerrero, Director de Recursos Materiales de este Organismo, se considera viable y oportuno aplicar el procedimiento consistente en adjudicación directa, para contratar la adquisición de **4'637,595 litros de leche**, para atender los Programas Institucionales Básicos en Asistencia Alimentaria que desarrolla el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, para cubrir los diferentes municipios del estado de Jalisco para los meses, **de enero a abril de 2016**, toda vez que se trata de adquirir productos que devienen en bienes perecederos, granos y productos alimenticios, básicos o semiprocados, que se hagan directamente a los productores, en éste caso a los agrupados en la sociedad "*Cooperativa de Productores de Leche Unidos de Jalisco, S. C. de R.L. de C.V.*".

Debiéndose tener presente que en la adquisición de los bienes y servicios en comento, se deberán observar los principios y criterios de precio, calidad, tiempo de entrega y demás condiciones favorables para el Organismo Estatal.

En mérito a los fundamentos y motivos expuestos, tengo a bien emitir el siguiente

ACUERDO

PRIMERO.- En virtud de las causas, motivos y fundamentos expuestos con antelación, se determina que éste Organismo, bajo su responsabilidad y atendiendo al procedimiento de contratación consistente en adjudicación directa, realice la correspondiente operación con la sociedad "*Cooperativa de Productores de Leche Unidos de Jalisco, S. C. de R.L. de C.V.*", para la contratación de lo siguiente:

4'637,595 litros de leche			
Producto	Leche Entera (ANEXO 1)	Leche Semidescremada (ANEXO 2)	Leche Descremada (ANEXO 3)
Cantidad	89,957 litros	800,320 litros	3'747,318 litros

En los términos señalados en los puntos 2.-, 3.- y 4.- de la exposición de motivos del presente acuerdo.

SEGUNDO.- La contratación de los bienes y servicios a los que se refiere el punto anterior, deberán realizarse de acuerdo a los principios y criterios de precio, calidad, tiempo de entrega y demás condiciones favorables para el Organismo Estatal.

TERCERO.- Comuníquese el presente acuerdo a la *Dirección de Recursos Financieros*, a la *Dirección de Recursos Materiales*, al *Departamento de Compras*, así como a la *Dirección Jurídica*, para su conocimiento y trámites correspondientes.

Así lo acordó la Mtra. Consuelo del Rosario González Jiménez, en su carácter de Directora General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, ante los testigos de asistencia que firman al calce.

Atentamente

"2015, año del Desarrollo Social y los Derechos Humanos en Jalisco"

Mtra. Consuelo del Rosario González Jiménez
Directora General

Testigos


Lidia Norma Sánchez Miramontes
Subdirectora General Administrativa


Abg. Oscar González Abundis
Director Jurídico

Memorando No. DRM 250/2015.

Guadalajara, Jal., 11 de diciembre, 2015.

Mtra. Consuelo del Rosario González Jiménez
Directora General de DIF Jalisco
PRESENTE.

ACUERDO 031
14 / Dic. / 2015

At'n.- Abogado Oscar Gonzalez Abundis
Director Jurídico.

Por medio del presente y con fundamento en el artículo 8, fracción V de las políticas y lineamientos para las adquisiciones y enajenaciones del Sistema DIF del Estado de Jalisco y el Artículo 14, fracción III de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, solicito su autorización a efecto de realizar procedimiento de adjudicación directa respecto de la compra de:

I. DESCRIPCION DE LOS BIENES

Se requiere leche Entera, Semidescremada y Descremada en envase de 1 litro, para el abastecimiento de los programas alimentarios durante los meses de Enero a Abril 2016.-

Producto	Leche Entera (anexo 1)	Leche Semi- Descremada (anexo 2)	Leche Descremada (anexo 3)
Cantidad en Litros	89,957	800,320	3'747,318
Total en Litros	4'637,595		

- Se anexan fichas técnicas de los productos mencionados.

II. PLAZOS Y CONDICIONES DE ENTREGA DE LOS BIENES Y DE PRESTACION DE SERVICIOS.

El producto se requiere para los meses de Enero a Abril 2016.



el

DIF JALISCO
DIRECCION JURIDICA
RECIBIDO
11 DIC 2015
5.08

3432

III. MOTIVACION Y JUSTIFICACION.

Con fundamento en el artículo 8, fracción V, de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema DIF Jalisco y en el Artículo 14, fracción III de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, se solicita, toda vez que se requiere adquirir la cantidad de 4'637,595 litros de leche para atender los diferentes programas que pertenecen a los diversos Paquetes Alimentarios a cubrir a fin de atender y cubrir con los Programas Institucionales Básicos en Asistencia Alimentaria que desarrolla el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, para cubrir los diferentes municipios del Estado de Jalisco para los meses, de Enero a Abril 2016, esto conforme a los calendarios anexos.

Solicitando que tal cantidad de litros de leche a obtener, se adquiera directamente a los productores constituidos como cooperativa de productores de leche, denominados "Cooperativa de Productores de Leche Unidos de Jalisco, S. C. de R.L. DE C.V.", por considerar el beneficio y derrama económica que se generaría en la región de los Altos de Jalisco, como así lo llevan a cabo los productores de leche que integran la cooperativa de referencia.

Agregándose, que el requerimiento del producto leche antes mencionado se encuadra dentro de las características de los bienes a que se refiere el numeral 14, en su fracción III de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, que faculta que se puedan hacer adquisiciones por la vía del procedimiento de adjudicación directa, cuando se trate de bienes perecederos y productos alimenticios, básicos o semiprocesados, que produzcan o fabriquen directamente a los productores, como es el caso de la sociedad "Cooperativa de Productores de Leche Unidos de Jalisco, S. C. de R.L. DE C.V.", en apego a lo establecido en el precepto legal en cita, como forma de organización social integrada por personas físicas con base en intereses comunes y en los principios de solidaridad, esfuerzo propio y ayuda mutua, con el propósito de satisfacer necesidades individuales y colectivas, a través de la realización de actividades económicas de producción, distribución y consumo de bienes y servicios. A su vez, las sociedades cooperativas de productores de bienes y servicios son aquéllas cuyos miembros se asocian para trabajar en común en la producción de bienes y servicios, aportando su trabajo personal, físico o intelectual e independientemente del tipo de producción a la que estén dedicadas; dichas sociedades podrán almacenar, conservar, transportar

y comercializar sus productos, en los términos de la Ley General de Sociedades Cooperativas. Por otra parte, se considera además que a través de la adquisición solicitada, se coadyuva con los fines y propósitos del Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Jalisco.

IV. PERSONA PROPUESTA PARA LA ADJUDICACION.

Cooperativa de Productores de Leche Unidos de Jalisco, S. C. de R.L. DE C.V.

V. PRECIO ESTIMADO.

El precio que se contempla es de \$10.71 dando un importe comprometido de: \$49'668,642.45 (Cuarenta y nueve millones seiscientos sesenta y ocho mil seiscientos cuarenta y dos pesos 45/100 m.n.)

Sin otro particular de momento, me despido de usted, no sin antes enviarle un cordial saludo.

ATENTAMENTE

"2015, AÑO DEL DESARROLLO SOCIAL Y LOS DERECHOS HUMANOS EN JALISCO"



LIC. HECTOR MANUEL MONTES GUERRERO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES

c.c.p. Archivo

HMMG/AJHP/mcbm*



ANEXO 1

LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1 L

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones.

El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Densidad (15°C)	1.029 g/mL Mínimo
Grasa Butírica	30 g/L Mínimo
Acidez (ácido Láctico)	1.3 - 1.7 g/L.
Sólidos no grasos	83 g/L Mínimo
Punto crioscópico	0.510°C - 0.536°C (-0.530°H -0.560°H)
Lactosa	43 - 52 g/L

Proteína	30 g/L Mínimo
Caseína	24 g/L Mínimo
Vitamina A	1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)
Vitamina D	200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)
Materia extraña	Ausencia
Prueba de autenticidad	Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos.

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

Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.

Determinación de autenticidad:

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

2.4. Características Toxicológicas

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

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

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

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

El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de **1 litro** o en PELICULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTICAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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 será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche- Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.

- 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-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.

NOM-086-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 2

LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones.

El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Densidad (15°C)	1.029 g/mL Mínimo
Grasa Butírica	16 - 18 g/L
Acidez (ácido Láctico)	1.3 - 1.7 g/L.
Sólidos no grasos	83 g/L Mínimo
Punto crioscópico	0.510°C - 0.536°C (-0.530°H -0.560°H)
Lactosa	43 - 52 g/L

Proteína	30 g/L Mínimo
Caseína	24 g/L Mínimo
Vitamina A	1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)
Vitamina D	200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)
Materia extraña	Ausencia
Prueba de autenticidad	Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos.

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

Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.

Determinación de autenticidad:

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

2.4. Características Toxicológicas

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

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

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

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

El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de **1 litro** o en PELICULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTICAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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 será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima.

6. Etiquetado:

◦ Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche- Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.

- 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.

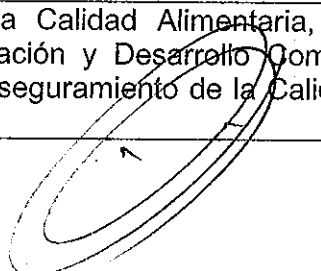
9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

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-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.

NOM-086-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	



[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

ANEXO 3

LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones.

El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Densidad (15°C)	1.031 g/mL Mínimo
Grasa Butírica	5 g/L Máximo
Acidez (ácido Láctico)	1.3 - 1.7 g/L.
Sólidos no grasos	83 g/L Mínimo
Punto crioscópico	0.510°C - 0.536°C (-0.530°H -0.560°H)
Lactosa	43 - 52 g/L

Proteína	30 g/L Mínimo
Caseína	24 g/L Mínimo
Vitamina A	1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)
Vitamina D	200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)
Materia extraña	Ausencia
Prueba de autenticidad	Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos.

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

Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.

Determinación de autenticidad:

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

2.4. Características Toxicológicas

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

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

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

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

El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de **1 litro** o en PELICULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTICAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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 será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima.

6. Etiquetado:

◦ Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche- Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas; Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.

- 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.

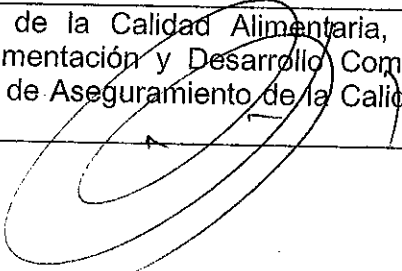
9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

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-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas

	con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	



Handwritten mark or signature.