

ADENDUM SEGUNDO DE COMPRA ADICIONAL VINCULADO AL CONTRATO DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE LECHE NÚMERO DJ-CTO-224/16-2, CELEBRADO ENTRE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, EN LO SUCESIVO DENOMINADO "DIF JALISCO", REPRESENTADO POR SU DIRECTORA GENERAL, LA MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ Y LA SOCIEDAD COOPERATIVA DENOMINADA "COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE LECHE UNIDOS DE JALISCO, S.C. DE R.L. DE C.V.", REPRESENTADA POR EL C. ROBERTO GONZÁLEZ ROMO, EN SU CARÁCTER DE PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN CON FACULTADES DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL PROVEEDOR"; LOS CUALES SE SOMETEN AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES Y CLÁUSULAS:

**ANTECEDENTES**

1.- Las partes manifiestan que con fecha 12 de mayo de 2016 celebraron contrato de Suministro y Distribución de Leche número DJ-CTO-224/16-2 con el objeto de adquirir por parte del "DIF JALISCO" a "EL PROVEEDOR", los productos *Leche Descremada Ultrapasteurizada, Leche Semidescremada Ultrapasteurizada y Leche Descremada Ultrapasteurizada*, según las especificaciones y características requeridas por el Organismo Estatal y que se encuentran descritas en los **ANEXOS 1A, 1B y 1C**, los cuales forman parte integral del contrato de referencia, así como en las Bases de la Licitación Pública Local número LPL 09/2015 "**LECHE PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES**" y en el Acta de Junta Aclaratoria de dicha licitación pública local, conforme a la propuesta y cotización realizada por "EL PROVEEDOR".

2.- De igual forma, las partes manifiestan que con fecha 20 de mayo de 2016 celebraron un primer Adendum de compra adicional por petición de la Dirección de Tutela de Derechos de la Procuraduría Estatal de Protección de Niñas, Niños y Adolescentes perteneciente al "DIF JALISCO".

3.- Que a petición de la Dirección de Trabajo Social y Vinculación del Organismo, en la **Décima segunda Sesión Ordinaria** de la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del "DIF JALISCO", verificada el pasado **09 de junio de 2016**, se puso a su consideración la necesidad de celebrar un segundo Adendum al contrato de Suministro y Distribución de Leche número DJ-CTO-224/16-2 para la compra adicional de diversos productos de leche ultrapasteurizada, cuya compra adicional continúa sin rebasar el 20% de lo adjudicado en la Licitación Pública Local número LPL 09/2015 "**LECHE PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES**".

Lo anterior, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 17 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco y en el diverso numeral 21, fracción II del Reglamento de la cita ley, ya que dicha solicitud continúa sin rebasar el 20% de lo adjudicado en el contrato en mención y el "DIF JALISCO" cuenta con suficiencia presupuestal y que el contrato del cual pende se encuentra vigente, aunado a que "EL PROVEEDOR" fue consultado y está de acuerdo en realizar la operación adicional de suministro y distribución de leche, como así se desprende de su carta de aceptación, de fecha 07 de junio de 2016, debidamente suscrita.

3.- En virtud de lo anterior, y una vez autorizada la compra adicional por la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del "DIF JALISCO", hasta por el 20% de lo adjudicado en el contrato de mérito, es que, de acuerdo con el memorando número **DC-182/16**, de fecha 17 de

2016

**OPERADOFAM.**  
Fondo de Aportaciones Múltiples

*Blanca Ar*

*[Handwritten signature]*

junio de 2016, emitido por el Departamento de Compras de la Dirección de Recursos Materiales de este Organismo, en el cual solicita la elaboración del adendum respectivo, es que ambas partes están de acuerdo en celebrar el presente instrumento jurídico.

Por lo antes expuesto, las partes acuerdan someterse a las siguientes:

**CLÁUSULAS**

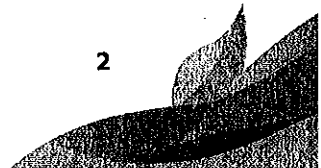
**PRIMERA.- "DIF JALISCO"** manifiesta su deseo de realizar la compra adicional del producto *Leche Descremada Ultrapasteurizada y Leche Semidescremada Ultrapasteurizada*, según las especificaciones y características requeridas por el Organismo Estatal y que derivan de las Bases de la Licitación Pública Local número LPL 09/2015 "*LECHE PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES*" y en el Acta de Junta Aclaratoria de dicha licitación pública local, conforme a la propuesta y cotización realizada por "**EL PROVEEDOR**":

PEDIDO CPAOC-2016-06-00026			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1,500 LITROS	<p><b>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L<sup>A</sup> ANEXO 1C</b>  <b>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L</b>                      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 Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.                      2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:                      2.1. Características Sensoriales                      Parámetro Límite                      Color Característico, blanco cremoso.                      Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños.                      Sabor Agradable y característico de la leche de vaca.                      Aspecto, consistencia y textura Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.                      2.2. Características Microbiológicas                      Parámetro Límite                      Mesófilos aerobios Negativo                      Mesófilos anaerobios Negativo                      Termófilos aerobios Negativo                      Termófilos anaerobios Negativo                      2.3. Características Fisicoquímicas                      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</p>	\$10.38	\$15,570.00

2016

*[Handwritten signatures and initials]*

*[Large handwritten scribble]*



2016

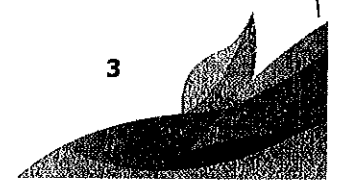
<p>Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos. Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como 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. Anexo 5 Guía de Especificaciones Técnicas de Calidad 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 nutricional. a. Contenido energético (Kcal)/g. b. Proteínas. c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.</p>		
---	--	--

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]*



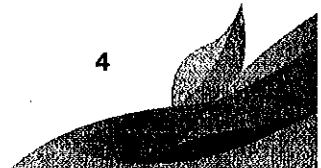
2016

<p>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.</p>	
<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33</b>  <b>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Brindar apoyos asistenciales a Familias Vulnerables de los 125 Municipios del Estado de Jalisco contribuyendo al Bienestar Familiar" QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADENDUM CON RECURSO ESTATAL. COMPRA DE 1,500 LTS DE LECHE DES REMADA ULTRAPASTEURIZADA DE 1- LITRO, Producto solicitado por el Departamento de Trabajo Social Operativo (6082) que corresponde al Fondo V Ramo 33 (FFE 00501) del Proyecto "Apoyos Asistenciales a Familias Vulnerables de los 125 Municipios del Estado de Jalisco" (Py. 010).]</b>  <b>Trabajo Social Operativo</b></p>	
<b>TOTAL</b>	<b>\$15,570.00</b>

<b>PEDIDO GPAOC-2016-06-00027</b>			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
4,200 LITROS	<p><b>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 Lt ANEXO 1B</b>  <b>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L</b>  1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:  Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin cafostro, 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 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 Limite  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.</p>	\$10.38	\$43,596.00

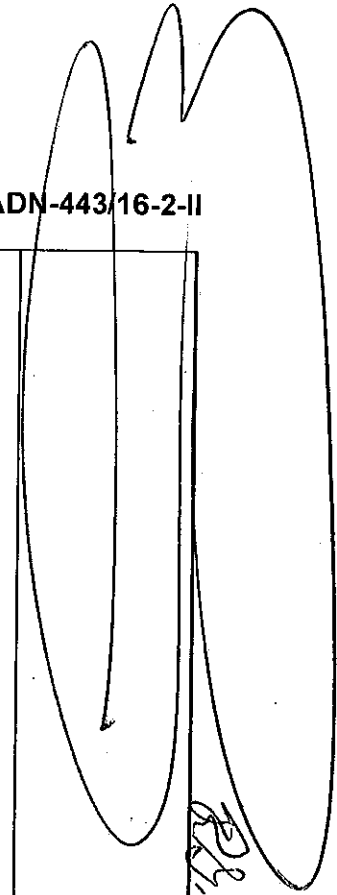
*[Handwritten signatures and initials]*

*[Large handwritten signature]*



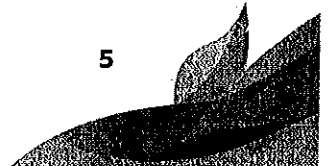
2016

<p>Aspecto, consistencia y textura Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesófilicos aerobios Negativo Mesófilicos anaerobios Negativo Termófilicos aerobios Negativo Termófilicos anaerobios Negativo</p> <p>2.3. Características Físicoquímicas 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 físicoquímicas. 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. Anexo 5 Guía de Especificaciones Técnicas de Calidad 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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p><i>Blanca</i></p>
---	----------------------



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



2016

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

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 Físicoquímicas, 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 CICOPALFEST.

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.

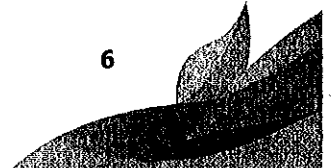
**FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33**

**NOTA:** COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Brindar apoyos asistenciales a Familias Vulnerables de los 125 Municipios del Estado de Jalisco contribuyendo al Bienestar Familiar" QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADENDUM CON RECURSO ESTATAL. COMPRA DE 1,500 LTS DE LECHE DES REMADA ULTRAPASTEURIZADA DE 1- LITRO, Producto solicitado por el Departamento de Trabajo Social Operativo (6062) que corresponde al Fondo V Ramo 33 (FFE 00501) del Proyecto "Apoyos Asistenciales a Familias Vulnerables de los 125 Municipios del Estado de Jalisco" (Py. 010.)

**Vinculación y Normatividad**

*[Large handwritten scribble]*

**TOTAL \$43,596.00**



DJ-ADN-443/16-2-II

GRAN TOTAL	\$59,166.00
------------	-------------

**SEGUNDA.-** "EL PROVEEDOR" manifiesta que su producto *Leche Descremada Ultrapasteurizada* y *Leche Semidescremada Ultrapasteurizada* reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula que antecede, así como en la cláusula SEGUNDA del contrato DJ-CTO-224/16-2 y en sus anexos correspondientes.

**PRECIO**

**TERCERA.-** Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el costo unitario del producto *Leche Descremada Ultrapasteurizada* y *Leche Semidescremada Ultrapasteurizada*, materia del presente adendum, es el señalado en la cláusula PRIMERA de este instrumento y que el total de la presente operación de suministro y distribución de leche adicional es por la cantidad de **\$59,166.00 (CINCUENTA Y NUEVE MIL CIENTO SESENTA Y SEIS PESOS 00/100 M.N.)**.

**FECHA Y LUGAR DE ENTREGA**

**CUARTA.-** "DIF JALISCO" se manifiesta conforme con el precio que "EL PROVEEDOR" ofrece, y ambas partes establecen que la entrega del producto materia de este adendum adicional de suministro y distribución de leche, por parte de "EL PROVEEDOR", deberá de ser proveído conforme a la cláusula PRIMERA del presente instrumento y en base a las necesidades de "DIF JALISCO".

Ambas partes establecen que "EL PROVEEDOR" cubrirá por su cuenta y riesgo, los gastos de seguro y transporte para la entrega de los bienes, responsabilizándose de que se entreguen en buenas condiciones en el lugar y tiempo señalado. De igual forma, bajo la responsabilidad de "EL PROVEEDOR", el equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en el punto 5.13 "Transporte", de la NOM-251-SSA1-2009.

Ambas partes establecen que "EL PROVEEDOR" cubrirá por su cuenta y riesgo, los gastos de seguro y transporte para la entrega de los bienes, responsabilizándose de que se entreguen en buenas condiciones en el lugar y tiempo señalado. De igual forma, bajo la responsabilidad de "EL PROVEEDOR", el equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en el punto 5.13 "Transporte", de la NOM-251-SSA1-2009.

En el entendido que, cualquier cambio en la programación pactada en el presente adendum deberá ser autorizado expresamente y por escrito, por la Dirección de Seguridad Alimentaria de "DIF JALISCO".

**GARANTÍA**

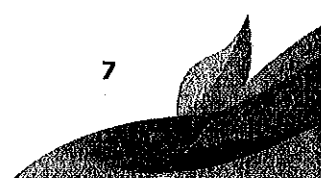
**QUINTA.-** "EL PROVEEDOR" manifiesta y "DIF JALISCO" autoriza a que la presente operación contractual que asciende al monto a cubrir de **\$59,166.00 (CINCUENTA Y NUEVE MIL CIENTO SESENTA Y SEIS PESOS 00/100 M.N.)**, sea garantizada con la póliza de fianza número 1995109, expedida por *Afianzadora SOFIMEX, S.A.*, con fecha *12 de mayo de 2016*, que fue presentada ante el Organismo Estatal y forma parte integral del contrato de Suministro y Distribución de Leche número DJ-CTO-224/16-2, por el período de vigencia del presente instrumento jurídico, el cual está contemplado dentro de la vigencia de la propia póliza de fianza de referencia y el contrato de mérito.

2016

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**SEXTA.-** Ambas partes manifiestan que el resto de las disposiciones y obligaciones que contiene el contrato de Suministro y Distribución de Leche número DJ-CTO-224/16-2, permanecerán sin cambio alguno por lo que deberá respetarse en todo caso lo ahí pactado.

Leído que fue el presente adendum, y enteradas las partes de su contenido y alcances legales, lo firman en unión de los testigos, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, el día 22 veintidós de junio de 2016 dos mil dieciséis.

POR "DIF JALISCO"

"EL PROVEEDOR"

MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZALEZ JIMÉNEZ  
DIRECTORA GENERAL

C. ROBERTO GONZALEZ ROMO  
PRESIDENTE DEL CONSEJO DE  
ADMINISTRACIÓN

TESTIGOS

LIC. BLANCA NINFA ÁLVAREZ RUIZ  
SUBDIRECTORA GENERAL DE OPERACIÓN  
"DIF JALISCO"

MTRA. GABRIELA DE LA CRUZ MORENO  
DIRECTORA DE TRABAJO SOCIAL Y VINCULACIÓN  
"DIF JALISCO"

2016





Especificaciones Técnicas de Calidad  
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



ANEXO 1C

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

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características 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 - 0.538°C (-0.530°H - 0.560°H)
Lactosa	43 - 52 g/L

Pág. I

2016

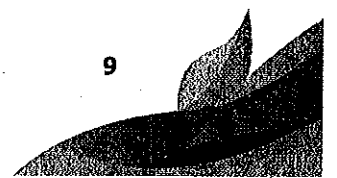
*[Handwritten signature]*

*[Handwritten notes: 3, 4, 5, 6]*

*[Handwritten initials]*

*[Handwritten signature: Blanca Ar]*

*[Handwritten mark]*



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-1998.
- 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.

2016

R.S.

R.S.

*[Handwritten signature]*

X  
3  
3 V





Especificaciones Técnicas de Calidad  
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



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:**

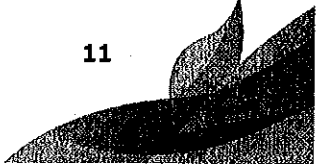
• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche- Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos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

*Handwritten notes:*  
50  
50  
Blanca AR

2016

*Handwritten notes:*  
12  
4w  
40



2016

- 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 CICOPALFEST.
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-2008	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-261-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 2016. 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.	

*[Large handwritten scribble]*

*Blanca Aol*

2016

*[Handwritten notes and signatures]*

*[Handwritten signature and scribble]*

ANEXO 1B

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

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

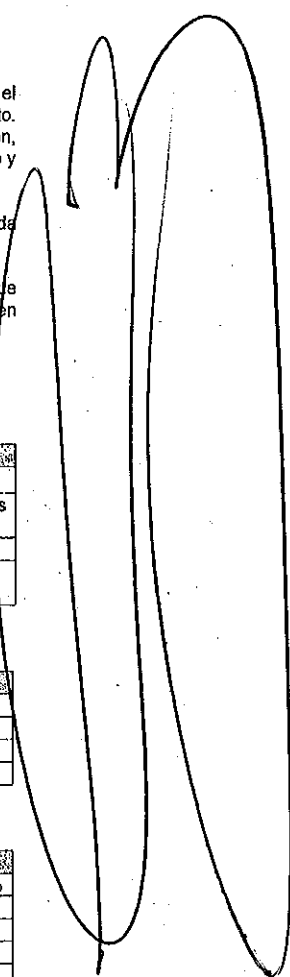
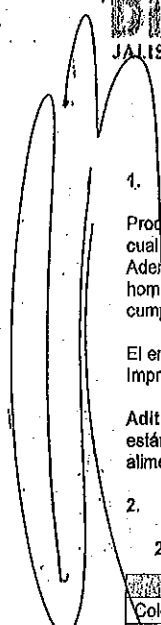
Parámetro	Límite
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

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

Pág. 1

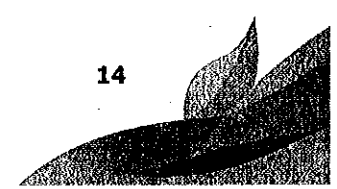
2016



RA

A

Handwritten marks and numbers at the bottom left.





Especificaciones Técnicas de Calidad  
Departamento de Aseguramiento de la Calidad



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 caseína deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como alérgico 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.

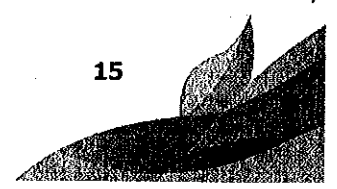
El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos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

*Blanca A. Z.*

2016

*[Handwritten signatures and initials]*



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 contenedor 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:

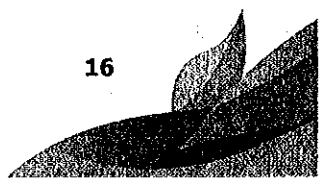
1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, 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.

2016

REY REY

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*





- 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	Norma(s) de Referencia
NOM-165-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.

Pág. 4

*[Large handwritten scribble]*

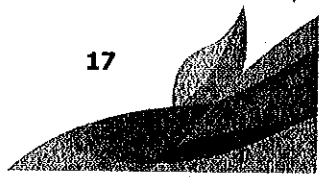
*[Handwritten initials]*

*Blanca M*

*[Handwritten mark]*

2016

*[Handwritten signatures and initials]*



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 2016. 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.	

2016

*Handwritten signature/initials*

