

CONTRATO DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE LECHE, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTORA GENERAL, LA MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ COMO "DIF JALISCO" Y, POR LA OTRA PARTE, 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 ACUERDAN CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

1. Declara "DIF JALISCO", a través de su representante:

OPERADOF.A.M.
Fondo de Aportaciones Múltiples

- A) Que es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad al Código de Asistencia Social, al tenor del Decreto número 17002 del H. Congreso del Estado, publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Jalisco" con fecha 15 de enero de 1998.
- B) Que es una de las principales Instituciones de Asistencia Social en el Estado de Jalisco y que entre sus funciones se encuentran la de promover y prestar servicios de asistencia social, apoyar el desarrollo integral de la persona, de la familia y la comunidad, así como celebrar convenios, contratos y actos jurídicos que sean indispensables para el cumplimiento de sus objetivos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 fracciones I y II, y demás relativos y aplicables del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
- C) Que la que suscribe, *Mtra. Consuelo del Rosario González Jiménez*, en mi carácter de Directora General acorde al nombramiento otorgado por la Presidenta de la Junta de Gobierno del Organismo, *Mtra. Lorena Jassibe Arriaga Rosa*, previo acuerdo con el C. Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, *Mtro. Jorge Aristóteles Sandoval Díaz*, cuento con facultades suficientes para representar al Organismo Estatal y celebrar convenios, contratos y actos jurídicos, las cuales a la fecha no me han sido modificadas ni restringidas en alguno de sus términos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32, fracciones V y VI, y demás relativos y aplicables del ordenamiento legal en cita.
- D) Que para el cumplimiento de sus funciones y con el fin de dar seguimiento a sus programas asistenciales de ayuda alimentaria a la población vulnerable en el Estado, y en virtud de diversas solicitudes de compra, se llevó a cabo la Licitación Pública Local número LPL 09/2015 "LECHE PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES", en la que participaron diversos proveedores, por lo que una vez analizadas sus propuestas técnicas y económicas, con base al cuadro comparativo de ofertas económicas, la *Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco* determinó adjudicar la presente operación a "EL PROVEEDOR", pues fue quien presentó mejor oferta.
- E) En virtud de lo anterior y de acuerdo a lo estipulado en los pedidos números CPAOC-2016-04-00161, CPAOC-2016-04-00160, CPAOC-2016-04-00159, CPAOC-2016-04-00157, CPAOC-2016-04-00156, CPAOC-2016-04-00155, CPAOC-2016-04-00154, CPAOC-2016-04-00158, CPAOC-2016-04-00162 y CPAOC-2016-04-00163 expedidos por el Departamento de Compras, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar el presente contrato.

2016



2.- Declara "EL PROVEEDOR", a través de su representante:

- A) Que la sociedad cooperativa se encuentra debida y legalmente constituida mediante Acta constitutiva de fecha 7 siete de marzo de 2012 dos mil doce, ratificada en instrumento público número 10,274 diez mil doscientos setenta y cuatro, de fecha 08 ocho de marzo de 2012 dos mil doce, pasado ante la fe del Licenciado Felipe de Jesús Preciado Coronado, Notario Público número 43 de Guadalajara, Jalisco e inscrita mediante folio mercantil electrónico número 66571*1, del Registro Público de la Propiedad y de Comercio de la ciudad de Guadalajara, Jalisco.
- B) Que su representada tiene como objeto la producción, transporte y comercialización de leche y productos del campo y pecuarios, para su venta al público en los mercados locales, regionales e internacionales, entre otros.
- C) Que el que suscribe, **C. ROBERTO GONZÁLEZ ROMO**, tengo el carácter de Presidente del Consejo de Administración de la sociedad cooperativa de mérito y con facultades de representante legal de la misma, por lo que cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, según consta en la escritura pública número 10,126 diez mil ciento veintiséis, de fecha 12 doce de marzo de 2013 dos mil trece, pasada ante la fe del Licenciado Alfonso Tostado Hernández, Notario Público Titular número 2 de San Juan de los Lagos, Jalisco.
- D) Que tiene interés en celebrar este contrato, a efecto de proporcionar a "DIF JALISCO" el producto al que se hace referencia más adelante.

3.- Por lo anterior, los contratantes señalan que es su deseo celebrar el presente contrato, de conformidad a las siguientes:

CLÁUSULAS

CONSENTIMIENTO

PRIMERA.- Los contratantes manifiestan que comparecen a este acto en plenitud de facultades, de manera libre y espontánea y que las cláusulas que a continuación se detallan constituyen la expresión fiel de su voluntad sin reservas y que conocen la trascendencia y efectos legales de su firma.

OBJETO

PRIMERA.- Los contratantes manifiestan que comparecen a este acto en plenitud de facultades, de manera libre y espontánea y que las cláusulas que a continuación se detallan constituyen la expresión fiel de su voluntad sin reservas y que conocen la trascendencia y efectos legales de su firma.

SEGUNDA.- Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir el producto *Leche Entera Ultrapasteurizada, Leche Semidescremada Ultrapasteurizada y Leche Descremada Ultrapasteurizada*, con las características y especificaciones descritas en los **ANEXOS 1A, 1B y 1C**, los cuales se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, y conforme a 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.

Dichos diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* se deberán entregar conforme a las cantidades, horarios, lugares y fechas señaladas en los correspondientes **Calendarios de Entregas** y en los términos que se describen a continuación, conforme a la propuesta y cotización realizada por "EL PROVEEDOR":



AL PROVEEDOR COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE LECHE UNIDOS DE JALISCO, SC DE RL DE CV

PARTIDA	CANTIDAD	CONCEPTO	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1	100,391	LITROS DE LECHE ENTERA DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN EL ANEXO 1 DE LAS BASES.	\$ 10.38	1,768,278.58
2	1,000,040	LITROS DE LECHE SEMI-DESCREMADA DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN EL ANEXO 1 DE LAS BASES.	\$ 10.38	10,614,643.20
3	7,100,034	LITROS DE LECHE DESCREMADA DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN EL ANEXO 1 DE LAS BASES.	\$ 10.38	73,698,362.92
SUBTOTAL				92,071,274.70
TOTAL NETO				92,071,274.70

NOVENTA Y DOS MILLONES SETENTA Y UN MIL DOCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS 70/100 M.N.

PEDIDO CPAOC-2016-04-00161

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
271,375 LITROS	<p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 Lt 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 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 Mesófilicos aerobios Negativo Mesófilicos 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.</p>	\$10.38	\$2'816,872.50

2016

[Handwritten signature]

[Large handwritten signature]



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 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-liquido. 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).

2016

R.S.



2016

<p>e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg). f. Fibra dietética. g. Sodio. h. Porciones por presentación. i. Información en español. j. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". 9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad). • La tinta no debe contener plomo. • El diseño del empaque será a selección de color. • El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación. • El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto. 7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST. 8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. 9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009: Parámetros Aceptación Rechazo Apariencia Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.</p>		
<p>COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "ENTREGA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES PARA CONTRIBUIR A COMPLEMENTAR UNA ALIMENTACION SALUDABLE EN PLANTELES " QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACION PUBLICA ESTATAL. RECURSOS RAMO 33 2016. FFE/00501 PROYECTO 96. Entrega de Desayunos Escolares a niños, niñas y adolescentes MODALIDAD CALIENTES para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginales del Estado de Jalisco. LECHE PARA DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA, PERIODO MAYO - DICIEMBRE 2016. NOTA: RESTO DE ESPECIFICACIONES SEGÚN FICHA TÉCNICA ANEXA. DEBERA SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGAS ADJUNTO.</p>		
TOTAL		\$2'816,872.50

PEDIDO CPAOC-2016-04-00160

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
4'053,725 LITROS	<p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 Lt 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 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.</p>	\$10.38	\$42'077,665.50

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
 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.

Handwritten scribbles and the number 2016.

Handwritten initials "R.S."

Handwritten initials "Sc"

2016

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 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 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.

COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "ENTREGA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES PARA CONTRIBUIR A COMPLEMENTAR UNA ALIMENTACION SALUDABLE EN PLANTELES " QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACION PUBLICA ESTATAL. RECURSOS RAMO 33 2016. FFE/00501 PROYECTO 96. Entrega de Desayunos Escolares a niños, niñas y adolescentes MODALIDAD CALIENTES para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginales del Estado de Jalisco. LECHE PARA DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, PERIODO MAYO DICIEMBRE 2016. NOTA: RESTO DE ESPECIFICACIONES SEGÚN FICHA TÉCNICA ANEXA. DEBERA SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGAS ADJUNTO.

TOTAL \$42'077,665.50



PEDIDO CPAOC-2016-04-00159

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
2'172,654 LITROS	<p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 Lt ANEXO 3 LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L</p> <p>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.</p> <p>2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:</p> <p>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.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesófilos aerobios Negativo Mesófilos anaerobios Negativo Termófilos aerobios Negativo Termófilos anaerobios Negativo</p> <p>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 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.</p> <p>2.4. Características Toxicológicas</p>	\$10.38	\$22'552,148.52

2016

R.L.

X

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO

Av. Alcalde No. 1220, Col. Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México
• 01 (33) 3030 3800 / 4600 • 01 800 3000 343
sistemadif.jalisco.gob.mx

2016

Parámetro Limite
 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:

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

[Handwritten marks and initials]



<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>Parámetros Aceptación Rechazo</p> <p>Apariencia</p> <p>Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.</p> <p>Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.</p>	
<p>COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "ENTREGA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD FRIA A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES PARA CONTRIBUIR A COMPLEMENTAR UNA ALIMENTACION SALUDABLE EN PLANTELES UBICADOS EN ZONA MARGINADA DEL ESTADO DE JALISCO" QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACION PUBLICA ESTATAL. RECURSOS RAMO 33 2016. FRE/00501 PROYECTO 95: Entrega de Desayunos Escolares a niños, niñas y adolescentes MODALIDAD FRIOS para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginales del Estado de Jalisco. PERIODO MAYO - DICIEMBRE 2016. NOTA: RESTO DE ESPECIFICACIONES SEGUN FICHA TECNICA ANEXA. DEBERA SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGAS ADJUNTO.</p>	
TOTAL	\$22'552,148.52

PEDIDO CPAOC-2016-04-00157

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
10,800 LITROS	<p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 Lt ANEXO 3</p> <p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L</p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:</p> <p>2.1. Características Sensoriales</p> <p>Parámetro Límite</p> <p>Color Característico, blanco cremoso.</p> <p>Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños.</p> <p>Sabor Agradable y característico de la leche de vaca.</p> <p>Aspecto, consistencia y textura Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas</p> <p>Parámetro Límite</p> <p>Mesófilos aerobios Negativo</p> <p>Mesófilos anaerobios Negativo</p> <p>Termófilos aerobios Negativo</p> <p>Termófilos anaerobios Negativo</p> <p>2.3. Características Fisicoquímicas</p> <p>Parámetro Límite</p> <p>Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %</p> <p>Densidad (15°C) 1.031 g/ml Mínimo</p> <p>Grasa Butírica 5 g/L Máximo</p> <p>Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L.</p> <p>Sólidos no grasos 83 g/l. Mínimo</p> <p>Punto crioscópico 0.510°C - 0.536°C</p>	\$10.38	\$112,104.00

2016

Handwritten signatures and initials:

Handwritten 'X' marks

Handwritten '3/2'

Handwritten 'N'

Handwritten 'R'

Handwritten 'H'

Handwritten 'no'

2016

	<p>(-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-NÓRMEX-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).</p>			
--	--	--	--	--

Handwritten initials

Large handwritten signature

Handwritten initials and marks



Handwritten initials

<p>2016</p> <p>RLL</p>	<p>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.</p>		
<p>COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Brindar apoyos asistenciales a Familias Vulnerables de los 125 Municipios del Estado de Jalisco contribuyendo al Bienestar Familiar (Familias Críticas)" QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACION PUBLICA ESTATAL. Producto solicitado por el Departamento de Trabajo Social Operativo (6062), que conope a Fondo V Ramo 33 (FFE 00501) del Proyecto "Apoyos Asistenciales a Familias Vulnerables de los 125 Municipios del Estado de Jalisco" (Py. 010).</p>		<p>TOTAL</p>	<p>\$112,104.00</p>

PEDIDO CPAOC-2016-04-00156

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<p>24,000 LITROS</p>	<p>LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1 Lt 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 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</p>	<p>\$10.38</p>	<p>\$249,120.00</p>

2016

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
Mesófilicos aerobios Negativo
Mesófilicos 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) 1.029 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 físicoquímicas.

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 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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.
El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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

[Handwritten signature]

[Large handwritten signature]

[Handwritten signatures and stamps]

[Handwritten signature]

2016

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 corugado 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 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.

COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de Despensas a Sujetos Vulnerables para contribuir a la mejora de la inseguridad alimentaria a los 125 municipios del Estado de Jalisco (PAAD)" QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACION PÚBLICA ESTATAL. RECURSOS RAMO 33 2016.FFE/00501 PROYECTO 06 Entrega de Despensas a Sujetos Vulnerables para contribuir a la mejora de la inseguridad alimentaria a los 125 municipios del Estado de Jalisco (PAAD). ZONA INDIGENA

33
JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO

Av. Alcalde No. 1220, Col. Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México
• 01 (33) 3030 3600 / 4600 • 01 800 3000 343
sistemadif.jalisco.gob.mx

<p>PERIODO MAYO - DICIEMBRE 2016. NOTA: RESTO DE ESPECIFICACIONES SEGÚN FICHA TÉCNICA ANEXA. DEBERÁ SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGAS ADJUNTO.</p>	
TOTAL	\$249,120.00

PEDIDO CPAOC-2016-04-00155

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
535,480 LITROS	<p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 Lt 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 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 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 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</p>	\$10.38	\$5'558,282.40

2016

[Handwritten signatures and initials]

[Large handwritten signature]

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 togotipo 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.

2016

PLA

Handwritten marks and signatures.



<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>Parámetros Aceptación Rechazo</p> <p>Apariencia</p> <p>Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.</p>		
<p>COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de Despensas a Sujetos Vulnerables para contribuir a la mejora de la inseguridad alimentaria a los 125 municipios del Estado de Jalisco (PAAD)" QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACION PÚBLICA ESTATAL RECURSOS RAMO 33 2016. FFE/00501 PROYECTO 06 Entrega de Despensas a Sujetos Vulnerables para contribuir a la mejora de la inseguridad alimentaria a los 125 municipios del Estado de Jalisco (PAAD). PERIODO MAYO - DICIEMBRE 2016. NOTA: RESTO DE ESPECIFICACIONES SEGÚN FICHA TÉCNICA ANEXA. DEBERA SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGAS ADJUNTO.</p>		
TOTAL	\$5'558,282.40	

2016

PEDIDO CPAOC-2016-04-00154

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1'600,640 LITROS	<p>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 Lt ANEXO 2</p> <p>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L</p> <p>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.</p> <p>2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:</p> <p>2.1. Características Sensoriales</p> <p>Parámetro Límite</p> <p>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.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas</p> <p>Parámetro Límite</p> <p>Mesófilicos aerobios Negativo Mesófilicos anaerobios Negativo Termófilicos aerobios Negativo Termófilicos anaerobios Negativo</p> <p>2.3. Características Fisicoquímicas</p> <p>Parámetro Límite</p> <p>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.</p>	\$10.38	\$16'614,043.20

[Handwritten signature]

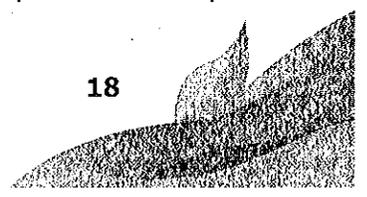
[Large handwritten signature]

2010

R.S.

3/ X

<p>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. Anexo 5 Guía de Especificaciones Técnicas de Calidad 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroles 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</p>		
---	--	--



2016

<p>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.</p>		
<p><i>COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Nutrición Extraescolar: Entrega de dotación a niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses del Estado de Jalisco" QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACION PUBLICA ESTATAL. RECURSOS RAMO 33 2016. FFE/00501. POYECTO 05: Nutrición Extraescolar: Entrega de dotación a niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses del Estado de Jalisco. PERIODO DE COMPRA MAYO - DICIEMBRE 2016, NOTA: RESTO DE ESPECIFICACIONES SEGÚN FICHA TÉCNICA ANEXA. DEBERÁ SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGAS ADJUNTO.</i></p>		
<p>TOTAL</p>		<p>\$16'614,643.20</p>

PEDIDO CPAOC-2016-04-00158

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<p>3,600 LITROS</p>	<p>LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1 Lt 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</p>	<p>\$10.38</p>	<p>\$37,368.00</p>

A
Gw

P
A

2016

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 Físicoquímicas

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 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

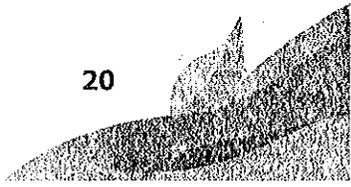
Aflatoxinas M1 0.5 microgramos/L Máximo

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

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

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

Handwritten signatures and initials, including a large 'A' and '3/5'.



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 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 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.

COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Fortalecer a la población afectada en contingencias por medio de la entrega de suministros logísticos humanitarios, en el

2016

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]



[Handwritten signature]

[Large handwritten signature]

estado de Jalisco" QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACION PUBLICA ESTATAL. El resto de las especificaciones se encuentran en ficha técnica anexa Deberán ser entregadas conforme a fechas y lugares señalados en el calendario de entregas adjunto, compra correspondiente a la fuente de financiamiento 01 Fondo V Ramo 33 del proyecto 006 Fortalecer a la población afectada en contingencia, por medio de la entrega de suministros logísticos humanitarios en el estado de Jalisco.

TOTAL \$37,368.00

PEDIDO CPAOC-2016-04-00162

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
141,791 LITROS	<p>LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1 LI ANEXO 1 LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1 L</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesófilos aerobios Negativo Mesófilos anaerobios Negativo Termófilos aerobios Negativo Termófilos anaerobios Negativo</p> <p>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.</p>	\$10.38	\$1 471,790.58

2016

R.S.

3/11/16



2016

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 esteroles 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.

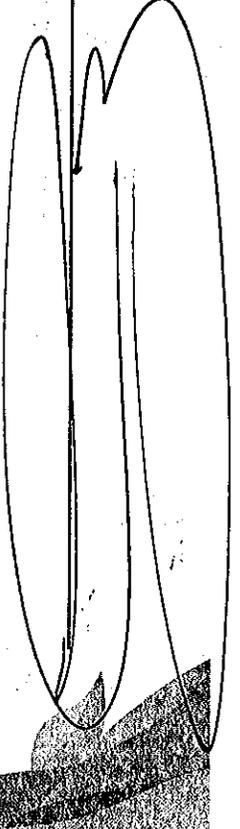
El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente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

15/11



X
Yw
P
31

46

<p>9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>Parámetros Aceptación Rechazo</p> <p>Apariencia</p> <p>Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.</p> <p>Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.</p>		
<p>COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "ENTREGA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES PARA CONTRIBUIR A COMPLEMENTAR UNA ALIMENTACION SALUDABLE EN PLANTELES " QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACION PUBLICA ESTATAL RECURSOS RAMO 33 2016. FFE/00601 PROYECTO 96. Entrega de Desayunos Escolares a niños, niñas y adolescentes MODALIDAD CALIENTES para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginales del Estado de Jalisco. LECHE PARA DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA, PERIODO MAYO - DICIEMBRE 2016. NOTA: RESTO DE ESPECIFICACIONES SEGÚN FICHA TÉCNICA ANEXA. DEBERA SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGAS ADJUNTO.</p>		
	<p>TOTAL</p>	<p>\$1'471,790.58</p>

PEDIDO CPAOC-2016-04-00163

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<p>56,000 LITROS</p>	<p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 Lt ANEXO 3 LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesófilos aerobios Negativo Mesófilos anaerobios Negativo Termófilos aerobios Negativo Termófilos anaerobios Negativo</p> <p>2.3. Características Físicoquímicas</p>	<p>\$10.38</p>	<p>\$581,280.00</p>



2016

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.
 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 provoca 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.

Handwritten signature

Large handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten initials and marks



Handwritten signature

	<p>Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:</p> <ol style="list-style-type: none"> Nombre o denominación del alimento. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012). Contenido neto, masa drenada. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). País de origen. Identificación del lote. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente). Información nutrimental. <ol style="list-style-type: none"> Contenido energético (Kcal)/g. Proteínas. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada). Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg). Fibra dietética. Sodio. Porciones por presentación. Información en español. 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". Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad). <ul style="list-style-type: none"> 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. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST. 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. 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>COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Mujeres Avanzando" QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACION PUBLICA ESTATAL. Nota: Resto de la especificación según ficha técnica anexa. Producto requerido como complemento de la despensa que se entrega a las beneficiarias del Proyecto No. 030 "Mujeres Avanzando Rumbo al Bienestar", que corresponde al 00501 "FAM Ramo 33 Fondo V". Deberá ser entregado conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entregas adjunto. El período comprende del 01 de Mayo al 31 de Diciembre de 2016.</p>		<p>TOTAL</p>	<p>\$581,280.00</p>
		<p>GRAN TOTAL</p>	<p>\$92'071,274.70</p>

El volumen de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* podrá sufrir variación de +/- más/menos 20% en función de las posibles modificaciones que, en su caso, llegara a tener el presupuesto asignado para la presente adquisición, previo aviso que el "DIF JALISCO" haga del conocimiento a "EL PROVEEDOR", con 30 treinta días de anticipación.

Handwritten notes and signatures on the left side of the page.



Se supervisará permanentemente las instalaciones de "EL PROVEEDOR" con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración del producto cumplan con los códigos de limpieza establecidos, siendo necesario que las plantas cumplan con la siguiente normatividad: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios.

La supervisión que se realice será desde que se elabore el producto y se empaque, hasta que se envíe a los Sistemas DIF Municipales de las regiones correspondientes. En algunos casos, esta supervisión podrá extenderse a la línea de proceso de los proveedores de "EL PROVEEDOR".

TERCERA.- "DIF JALISCO" indica que es su deseo adquirir las cantidades de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, con las características y especificaciones descritas en la cláusula SEGUNDA del presente contrato.

CUARTA.- "EL PROVEEDOR", por su parte, manifiesta que sus diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento, obligándose a vender dicho producto únicamente a "DIF JALISCO", por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones estipuladas al respecto en el presente. En el entendido de que, de comercializarse con terceros y con fines lucrativos, los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, que deberán ser proveídos y suministrados para los fines asistenciales que persigue "DIF JALISCO", podrá rescindirse el presente contrato.

QUINTA.- Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, "DIF JALISCO" podrá efectuar auditorías y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de "EL PROVEEDOR", a efecto de verificar su infraestructura, capacidad de distribución y servicios; que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a especificaciones técnicas de calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Así mismo, "DIF JALISCO" podrá realizar auditorías y revisiones concernientes a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos de "EL PROVEEDOR", con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios.

Para la ejecución de las auditorías y/o verificaciones, el personal asignado se presentará con un oficio de "DIF JALISCO", solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma. En caso de que "EL PROVEEDOR" negare el acceso total o parcial a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

En caso de que "EL PROVEEDOR" negare el acceso a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

SEXTA.- "DIF JALISCO" podrá practicar análisis de laboratorio a los productos entregados por "EL PROVEEDOR" como máximo una vez por mes durante el período de sus entregas, para su análisis de calidad, higiene y contenido en su elaboración, para constatar que el producto, materia de la contratación, reúna las características y especificaciones solicitadas por "DIF JALISCO", aceptando expresamente, "EL PROVEEDOR", el resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C. o por el Laboratorio de Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. En el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia de cada laboratorio de ensayo, acorde a la normativa oficial y certificada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C. o ante el Laboratorio de Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. En el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia de cada laboratorio de ensayo; debiendo sufragar, "EL PROVEEDOR", los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio.

acreditado que sea asignado por la Dirección de Seguridad Alimentaria de "DIF JALISCO", en un plazo no mayor a 10 días hábiles después de haber sido notificado por parte de dicha Dirección.

En caso de existir duda sobre algún parámetro reportado por el laboratorio, "DIF JALISCO", a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras, por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis, cuyo costo será cubierto por "DIF JALISCO" y, de ello, se le notificará a "EL PROVEEDOR". Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique "EL PROVEEDOR", será éste quien cubra los costos del rechequeo que se autorice realizar al respecto; debiendo estar presente personal autorizado de la Dirección de Seguridad Alimentaria del Organismo ante el laboratorio que practicará dicho rechequeo, para constatar que se haga la toma de las muestras respectivas y con ello certificar que cuentan con los sellos de seguridad y que están debidamente firmados por los representantes que ahí estuvieron presentes, y con ello validar cualquier informe de laboratorio que se llegue a exhibir como informe de pruebas.

"EL PROVEEDOR" se compromete a notificar mensualmente a "DIF JALISCO", a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad, el número de lote de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* a suministrar a los distintos organismos municipales y microrregiones del Estado; para lo cual, deberá adicionarse a la entrega mensual de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* contratada, las siguientes cantidades:

ANEXO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	Cantidad de piezas para resguardo de muestreo por lote
1A	<i>Leche Entera Ultrapasteurizada</i>	1 Lt	30
1B	<i>Leche Semidescremada Ultrapasteurizada</i>	1 Lt	30
1C	<i>Leche Descremada Ultrapasteurizada</i>	1 Lt	30

Si los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* ofrecidos por "EL PROVEEDOR" no están cumpliendo con las normas establecidas y características estipuladas, será potestad de "DIF JALISCO" el rescindir el presente contrato sin ninguna responsabilidad para éste.

Por lo anterior, "DIF JALISCO" se reserva el derecho a que en cualquier momento, sin previo aviso y durante la vigencia del presente contrato, recabará las muestras del producto materia de la compraventa que ofrece "EL PROVEEDOR". Igualmente, dicho producto *Leche Ultrapasteurizada* estará sujeto a supervisión permanente en las instalaciones de "EL PROVEEDOR".

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

1. "DIF JALISCO" le avisará a "EL PROVEEDOR" con una hora de anticipación, que llevará a cabo el muestreo a que haya lugar en sus instalaciones, para que "EL PROVEEDOR" envíe un representante para que dé fe del proceso respectivo.
2. El laboratorio será quien tome las muestras que serán analizadas, para que éstas sean trasladadas por el propio laboratorio en las condiciones adecuadas.
3. Adicionalmente, se tomarán dos muestras más que servirán para el caso de que se solicite rechequeo alguno, una de estas muestras quedará bajo resguardo y responsabilidad de "EL PROVEEDOR", y la otra en poder de "DIF JALISCO", muestras que deberán contar con sellos de seguridad debidamente firmados por el representante presente.
4. "EL PROVEEDOR" hará del conocimiento de "DIF JALISCO" sus calendarios de entrega, con la finalidad de que "DIF JALISCO" determine en qué fecha llevará a cabo el muestreo respectivo.

En caso de que el servicio de suministro de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* que complementan las diversas despensas y desayunos escolares, ofrecidos por "EL PROVEEDOR", no estén cumpliendo con las normas establecidas y/o características solicitadas, será potestad de "DIF JALISCO" el rescindir el presente contrato sin ninguna responsabilidad para éste.

PRECIO

SÉPTIMA.- Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el precio unitario, tanto de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* como de los servicios de distribución de la misma, es el señalado en la cláusula SEGUNDA de este instrumento jurídico y el costo total de la presente operación contractual, que incluirá cualquier contribución presente y/o futura, es por la cantidad de **\$92'071,274.70 (NOVENTA Y DOS MILLONES SETENTA Y ÚN MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS 70/100 M.N.).**

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

OCTAVA.- Las partes establecen que la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* a los que se hace referencia en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento, deberá de ser conforme a las cantidades, horarios, lugares y fechas señaladas en los correspondientes **Calendarios de Entregas** que se adjuntan a éste instrumento jurídico y forman parte integral del presente contrato como si a la letra se transcribiesen, para ser proveídos en las instalaciones de los Sistemas DIF Municipales del Estado de Jalisco, cuyos domicilios obran en el directorio contenido en el **ANEXO 10**, que, de igual forma, se adjunta al presente contrato, formando parte integral del mismo, así como en el Almacén General del "DIF JALISCO" ubicado en la finca marcada con el número 1281 de la calle Juan Tablada, colonia Miraflores, de esta ciudad de Guadalajara, Jalisco.

El empaque de cada uno de los diversos productos de la *Leche Ultrapasteurizada*, materia de la presente adquisición, será en TETRA PAK de 1 litro con película plana pigmentada impresa multicapa de 1 litro, con vida de anaquel mínima de 6 seis meses, y en apego y sujeción al **ANEXO 8**, con el etiquetado frontal de cada tipo de *Leche Ultrapasteurizada* que advierta que es "Presentación Institucional".

"EL PROVEEDOR" deberá entregar la prueba de color de todos sus empaques a la Dirección de Comunicación Social de "DIF JALISCO" para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes.

Ambas partes establecen que "EL PROVEEDOR" cubrirá por su cuenta y riesgo, los gastos de seguro y transporte para la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* 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.

NOVENA.- Cuando por necesidad de "DIF JALISCO" se requiera dejar de surtir, en forma total o parcial, alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* adquirida a través del presente contrato a alguno de los municipios señalados en los **Calendarios de Entregas**, la Dirección de Seguridad Alimentaria del "DIF JALISCO" informará a "EL PROVEEDOR" con un mínimo de 10 diez días naturales de anticipación previa a la fecha señalada en el anexo antes mencionado, debiendo de entregar dicha *Leche Ultrapasteurizada*, en el almacén general de "DIF JALISCO", ubicado en Avenida Alcalde No. 1220, Colonia Miraflores, en esta Ciudad, el último día de la programación de cada mes, terminándole su responsabilidad de haber entregado determinado producto de la *Leche Ultrapasteurizada* contratada, en tiempo y forma.

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



2016

Handwritten initials and marks on the left side of the page.

Handwritten signature or initials at the bottom right.

Large handwritten signature or mark on the right side of the page.

DÉCIMA.- Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, "EL PROVEEDOR" se encontrara en una situación que impidiera la oportuna entrega de alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, "EL PROVEEDOR" notificará de inmediato por escrito a "DIF JALISCO" las causas debidamente soportadas y documentadas de la demora y su duración probable solicitando prórroga; cuya notificación se deberá hacer antes de los cinco días hábiles del plazo que tenga para la entrega.

"DIF JALISCO" deberá de convocar a reunión a su Comité de Adquisiciones al día siguiente de la solicitud de prórroga, para que en sesión ordinaria o extraordinaria, según corresponda, analice la solicitud de "EL PROVEEDOR"; determinando si procede o no, y dando a conocer el resultado antes de que finalice el término establecido en el contrato para la entrega de alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* materia de la respectiva solicitud de prórroga.

FORMA DE PAGO

DÉCIMA PRIMERA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades y en moneda nacional, dentro de los *15 quince días hábiles* después de que "EL PROVEEDOR" haya presentado satisfactoriamente las representaciones impresas de las facturas originales de cada programa alimentario a cada respectiva Dirección de "DIF JALISCO" para su revisión y validación correspondiente, agregando, además, un listado de las remisiones originales que le amparan a cada factura original, debiendo tener cada respectiva remisión nombre y firma de quien recibe, sello del municipio o del lugar donde se entregó el producto lácteo, así como la hora y fecha de la entrega y una copia de la factura donde el área correspondiente le firmará de acuse de recibido, cuya factura se le regresará validada para que continúe con su trámite correspondiente de pago, debiendo adjuntarse con copia de oficios de cambio si los hubiera y copia de Adendum de compra adicional, en su caso, para presentarlas ante el Departamento de Compras de "DIF JALISCO", los días lunes y martes, de 9:00 a 14:00 horas.

Se entienden por días hábiles los señalados en el calendario laboral de "DIF JALISCO".

VIGENCIA

DÉCIMA SEGUNDA.- De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia de este contrato será de *quince meses* contados a partir de la firma del presente, y se haya realizado la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* que complementarían las despensas y desayunos escolares, en los diversos DIF Municipales del Estado, y "EL PROVEEDOR" haya cumplido con todas y cada una de las obligaciones contraídas en este instrumento jurídico, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas, de la DÉCIMA TERCERA a la VIGÉSIMA CUARTA del presente contrato.

GARANTÍA

DÉCIMA TERCERA.- Así mismo, establece "EL PROVEEDOR", que para efecto de garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como que los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* objeto de la compra y suministro, reúnan los requisitos de calidad, cantidad, características y especificaciones a que se comprometió, se obliga a otorgar garantía que será a través de fianza, a favor de "DIF JALISCO", con una vigencia de *15 quince meses* a partir de la fecha de firma de este contrato, valiosa por el 10% diez por ciento del monto total de la presente operación contractual y en los términos establecidos 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, de la cual se anexará póliza al presente contrato, en la inteligencia de que al no cumplir con cualquiera de las obligaciones contraídas en este instrumento se hará efectiva.

Dicha fianza deberá ser presentada por "EL PROVEEDOR" dentro de los cinco días hábiles siguientes a la firma del contrato. En caso de no exhibirse dicha fianza en el plazo señalado, será causa de rescisión del presente contrato.

CAUSALES DE RESCISIÓN

DÉCIMA CUARTA.- Ambas partes establecen que serán causas de rescisión sin necesidad de trámite judicial alguno para "DIF JALISCO" y sin perjuicio de que pueda demandar la rescisión ante los tribunales competentes, las siguientes:

- A) Que "EL PROVEEDOR" no suministre los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* contratados a través del presente instrumento jurídico, con las especificaciones y características que se detallan en la cláusula SEGUNDA del presente contrato, ó no realice el servicio de distribución con las características y especificaciones señaladas en la propia cláusula SEGUNDA de este contrato, siendo que el "DIF JALISCO" considerará tales variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión de este instrumento jurídico y la aplicación de la garantía de cumplimiento contractual, aun cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen al respecto.
- B) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado a "EL PROVEEDOR" para la entrega de los productos y se hubiese agotado la pena convencional máxima.
- C) Que "EL PROVEEDOR" no realice la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* en las cantidades, domicilios y en las fechas señaladas en los **Calendarios de Entregas** y en el **ANEXO 10**, que forman parte integral del presente contrato.
- D) Que "EL PROVEEDOR" no respete el precio ofertado, tanto para el suministro y distribución de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, indicado en la cláusula SÉPTIMA de este contrato.
- E) Que "EL PROVEEDOR" varíe o modifique, en todo o en parte, las características de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* y/o servicios de distribución ofertados, ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de bien ofertado.
- F) Que "EL PROVEEDOR" no entregue la garantía de cumplimiento de contrato en los términos y condiciones estipulados en la cláusula DECIMA TERCERA del presente.
- G) Que "EL PROVEEDOR" se retrase en la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* por tres días consecutivos, conforme a los diversos **Calendarios de Entregas** que se adjuntan al presente formando parte integral de este contrato.
- H) Que "EL PROVEEDOR" no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula QUINTA de este contrato.
- I) En caso de que "EL PROVEEDOR" se haya retrasado en la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, materia del presente contrato, y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima que al efecto se establece en la cláusula VIGÉSIMA de este instrumento.
- J) Cuando "EL PROVEEDOR" no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato o en cualquier otro caso previsto por la Ley.

En cualquiera de los casos anteriores, "DIF JALISCO" estará obligado a cubrir a "EL PROVEEDOR" únicamente el respectivo producto lácteo adquirido y/o el o los servicios que hayan sido proporcionados con las características y especificaciones requeridas en el presente contrato hasta la fecha de rescisión del mismo, sin perjuicio de las sanciones que resultaren a cargo de "EL PROVEEDOR". Además, "EL PROVEEDOR" deberá reintegrar los anticipos de pagos parciales verificados e intereses correspondientes, conforme a una tasa igual a la aplicada para prórroga en el



2016
A
G
P
2

Handwritten signature and large scribble on the right side of the page.

pago de créditos fiscales, según lo establecido en la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco, así como en el Código Fiscal del Estado de Jalisco.

"DIF JALISCO" podrá rescindir el contrato en forma total o parcial, siendo que, además, podrá cancelar el total del pedido que se encuentre pendiente de ser entregado por "EL PROVEEDOR", aun cuando el incumplimiento sea de una parte de alguna partida. En caso de rescisión, la sanción que deberá cubrir "EL PROVEEDOR" será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* no entregados finalmente en virtud de la rescisión.

DÉCIMA QUINTA.- En el caso de presentarse cualquiera de las causas de rescisión señaladas en la cláusula que antecede, y a efecto de proceder a la rescisión del presente contrato, se deberá observar lo siguiente:

- A) Se iniciará a partir de que a "EL PROVEEDOR" le sea comunicado, por escrito, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, el "DIF JALISCO" contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer "EL PROVEEDOR"; la determinación de dar ó no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada a "EL PROVEEDOR" dentro de dicho plazo.
- C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificada a "EL PROVEEDOR", el "DIF JALISCO" procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará a "EL PROVEEDOR", para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, "DIF JALISCO" procederá a notificar a "EL PROVEEDOR" el importe de la sanción que deberá cubrir a "DIF JALISCO", dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que "EL PROVEEDOR" haya realizado el pago, se considerará a "EL PROVEEDOR" en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

DÉCIMA SEXTA.- En caso de que se detecten defectos o incumplimientos en las especificaciones solicitadas en el presente contrato, en alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* materia del mismo, "DIF JALISCO" podrá rechazarlos, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas DÉCIMA CUARTA, DÉCIMA QUINTA, DÉCIMA OCTAVA, DÉCIMA NOVENA y VIGÉSIMA del presente instrumento.

Se entenderán como no suministradas las despensas y desayunos escolares contratados a través del presente instrumento jurídico, en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por "DIF JALISCO", aplicándose las sanciones establecidas en este contrato.

"DIF JALISCO" podrá hacer la devolución de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* cuando alguno o algunos de éstos no se ajusten a lo estipulado en el presente contrato y "EL PROVEEDOR" se obliga a aceptarlos para cambiarlos por aquéllos que aguarden calidad alimentaria, así como en el supuesto que se detecten diversos vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.



DÉCIMA SÉPTIMA.- "EL PROVEEDOR" queda obligado ante "DIF JALISCO" a responder por los defectos de calidad y vicios ocultos que presenten los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* materia de este contrato, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos del propio contrato y del Código Civil del Estado de Jalisco.

PENAS CONVENCIONALES

DÉCIMA OCTAVA.- Convienen las partes que en caso de que "EL PROVEEDOR" incumpla con alguna de las obligaciones a que se compromete en este contrato se hará acreedor a las siguientes penas convencionales:

- 2016
- A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL PROVEEDOR" en el suministro de alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, se aplicará a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el presente contrato, el 1% por cada día hábil de retraso del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega el día en que se reciban en el lugar convenido el producto leche contratado.
- B) En caso de que "EL PROVEEDOR" entregue alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:
- 1.- El 2% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme a los *Calendarios de Entregas*, cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
 - 2.- El 3% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme a los *Calendarios de Entregas*, cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
 - 3.- El 2% del costo total del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme a los *Calendarios de Entregas*, cuando entregue alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, en empaques, envases o diseños no autorizados por "DIF JALISCO".

La sanción máxima, tanto por retrasos en la entrega del producto, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad, será del 10% del monto total del presente contrato, pudiéndose rescindir el mismo, una vez que se haya llegado a la sanción máxima, de conformidad a lo establecido por el artículo 31 del nuevo Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco.

La Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Estado de Jalisco y/o el "DIF JALISCO" podrán retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que se deban cubrir a "EL PROVEEDOR" por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que "EL PROVEEDOR" deba otorgar, en los términos así acordados en la cláusula DÉCIMA TERCERA del presente contrato.

DÉCIMA NOVENA.- Para la determinación de las penas convencionales, en caso de presentarse incumplimiento por parte de "EL PROVEEDOR", en la calidad de alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* a suministrar, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los mismos en los términos así acordados, se deberá atender a los siguientes puntos:

- A) Se iniciará a partir de que a "EL PROVEEDOR" le sea comunicado, por escrito, por "DIF JALISCO" el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de

los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, "DIF JALISCO" contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer "EL PROVEEDOR", y cuya determinación deberá ser comunicada a "EL PROVEEDOR" dentro de dicho plazo.
- C) Cuando se determine por el "DIF JALISCO", la procedencia de la pena convencional, se otorgará a "EL PROVEEDOR" un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que realice el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará a "EL PROVEEDOR" en mora para todos los efectos legales correspondientes.

VIGÉSIMA.- "EL PROVEEDOR" reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18, fracciones I, II, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 25 y 26 de la *nueva Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco*, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 8, 9, fracciones VII y IX, 10, 19 y 37 de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en lo dispuesto por el artículo 61, fracciones I y II, incisos a) y b), de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, representado por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las cláusulas DÉCIMA QUINTA y DÉCIMA NOVENA del presente contrato, así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir "EL PROVEEDOR", así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

VIGÉSIMA PRIMERA.- "EL PROVEEDOR" no podrá ceder a otras personas físicas o jurídicas, en forma parcial o total, los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, salvo los de cobro que se generen en términos del mismo, en cuyo caso deberá contar con la conformidad previa de "DIF JALISCO".

PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

VIGÉSIMA SEGUNDA.- "EL PROVEEDOR" asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* señalados en la cláusula SEGUNDA del presente contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

RELACIONES LABORALES

VIGÉSIMA TERCERA.- "EL PROVEEDOR" en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los bienes y servicios contratados, será responsable de las obligaciones obrero-patronales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón a "DIF JALISCO", por lo que éste será ajeno a cualquier reclamación proveniente de dichas relaciones laborales.

TERMINACIÓN

VIGÉSIMA CUARTA.- "DIF JALISCO" podrá dar por terminado anticipadamente el presente instrumento jurídico cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas

justificadas se extinga la necesidad de requerir los productos alimentarios, materia del presente contrato, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad.

NOTIFICACIONES

VIGÉSIMA QUINTA.- Todas las comunicaciones o avisos entre las partes deberán ser por escrito y entregarse de forma fehaciente y con acuse de recibo, en los domicilios que señalen dichas partes.

Las partes señalan a continuación, su domicilio para recibir notificaciones y convienen que en caso de existir cambio del mismo, deberán de dar aviso a la otra parte en un plazo máximo de 72 setenta y dos horas, a través de cualquier medio fehaciente que deje constancia de recepción, por lo que de no cumplir con lo anterior, cualquier notificación realizada en los domicilios señalados en el presente contrato, será válida y surtirá todos los efectos legales a que haya lugar, acordándose que cualquier nuevo domicilio que se señale deberá de ser en la ciudad de Guadalajara, Jalisco.

"DIF JALISCO" en la finca marcada con el número 1220 de la Avenida Alcalde, en la Colonia Miraflores, de Guadalajara, Jalisco; C.P. 44270.

"EL PROVEEDOR" en la finca ubicada en Calle Monte Albán número 2319, de la Colonia Belisario Domínguez, en Guadalajara, Jalisco; C.P. 44329.

JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA

VIGÉSIMA SEXTA.- Las partes acuerdan que en caso de conflicto o controversia, respecto de la interpretación o cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento, agotarán, en primer término, los métodos alternativos de solución de conflictos, y, si no se llega a acuerdo alguno, se someterán a los tribunales competentes y a la legislación aplicable en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Jalisco, renunciando al efecto a cualquier fuero que pudiere corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro, señalando como tales los que quedaron precisados con antelación.

Leído que fue el presente contrato por las partes y enterados de su contenido y alcance lo firman de conformidad, en unión de los testigos que comparecen y dan fe en esta ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día 12 doce de mayo de 2016 dos mil dieciséis.

POR "DIF JALISCO"

MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ
DIRECTORA GENERAL

"EL PROVEEDOR"

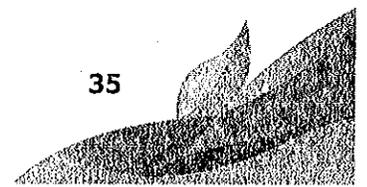
C. ROBERTO GONZÁLEZ ROMO
PRESIDENTE DEL CONSEJO
DE ADMINISTRACIÓN

TESTIGOS

Melanea Orozco.
LIC. MELANEA LEONOR OROZCO LLAMAS
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE PLANEACIÓN
Y FORTALECIMIENTO MUNICIPAL
"DIF JALISCO"

DRA. ADRIANA ALEJANDRA MÁRQUEZ IBARRA
DIRECTORA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
"DIF JALISCO"

2016





ANEXO 1A

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 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	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

Handwritten marks and signatures at the bottom left of the page, including a large checkmark and several initials.

Large handwritten signature or mark on the right side of the page.

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.

[Handwritten signatures and initials: R. D., A, 3, 34, #]

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.

[Handwritten marks and signatures]

[Large 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 empaqué 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, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.

Handwritten notes and signatures:
 R.P.M.
 R 3
 31
 [Signature]

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 notes and initials in the bottom left corner, including 'B', 'Z', '4w', '4o', and a large 'A'.

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 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

[Handwritten signature/initials]

[Handwritten signature/initials]

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.

Handwritten signatures and initials:
A
P
W
B
R
M/C

Handwritten signature: R/S

Large handwritten scribble or signature on the right margin.

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.

Handwritten signatures and initials:
 A
 W
 M
 R

Large handwritten scribble or signature on the right side of the page.

Handwritten initials "R.P.H."

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.	

RS

3
A
R
E
N

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 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)	1.031 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

Handwritten notes:
P
3
4w
4o
[Signature]

Large handwritten scribble or signature on the right side of the page.

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.

X
R 3
3 V

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.

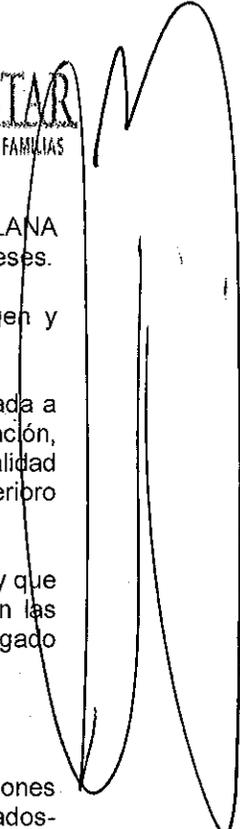
6. Etiquetado:

• 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.

12
A
Yw
Yo

RS



- 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

[Handwritten signatures and marks on the left side of the page, including a large scribble and several initials.]

	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 notes and signatures in the bottom left corner, including a large 'A' and some illegible scribbles.



Ponle a tu mesa color

¡Ella tiene come ensaladas y frescas.



TM and © 2010 Sesame Workshop.

Información Nutricional

Tamaño de la porción:	250 mL
Porciones por envase:	4
Contenido Energético	616 kJ (146 kcal)
Proteína	7.9 g
Grasa (total)	4.8 g
Carbohidratos (total)	12.9 g
Hidratos de Carbono (carbohidratos)	12.9 g
Azúcares	0.9 g
Fibra dietética	0.28 mg
Sodio	22 mg
Calcio	77.5 mg
Vitamina A*	1.25 µg
Vitamina D	

Grasa de leche: 30 g/L
Proteína de leche: 30 g/L

Contiene 5 µg de Vitamina D y 310 µg equivalentes de retinol (Vitamina A)/L

Ingredientes:
Leche Entera, Vitaminas A y D.

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

*Este programa es público, sí no a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

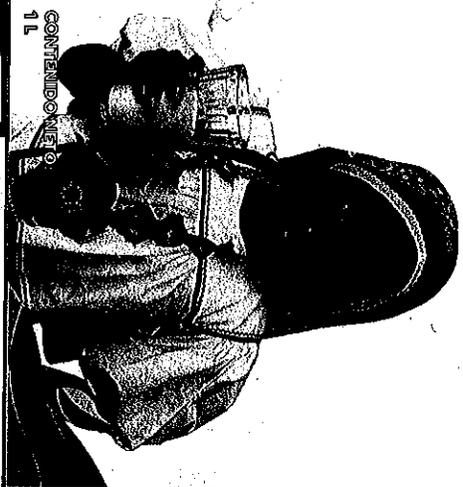
DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 343
Gracias por contactar en DIF Jalisco.

DIF BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

LECHE ENTERA

ULTRAPASTEURIZADA
ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D

"PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL"



CONTENIDO NETO
1 L



NIÑEZ
avanzando

FAMILIAS
avanzando

Esta leche que estás consumiendo es fuente de calcio, que te ayuda a tener huesos y dientes fuertes, proteínas que te ayudan a crecer sano, te da energía para jugar. Debes combinarla con frutas y verduras de tu localidad: cereales como tortilla de maíz, avena o amaranto, y granos como frijol y lenteja.



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

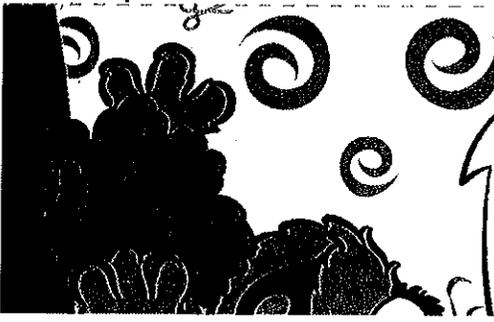
Este producto puede causar hipersensibilidad



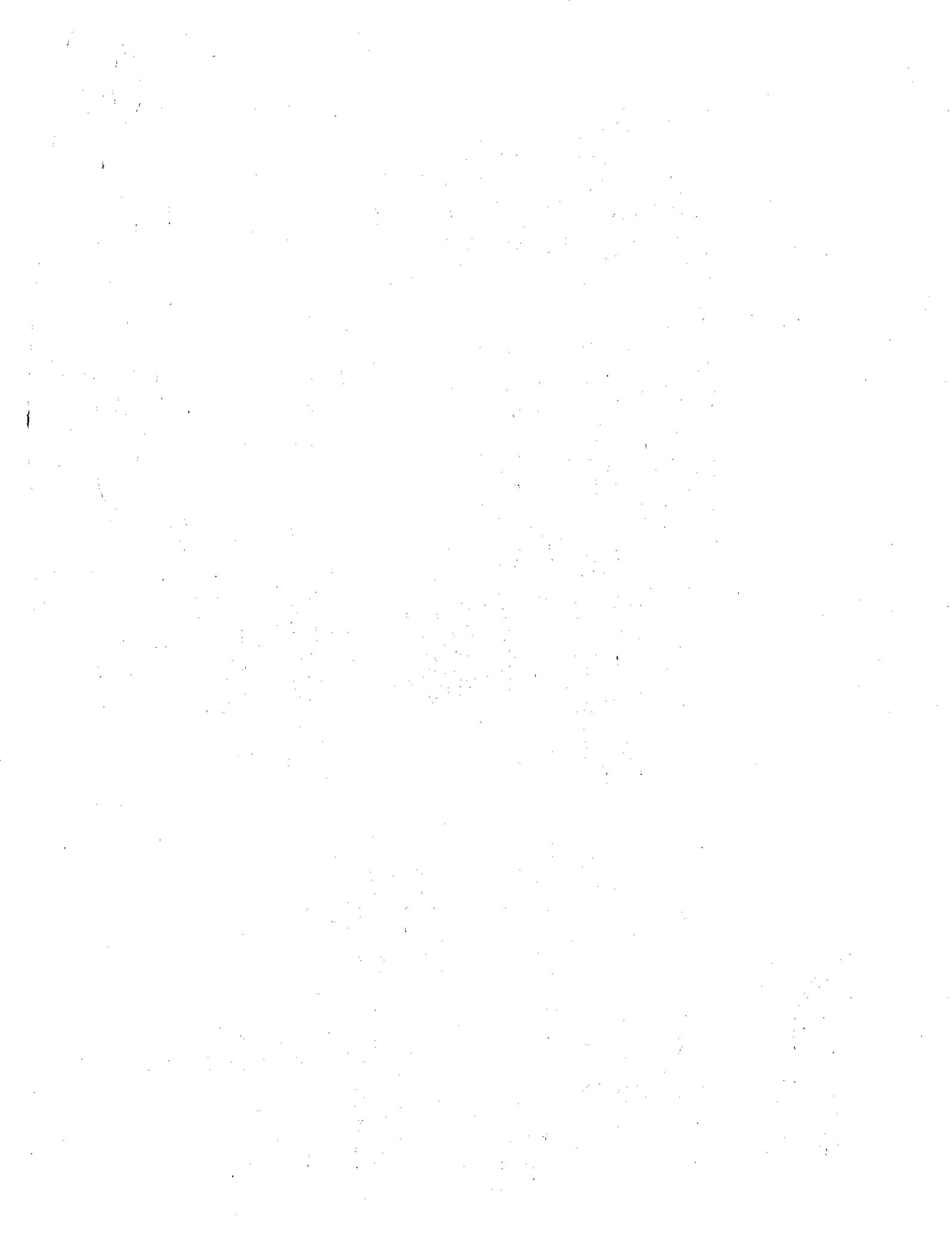
Hecho en México

PLAZA SESAMO
hábitos saludables paratodalavida

La lechuga tiene vitaminas. Come en verdes y frescas.

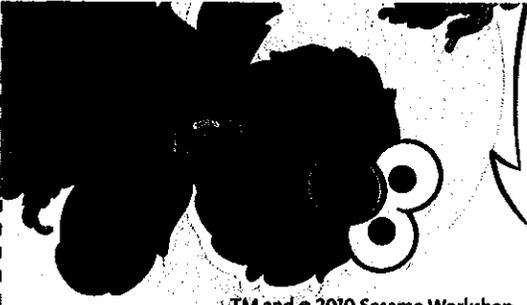


Handwritten signatures and initials at the bottom left of the page.



Ponle a tu mesa color

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



TM and © 2010 Sesame Workshop.

Información Nutricional

Tamaño de la porción:	250 mL
Porciones por envase:	4
Composición Energética	
Proteína:	4.0 g
Lípidos (Grasa):	7.5 g
Grasa Saturada:	4.0 g
Grasas de Carne:	2.6 g
Grasas de Pescado:	1.3 g
Carbohidratos:	1.3 g
Fibra dietética:	0.9 g
Sodio:	128 mg
Calcio A*:	270 mg
Vitamina D:	1.2 µg

*Equivalentes de calcio

Grasa de leche: 1.6 g/L
Proteína de leche: 30 g/L

Contiene 5 µg de Vitamina D y 310 µg equivalentes de retinol (Vitamina A)/L

Ingredientes:
Leche Semidescremada, Vitaminas A y D.

Si este producto está en mal estado, comuníquelo a tu DIF municipal o al DIF Jalisco: Tel. 3030 3842 y 3030 3806, Ede. 140 y 141.

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

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

DIF BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS
LECHE SEMIDESCREMADA

ULTRAPASTEURIZADA
ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D
"PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL"



CONTENIDO NETO: 1 L

NIÑEZ
avanzando
DOTACIÓN PROALIANE

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

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

Conoce el "Plato del Bien Comer", pídeles a tus papás que soliciten asesoría en tu DIF municipal o centro de salud.



Después de abierto manténgase en refrigeración. Conservar en un lugar fresco y seco.
Este producto puede causar hipersensibilidad

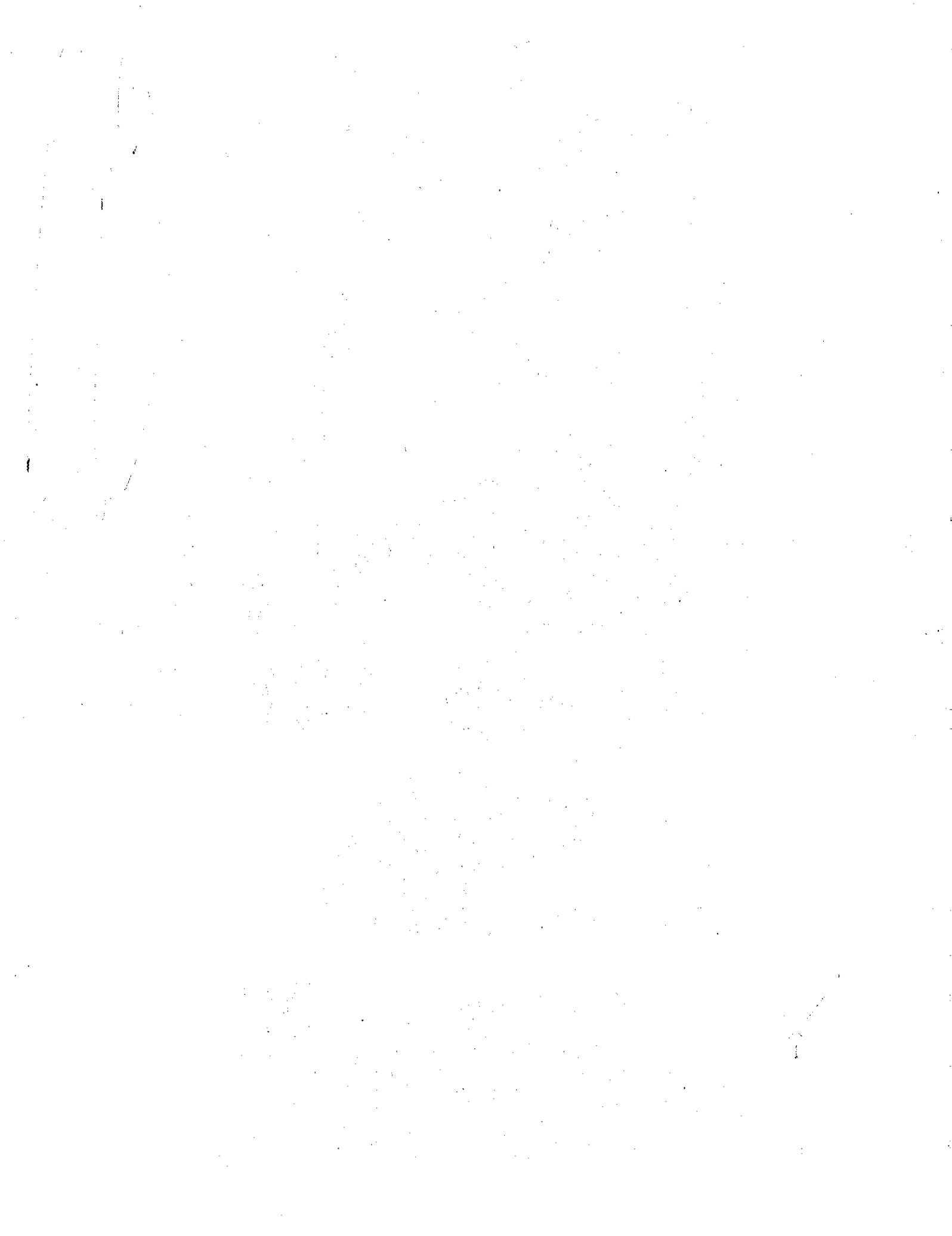
REDUCE REUTILIZA RECICLA
COMUNIDAD ORGANIZADA
Hecho en México

PLAZA SESAMO
hábitos saludables paratodalavida
Poi me

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



Handwritten signatures and marks at the bottom of the page.



Handwritten signature

Ponle a tu mesa color

La lechuga tiene vitaminas verdes y frescas.



TM and © 2010 Sesame Workshop.

Información Nutricional

Tamaño de la porción:	250 mL
Porciones por envase:	4
Componentes Energéticos	
Proteína	375 kJ (89 kcal)
Lípidos (grasa)	7.5 g
Carbohidratos (azúcares)	1.2 g
Carbohidratos (almidón)	0.77 g
Carbohidratos (otros azúcares)	13 g
Almidón	12 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	120 mg
Calcio	775 mg
Vitamina A *	1425 IU
Vitamina D	

Grasa de leche: 5 g/L
Proteína de leche: 30 g/L

Contiene 5 jug de Vitamina D y 310 jug equivalentes de retinol (Vitamina A)/L

Ingredientes:
Leche Descremada, Vitaminas A y D.

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

*Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda permitida su reproducción parcial o total para fines educativos o de difusión.

DEMANDAS Y SUGERENCIAS

CONTACTO DIF

01 800 3000 343

Gracias por confiar en DIF Jalisco.

DIF BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

LECHE DESCREMADA

ULTRAPASTEURIZADA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D

"PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL"



CONTENIDO NETO: 1 L

COMUNIDADES AVANZANDO

NIÑEZ AVANZANDO

FAMILIAS AVANZANDO

Esta leche que estás consumiendo es fuente de calcio, que te ayuda a tener huesos y dientes fuertes, proteínas que te ayudan a crecer sano, te da energía para jugar. Debes combinarla con frutas y verduras de tu localidad: cereales como tortilla de maíz, avena o amaranto, y granos como frijol y lenteja.



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

Este producto puede causar hipersensibilidad

REDUCE REUTILIZA RECICLA

COMPRIMOS

Hecho en México

PLAZA SESAMO

hábitos saludables paratodalavida

La lechuga tiene vitaminas. Come en verdes y frescas.



Handwritten signature





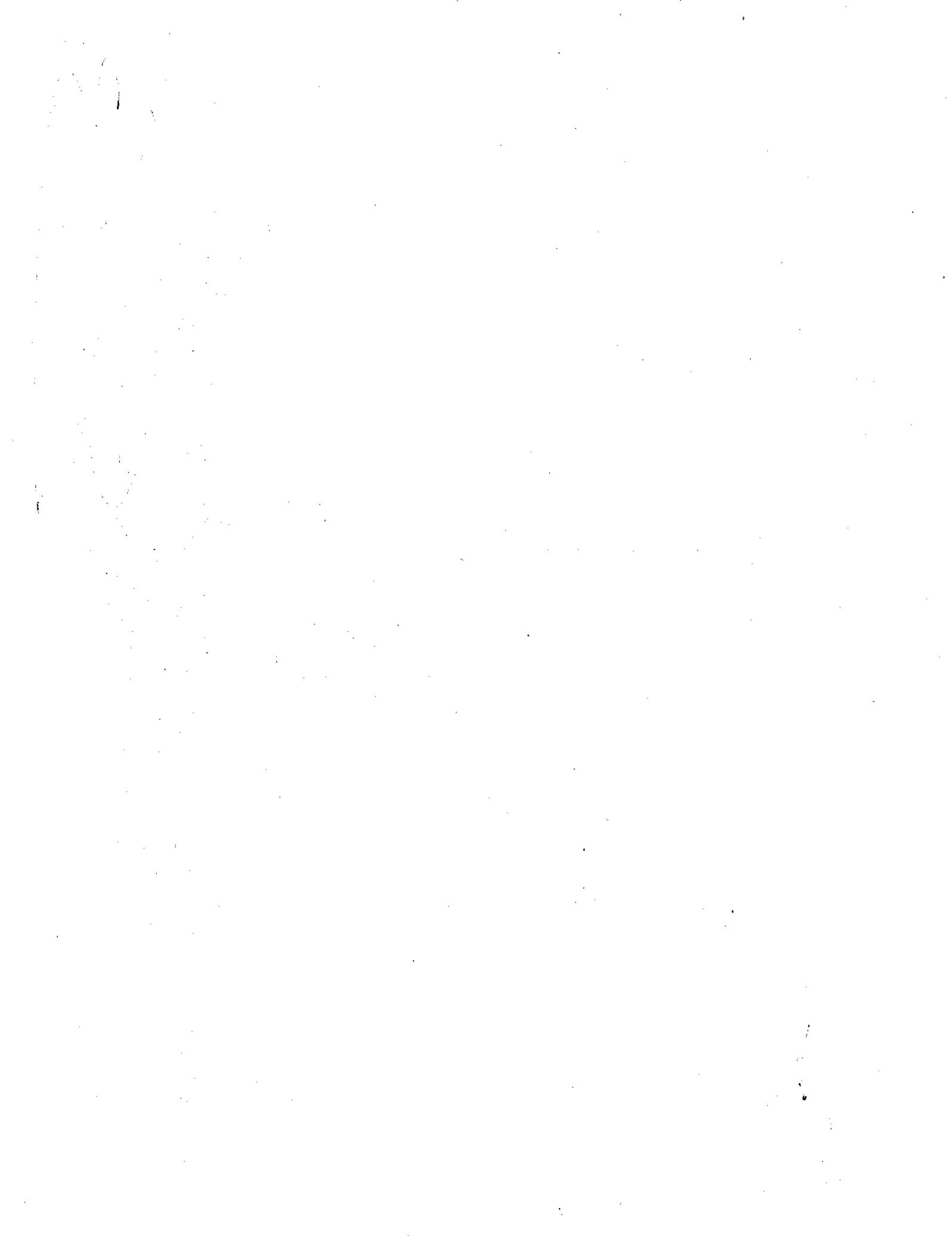
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO
CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE DESCREMADA
Mujeres Avanzando

MAYO DE 2016

NUM. DE MUNICIPIO	DIRECCION DE ENTREGA	MUNICIPIO	REGION	CANTIDAD (LITROS)	FECHA														
	Alameda General Siskaria D.F. Jalisco de Jalisco, S. de C.V. No. 108, esquina Lopez Mateos, Col. Venustiano Carran (antes de Avellaneda de Avellaneda)			7,000	10-Jun-16														
SUBTOTAL				7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000	
TOTAL				7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000		7,000	

ARTICULO RICARDO MAGDALENO SANCHEZ

Handwritten notes and signatures:
A
R
M
G





PROYECTO DE LEY DE DESARROLLO PROGRAMADO AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
 CUENTARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MAYO - DICIEMBRE DEL 2015

[Handwritten signature]

CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS	MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD														
019	BOLANOS	02-may-16	243	20-may-16	243	07-jun-16	243	04-jul-16	243	01-sep-16	243	01-sep-16	243	03-oct-16	243	03-nov-16	243
031	CHIMALTIAN	02-may-16	130	20-may-16	130	07-jun-16	130	04-jul-16	130	01-sep-16	130	01-sep-16	130	03-oct-16	130	03-nov-16	130
025	COLIOTLAN	02-may-16	574	20-may-16	574	07-jun-16	574	04-jul-16	574	01-sep-16	574	01-sep-16	574	03-oct-16	574	03-nov-16	574
041	HUEJOCAR	02-may-16	415	20-may-16	415	07-jun-16	415	04-jul-16	415	01-sep-16	415	01-sep-16	415	03-oct-16	415	03-nov-16	415
042	HUEJUQUILLA EL ALTO	02-may-16	408	20-may-16	408	07-jun-16	408	04-jul-16	408	01-sep-16	408	01-sep-16	408	03-oct-16	408	03-nov-16	408
061	MEZQUITIC	02-may-16	336	20-may-16	336	07-jun-16	336	04-jul-16	336	01-sep-16	336	01-sep-16	336	03-oct-16	336	03-nov-16	336
076	SAN MARTIN DE BOLANOS	02-may-16	268	20-may-16	268	07-jun-16	268	04-jul-16	268	01-sep-16	268	01-sep-16	268	03-oct-16	268	03-nov-16	268
081	SANTA MA DE LOS ANGELES	02-may-16	270	20-may-16	270	07-jun-16	270	04-jul-16	270	01-sep-16	270	01-sep-16	270	03-oct-16	270	03-nov-16	270
104	TOTALICHE	02-may-16	310	20-may-16	310	07-jun-16	310	04-jul-16	310	01-sep-16	310	01-sep-16	310	03-oct-16	310	03-nov-16	310
115	VILLA GUERRERO	02-may-16	400	20-may-16	400	07-jun-16	400	04-jul-16	400	01-sep-16	400	01-sep-16	400	03-oct-16	400	03-nov-16	400
	TOTAL REGION 02		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354		3,354
035	ENDARRIACION DE DIAZ	02-may-16	828	22-may-16	828	08-jun-16	828	05-jul-16	828	02-sep-16	828	02-sep-16	828	04-oct-16	828	04-nov-16	828
053	LAGOS DE MORENO	02-may-16	710	23-may-16	710	08-jun-16	710	05-jul-16	710	02-sep-16	710	02-sep-16	710	04-oct-16	710	04-nov-16	710
064	QUEJELOS	02-may-16	539	23-may-16	539	08-jun-16	539	05-jul-16	539	02-sep-16	539	02-sep-16	539	04-oct-16	539	04-nov-16	539
073	SAN DIEGO DE ALEANDRIA	02-may-16	273	23-may-16	273	08-jun-16	273	05-jul-16	273	02-sep-16	273	02-sep-16	273	04-oct-16	273	04-nov-16	273
091	SAN JUAN DE LOS LAGOS	02-may-16	796	23-may-16	796	08-jun-16	796	05-jul-16	796	02-sep-16	796	02-sep-16	796	04-oct-16	796	04-nov-16	796
109	TEOCALITCHE	02-may-16	354	23-may-16	354	08-jun-16	354	05-jul-16	354	02-sep-16	354	02-sep-16	354	04-oct-16	354	04-nov-16	354
116	UNION DE SAN ANTONIO	02-may-16	674	23-may-16	674	08-jun-16	674	05-jul-16	674	02-sep-16	674	02-sep-16	674	04-oct-16	674	04-nov-16	674
	VILLA HIDALGO	02-may-16	400	23-may-16	400	08-jun-16	400	05-jul-16	400	02-sep-16	400	02-sep-16	400	04-oct-16	400	04-nov-16	400
	TOTAL REGION 02		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574		4,574
001	ACATILCO	04-may-16	334	24-may-16	334	09-jun-16	334	06-jul-16	334	03-sep-16	334	03-sep-16	334	05-oct-16	334	07-nov-16	334
008	ARANDAS	04-may-16	725	24-may-16	725	09-jun-16	725	06-jul-16	725	03-sep-16	725	03-sep-16	725	05-oct-16	725	07-nov-16	725
117	CANAÑAS DE OBREGON	04-may-16	131	24-may-16	131	09-jun-16	131	06-jul-16	131	03-sep-16	131	03-sep-16	131	05-oct-16	131	07-nov-16	131
046	JALOSITLAN	04-may-16	410	24-may-16	410	09-jun-16	410	06-jul-16	410	03-sep-16	410	03-sep-16	410	05-oct-16	410	07-nov-16	410
048	JESUS MARIA	04-may-16	572	24-may-16	572	09-jun-16	572	06-jul-16	572	03-sep-16	572	03-sep-16	572	05-oct-16	572	07-nov-16	572
060	MEXICACAN	04-may-16	300	24-may-16	300	09-jun-16	300	06-jul-16	300	03-sep-16	300	03-sep-16	300	05-oct-16	300	07-nov-16	300
125	SAN IGNACIO CERRO GORDO	04-may-16	433	24-may-16	433	09-jun-16	433	06-jul-16	433	03-sep-16	433	03-sep-16	433	05-oct-16	433	07-nov-16	433
074	SAN JULIAN	04-may-16	881	24-may-16	881	09-jun-16	881	06-jul-16	881	03-sep-16	881	03-sep-16	881	05-oct-16	881	07-nov-16	881
078	SAN MIGUEL EL ALTO	04-may-16	822	24-may-16	822	09-jun-16	822	06-jul-16	822	03-sep-16	822	03-sep-16	822	05-oct-16	822	07-nov-16	822
093	TEPATITLAN DE MORELOS	04-may-16	945	24-may-16	945	09-jun-16	945	06-jul-16	945	03-sep-16	945	03-sep-16	945	05-oct-16	945	07-nov-16	945
111	VALLE DE GUADALUPE	04-may-16	252	24-may-16	252	09-jun-16	252	06-jul-16	252	03-sep-16	252	03-sep-16	252	05-oct-16	252	07-nov-16	252
118	YAHUALICA	04-may-16	270	24-may-16	270	09-jun-16	270	06-jul-16	270	03-sep-16	270	03-sep-16	270	05-oct-16	270	07-nov-16	270
	TOTAL REGION 03		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075		6,075
013	ATOITILCO EL ALTO	06-may-16	537	25-may-16	537	10-jun-16	537	07-jul-16	537	04-sep-16	537	04-sep-16	537	06-oct-16	537	08-nov-16	537
016	AVOTLAN	06-may-16	684	25-may-16	684	10-jun-16	684	07-jul-16	684	04-sep-16	684	04-sep-16	684	06-oct-16	684	08-nov-16	684
033	DEGOLLADO	06-may-16	642	25-may-16	642	10-jun-16	642	07-jul-16	642	04-sep-16	642	04-sep-16	642	06-oct-16	642	08-nov-16	642
047	JAMAY	06-may-16	558	25-may-16	558	10-jun-16	558	07-jul-16	558	04-sep-16	558	04-sep-16	558	06-oct-16	558	08-nov-16	558
018	LA BARRA	06-may-16	615	25-may-16	615	10-jun-16	615	07-jul-16	615	04-sep-16	615	04-sep-16	615	06-oct-16	615	08-nov-16	615
063	OCOTLAN	06-may-16	446	25-may-16	446	10-jun-16	446	07-jul-16	446	04-sep-16	446	04-sep-16	446	06-oct-16	446	08-nov-16	446
066	PONCITLAN	06-may-16	837	25-may-16	837	10-jun-16	837	07-jul-16	837	04-sep-16	837	04-sep-16	837	06-oct-16	837	08-nov-16	837
105	TOTOTLAN	06-may-16	592	25-may-16	592	10-jun-16	592	07-jul-16	592	04-sep-16	592	04-sep-16	592	06-oct-16	592	08-nov-16	592
123	ZAPOTLAN DEL REY	06-may-16	487	25-may-16	487	10-jun-16	487	07-jul-16	487	04-sep-16	487	04-sep-16	487	06-oct-16	487	08-nov-16	487
	TOTAL REGION 04		5,398		5,398		5,398		5,398		5,398		5,398		5,398		5,398
030	CHAPALA	09-may-16	829	26-may-16	829	13-jun-16	829	08-jul-16	829	05-sep-16	829	05-sep-16	829	07-oct-16	829	09-nov-16	829

[Handwritten signature]



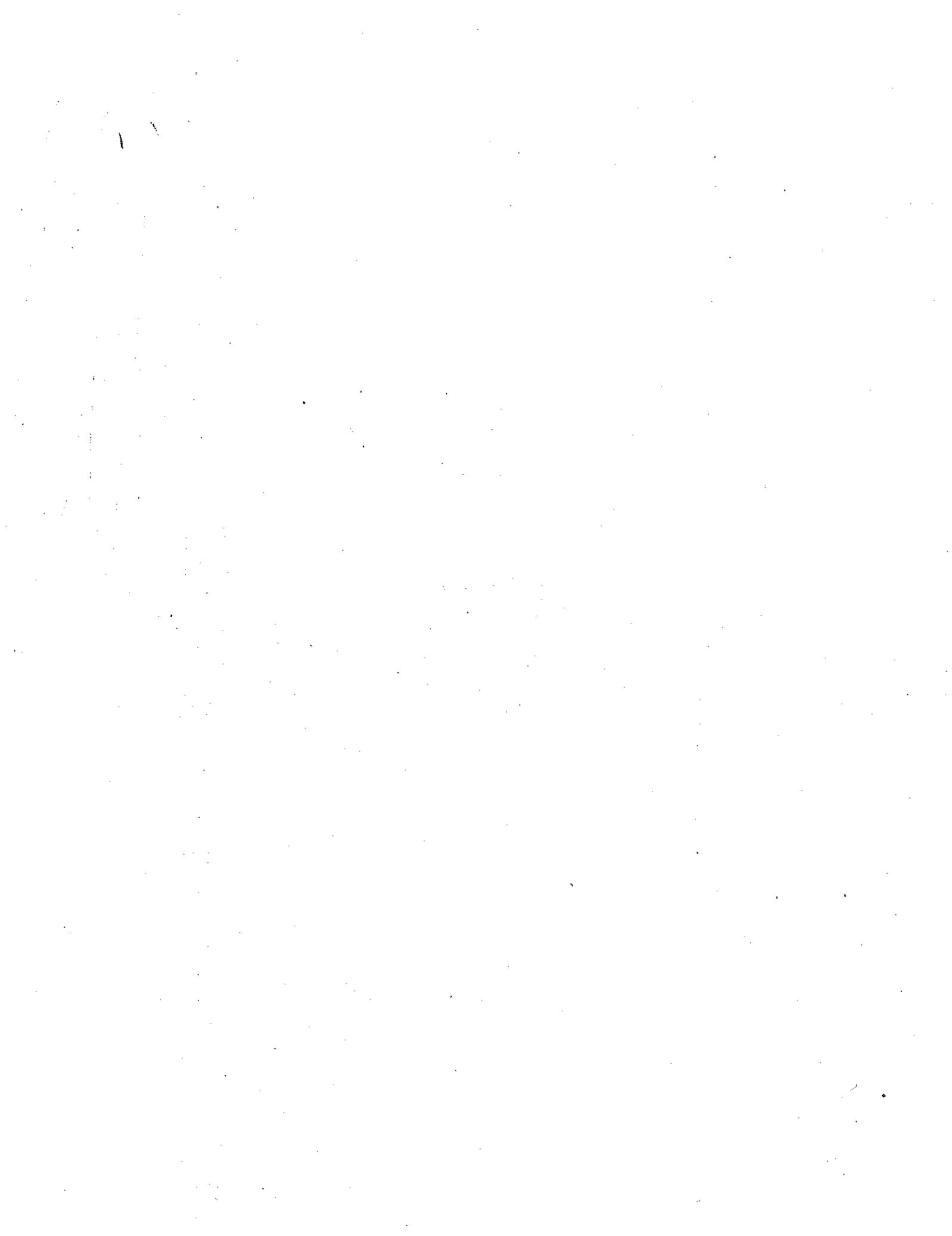


LENGUAJE DE ENTREGAS PROGRAMADA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAD) CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESS DE MAYO - DICIEMBRE DEL 2015

Handwritten signature/initials

CANTIDAD	MUNICIPIOS	MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD														
026	CONCEPCION DE BIENOS AIR	09-may-16	421	26-may-16	421	13-jun-16	421	08-jul-16	421	05-ago-16	421	07-sep-16	421	07-oct-16	421	09-nov-16	421
050	JOCOTEPIC	09-may-16	710	26-may-16	710	13-jun-16	710	08-jul-16	710	05-ago-16	710	07-sep-16	710	07-oct-16	710	09-nov-16	710
057	MANZANILLA DE LA PAZ	09-may-16	288	26-may-16	288	13-jun-16	288	08-jul-16	288	05-ago-16	288	07-sep-16	288	07-oct-16	288	09-nov-16	288
059	MAZAMITLA	09-may-16	608	26-may-16	608	13-jun-16	608	08-jul-16	608	05-ago-16	608	07-sep-16	608	07-oct-16	608	09-nov-16	608
069	QUITUPAN	09-may-16	556	26-may-16	556	13-jun-16	556	08-jul-16	556	05-ago-16	556	07-sep-16	556	07-oct-16	556	09-nov-16	556
058	STA MARIA DEL ORO	09-may-16	264	26-may-16	264	13-jun-16	264	08-jul-16	264	05-ago-16	264	07-sep-16	264	07-oct-16	264	09-nov-16	264
096	TIZAPAN EL ALTO	09-may-16	624	26-may-16	624	13-jun-16	624	08-jul-16	624	05-ago-16	624	07-sep-16	624	07-oct-16	624	09-nov-16	624
107	TUXTEPEC	09-may-16	421	26-may-16	421	13-jun-16	421	08-jul-16	421	05-ago-16	421	07-sep-16	421	07-oct-16	421	09-nov-16	421
112	VALLE DE JUAREZ	09-may-16	390	26-may-16	390	13-jun-16	390	08-jul-16	390	05-ago-16	390	07-sep-16	390	07-oct-16	390	09-nov-16	390
TOTAL REGION DE...			5,201		5,111		5,111		5,111		5,111		5,111		5,111		5,111
079	GOMEZ FARIAS	11-may-16	506	27-may-16	506	14-jun-16	506	11-jul-16	506	08-ago-16	506	08-sep-16	506	10-oct-16	506	10-nov-16	506
049	JILOTLAN DE LOS DOLORES	11-may-16	506	27-may-16	506	14-jun-16	506	11-jul-16	506	08-ago-16	506	08-sep-16	506	10-oct-16	506	10-nov-16	506
055	PIHUAMO	11-may-16	425	27-may-16	425	14-jun-16	425	11-jul-16	425	08-ago-16	425	08-sep-16	425	10-oct-16	425	10-nov-16	425
113	SAN GABRIEL	11-may-16	456	27-may-16	456	14-jun-16	456	11-jul-16	456	08-ago-16	456	08-sep-16	456	10-oct-16	456	10-nov-16	456
088	TAMAZULILA DE GORDIANO	11-may-16	700	27-may-16	700	14-jun-16	700	11-jul-16	700	08-ago-16	700	08-sep-16	700	10-oct-16	700	10-nov-16	700
087	TECALITLAN	11-may-16	491	27-may-16	491	14-jun-16	491	11-jul-16	491	08-ago-16	491	08-sep-16	491	10-oct-16	491	10-nov-16	491
099	TOLIMAN	11-may-16	500	27-may-16	500	14-jun-16	500	11-jul-16	500	08-ago-16	500	08-sep-16	500	10-oct-16	500	10-nov-16	500
108	TONILA	11-may-16	421	27-may-16	421	14-jun-16	421	11-jul-16	421	08-ago-16	421	08-sep-16	421	10-oct-16	421	10-nov-16	421
121	TUXPAN	11-may-16	460	27-may-16	460	14-jun-16	460	11-jul-16	460	08-ago-16	460	08-sep-16	460	10-oct-16	460	10-nov-16	460
122	ZAPOTITLAN DE VADILLO	11-may-16	650	27-may-16	650	14-jun-16	650	11-jul-16	650	08-ago-16	650	08-sep-16	650	10-oct-16	650	10-nov-16	650
023	ZAPOTLAN EL GRANDE	11-may-16	281	27-may-16	281	14-jun-16	281	11-jul-16	281	08-ago-16	281	08-sep-16	281	10-oct-16	281	10-nov-16	281
TOTAL REGION DE...			864		864		864		864		864		864		864		864
TOTAL REGION DE...			6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260		6,260
011	ATENGO	12-may-16	169	30-may-16	169	15-jun-16	169	12-jul-16	169	09-ago-16	169	09-sep-16	169	11-oct-16	169	11-nov-16	169
015	AUTLAN DE NAVARRO	12-may-16	796	30-may-16	796	15-jun-16	796	12-jul-16	796	09-ago-16	796	09-sep-16	796	11-oct-16	796	11-nov-16	796
017	AVUITLA	12-may-16	600	30-may-16	600	15-jun-16	600	12-jul-16	600	09-ago-16	600	09-sep-16	600	11-oct-16	600	11-nov-16	600
032	CHICUILSTLAN	12-may-16	343	30-may-16	343	15-jun-16	343	12-jul-16	343	09-ago-16	343	09-sep-16	343	11-oct-16	343	11-nov-16	343
028	CUAUTLA	12-may-16	81	30-may-16	81	15-jun-16	81	12-jul-16	81	09-ago-16	81	09-sep-16	81	11-oct-16	81	11-nov-16	81
034	EJUTLA	12-may-16	108	30-may-16	108	15-jun-16	108	12-jul-16	108	09-ago-16	108	09-sep-16	108	11-oct-16	108	11-nov-16	108
037	EL GRULLO	12-may-16	110	30-may-16	110	15-jun-16	110	12-jul-16	110	09-ago-16	110	09-sep-16	110	11-oct-16	110	11-nov-16	110
054	EL LIMON	12-may-16	390	30-may-16	390	15-jun-16	390	12-jul-16	390	09-ago-16	390	09-sep-16	390	11-oct-16	390	11-nov-16	390
052	JUCUITLAN	12-may-16	250	30-may-16	250	15-jun-16	250	12-jul-16	250	09-ago-16	250	09-sep-16	250	11-oct-16	250	11-nov-16	250
088	TECOCOTLAN	12-may-16	320	30-may-16	320	15-jun-16	320	12-jul-16	320	09-ago-16	320	09-sep-16	320	11-oct-16	320	11-nov-16	320
090	TENAMACHTLAN	12-may-16	220	30-may-16	220	15-jun-16	220	12-jul-16	220	09-ago-16	220	09-sep-16	220	11-oct-16	220	11-nov-16	220
102	TONAVALA	12-may-16	267	30-may-16	267	15-jun-16	267	12-jul-16	267	09-ago-16	267	09-sep-16	267	11-oct-16	267	11-nov-16	267
106	TUXCACUESCO	12-may-16	235	30-may-16	235	15-jun-16	235	12-jul-16	235	09-ago-16	235	09-sep-16	235	11-oct-16	235	11-nov-16	235
110	UNION DE TULA	12-may-16	265	30-may-16	265	15-jun-16	265	12-jul-16	265	09-ago-16	265	09-sep-16	265	11-oct-16	265	11-nov-16	265
TOTAL REGION DE...			4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154		4,154
100	TOMATLAN	13-may-16	660	31-may-16	660	16-jun-16	660	13-jul-16	660	10-ago-16	660	12-sep-16	660	12-oct-16	660	14-nov-16	660
068	VILLA PUEBLA	13-may-16	926	31-may-16	926	16-jun-16	926	13-jul-16	926	10-ago-16	926	12-sep-16	926	12-oct-16	926	14-nov-16	926
043	LA HUERTA	13-may-16	832	31-may-16	832	16-jun-16	832	13-jul-16	832	10-ago-16	832	12-sep-16	832	12-oct-16	832	14-nov-16	832
021	LA RESOLANA (CASIMIRO)	13-may-16	692	31-may-16	692	16-jun-16	692	13-jul-16	692	10-ago-16	692	12-sep-16	692	12-oct-16	692	14-nov-16	692
022	CHIHUITLAN	13-may-16	810	31-may-16	810	16-jun-16	810	13-jul-16	810	10-ago-16	810	12-sep-16	810	12-oct-16	810	14-nov-16	810
027	CUAUTLAN DE G.B.	13-may-16	524	31-may-16	524	16-jun-16	524	13-jul-16	524	10-ago-16	524	12-sep-16	524	12-oct-16	524	14-nov-16	524

Handwritten signature/initials



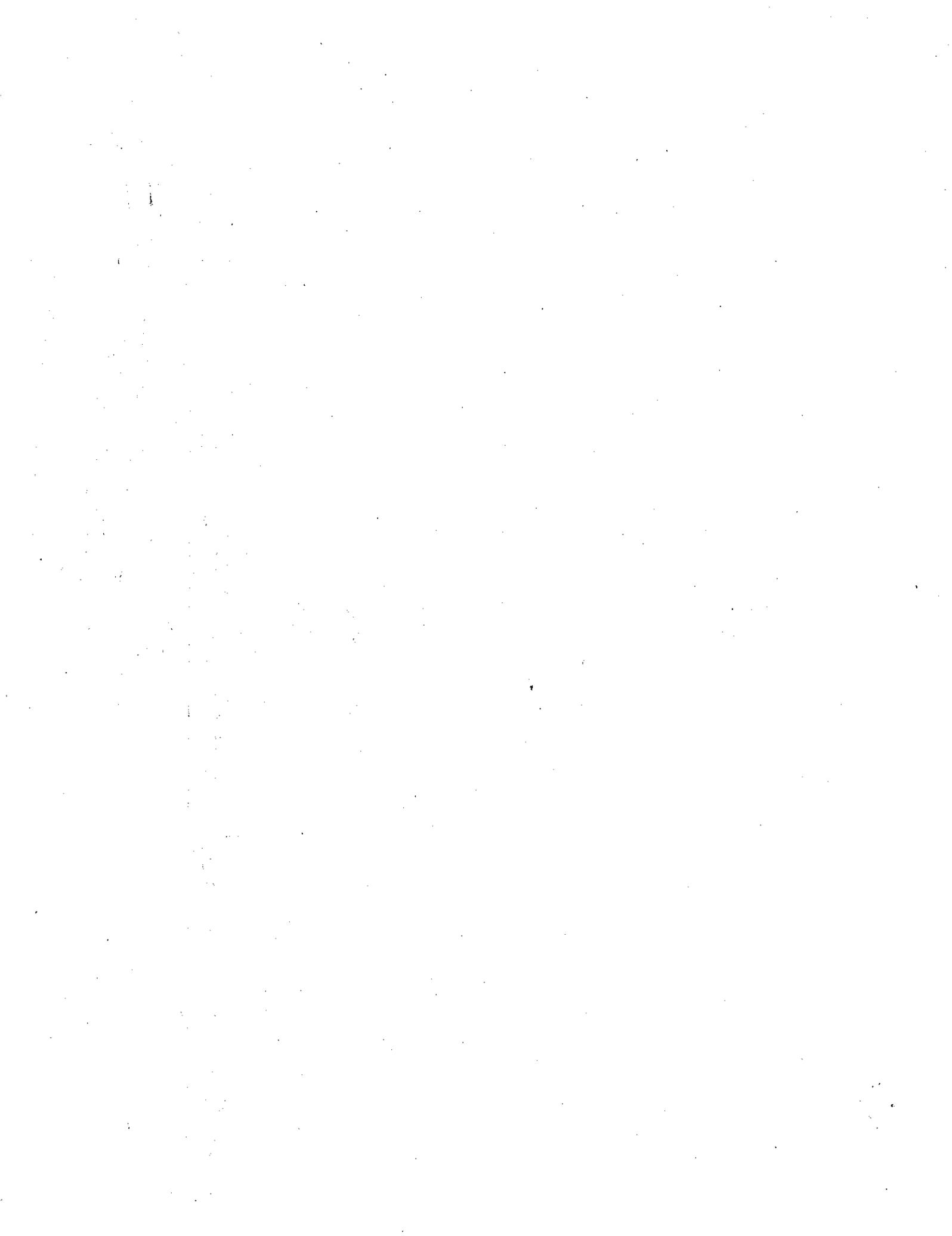


LIBRO DE LECHE DESDEBARRADA PROGRAMADA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
 CANTIDAD DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MAYO - DICIEMBRE DEL 2016

Handwritten signature

CANTIDAD	MUNICIPIOS	MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD														
119	ATENQUILLO	16-may-16	119	02-jun-16	119	17-jun-16	119	14-jul-16	119	11-ago-16	119	13-sep-16	119	13-oct-16	119	15-nov-16	119
514	CABO CORRIENTES	16-may-16	514	03-jun-16	514	17-jun-16	514	14-jul-16	514	11-ago-16	514	13-sep-16	514	13-oct-16	514	15-nov-16	514
75	GUACHINANGO	16-may-16	75	01-jun-16	75	17-jun-16	75	14-jul-16	75	11-ago-16	75	13-sep-16	75	13-oct-16	75	15-nov-16	75
225	MASCOTA	16-may-16	225	17-jun-16	225	17-jun-16	225	14-jul-16	225	11-ago-16	225	13-sep-16	225	13-oct-16	225	15-nov-16	225
97	MIXTLAN	16-may-16	97	01-jun-16	97	17-jun-16	97	14-jul-16	97	11-ago-16	97	13-sep-16	97	13-oct-16	97	15-nov-16	97
1,400	PUERTO VALLARTA	16-may-16	1,400	01-jun-16	1,400	17-jun-16	1,400	14-jul-16	1,400	11-ago-16	1,400	13-sep-16	1,400	13-oct-16	1,400	15-nov-16	1,400
57	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	16-may-16	57	01-jun-16	57	17-jun-16	57	14-jul-16	57	11-ago-16	57	13-sep-16	57	13-oct-16	57	15-nov-16	57
456	VALPA DE ALLENDE	16-may-16	456	01-jun-16	456	17-jun-16	456	14-jul-16	456	11-ago-16	456	13-sep-16	456	13-oct-16	456	15-nov-16	456
2,343	TOTAL REGION 03		2,343		2,343		2,343		2,343		2,343		2,343		2,343		2,343
458	AHUALULCO DE MERCADO	17-may-16	458	02-jun-16	458	20-jun-16	458	15-jul-16	458	12-ago-16	458	14-sep-16	458	14-oct-16	458	16-nov-16	458
456	AMATITAN	17-may-16	456	02-jun-16	456	20-jun-16	456	15-jul-16	456	12-ago-16	456	14-sep-16	456	14-oct-16	456	16-nov-16	456
728	AMECA	17-may-16	728	02-jun-16	728	20-jun-16	728	15-jul-16	728	12-ago-16	728	14-sep-16	728	14-oct-16	728	16-nov-16	728
446	ETZATLAN	17-may-16	446	02-jun-16	446	20-jun-16	446	15-jul-16	446	12-ago-16	446	14-sep-16	446	14-oct-16	446	16-nov-16	446
556	EL ARENAL	17-may-16	556	02-jun-16	556	20-jun-16	556	15-jul-16	556	12-ago-16	556	14-sep-16	556	14-oct-16	556	16-nov-16	556
438	HOSTOTPAQUILLO	17-may-16	438	02-jun-16	438	20-jun-16	438	15-jul-16	438	12-ago-16	438	14-sep-16	438	14-oct-16	438	16-nov-16	438
574	MAGDALENA	17-may-16	574	02-jun-16	574	20-jun-16	574	15-jul-16	574	12-ago-16	574	14-sep-16	574	14-oct-16	574	16-nov-16	574
371	ANTONIO ESCOBEDO	17-may-16	371	02-jun-16	371	20-jun-16	371	15-jul-16	371	12-ago-16	371	14-sep-16	371	14-oct-16	371	16-nov-16	371
238	SAN MARCOS	17-may-16	238	02-jun-16	238	20-jun-16	238	15-jul-16	238	12-ago-16	238	14-sep-16	238	14-oct-16	238	16-nov-16	238
796	TEJUALPA	17-may-16	796	02-jun-16	796	20-jun-16	796	15-jul-16	796	12-ago-16	796	14-sep-16	796	14-oct-16	796	16-nov-16	796
514	TEQUILA	17-may-16	514	02-jun-16	514	20-jun-16	514	15-jul-16	514	12-ago-16	514	14-sep-16	514	14-oct-16	514	16-nov-16	514
371	TEOCHITLAN	17-may-16	371	02-jun-16	371	20-jun-16	371	15-jul-16	371	12-ago-16	371	14-sep-16	371	14-oct-16	371	16-nov-16	371
5,946	TOTAL REGION 04		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946		5,946
592	ACATLAN DE JUAREZ	18-may-16	592	03-jun-16	592	22-jun-16	592	18-jul-16	592	15-ago-16	592	19-sep-16	592	17-oct-16	592	17-nov-16	592
291	AMACUECA	18-may-16	291	03-jun-16	291	22-jun-16	291	18-jul-16	291	15-ago-16	291	19-sep-16	291	17-oct-16	291	17-nov-16	291
303	ATEMALC DE BRIZUELA	18-may-16	303	03-jun-16	303	22-jun-16	303	18-jul-16	303	15-ago-16	303	19-sep-16	303	17-oct-16	303	17-nov-16	303
352	ATOYAC	18-may-16	352	03-jun-16	352	22-jun-16	352	18-jul-16	352	15-ago-16	352	19-sep-16	352	17-oct-16	352	17-nov-16	352
642	COGULA	18-may-16	642	03-jun-16	642	22-jun-16	642	18-jul-16	642	15-ago-16	642	19-sep-16	642	17-oct-16	642	17-nov-16	642
400	SAN MARTIN HIDALGO	18-may-16	400	03-jun-16	400	22-jun-16	400	18-jul-16	400	15-ago-16	400	19-sep-16	400	17-oct-16	400	17-nov-16	400
440	SAYULA	18-may-16	440	03-jun-16	440	22-jun-16	440	18-jul-16	440	15-ago-16	440	19-sep-16	440	17-oct-16	440	17-nov-16	440
332	TAPALPA	18-may-16	332	03-jun-16	332	22-jun-16	332	18-jul-16	332	15-ago-16	332	19-sep-16	332	17-oct-16	332	17-nov-16	332
212	TECHALUTLA	18-may-16	212	03-jun-16	212	22-jun-16	212	18-jul-16	212	15-ago-16	212	19-sep-16	212	17-oct-16	212	17-nov-16	212
556	TEOCHITLAN DE CORONA	18-may-16	556	03-jun-16	556	22-jun-16	556	18-jul-16	556	15-ago-16	556	19-sep-16	556	17-oct-16	556	17-nov-16	556
506	VILLA CORONA	18-may-16	506	03-jun-16	506	22-jun-16	506	18-jul-16	506	15-ago-16	506	19-sep-16	506	17-oct-16	506	17-nov-16	506
511	ZACOLCO DE TORRES	18-may-16	511	03-jun-16	511	22-jun-16	511	18-jul-16	511	15-ago-16	511	19-sep-16	511	17-oct-16	511	17-nov-16	511
5,137	TOTAL REGION 01		5,137		5,137		5,137		5,137		5,137		5,137		5,137		5,137
472	CUQUIO	19-may-16	472	06-jun-16	472	23-jun-16	472	19-jul-16	472	16-ago-16	472	20-sep-16	472	18-oct-16	472	18-nov-16	472
893	EL SALTO	19-may-16	893	06-jun-16	893	23-jun-16	893	19-jul-16	893	16-ago-16	893	20-sep-16	893	18-oct-16	893	18-nov-16	893
796	ZAPOTLANEJO	19-may-16	796	06-jun-16	796	23-jun-16	796	19-jul-16	796	16-ago-16	796	20-sep-16	796	18-oct-16	796	18-nov-16	796
592	XTLAHUACAN DE LOS MEMBR	19-may-16	592	06-jun-16	592	23-jun-16	592	19-jul-16	592	16-ago-16	592	20-sep-16	592	18-oct-16	592	18-nov-16	592
524	XTLAHUACAN DEL RIO	19-may-16	524	06-jun-16	524	23-jun-16	524	19-jul-16	524	16-ago-16	524	20-sep-16	524	18-oct-16	524	18-nov-16	524
456	JUANACATLAN	19-may-16	456	06-jun-16	456	23-jun-16	456	19-jul-16	456	16-ago-16	456	20-sep-16	456	18-oct-16	456	18-nov-16	456
219	SAN CRISTOBAL DE LA B.	19-may-16	219	06-jun-16	219	23-jun-16	219	19-jul-16	219	16-ago-16	219	20-sep-16	219	18-oct-16	219	18-nov-16	219
899	TLAOMULCO DE ZUNIGA	19-may-16	899	06-jun-16	899	23-jun-16	899	19-jul-16	899	16-ago-16	899	20-sep-16	899	18-oct-16	899	18-nov-16	899

Handwritten signature





LIBROS DE LECHE DESGORNADA PROGRAMADA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MAYO - DICIEMBRE DEL 2016

[Handwritten signature]

CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS	MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD														
	TOTAL REGION 12		3,851		3,851		3,851		3,851		3,851		3,851		3,851		3,851
099	GUADALAJARA	02-may-16	2,497	20-may-16	2,497	07-jun-16	2,497	04-jul-16	2,497	01-ago-16	2,497	03-oct-16	2,497	03-oct-16	2,497	03-nov-16	2,497
098	TLAQUEPAQUE	03-may-16	1,722	23-may-16	1,722	08-jun-16	1,722	05-jul-16	1,722	02-ago-16	1,722	04-oct-16	1,722	04-oct-16	1,722	04-nov-16	1,722
101	TONALA	03-may-16	2,086	23-may-16	2,086	08-jun-16	2,086	05-jul-16	2,086	02-ago-16	2,086	04-oct-16	2,086	04-oct-16	2,086	04-nov-16	2,086
120	ZAPOPAN	02-may-16	2,383	20-may-16	2,383	07-jun-16	2,383	04-jul-16	2,383	01-ago-16	2,383	03-oct-16	2,383	03-oct-16	2,383	03-nov-16	2,383
	TOTAL REGION ZONA METROPOLITANA		8,688		8,688		8,688		8,688		8,688		8,688		8,688		8,688
	SUB-TOTAL		66,935		66,935		66,935		66,935		66,935		66,935		66,935		66,935
	Total		535,480		535,480		535,480		535,480		535,480		535,480		535,480		535,480

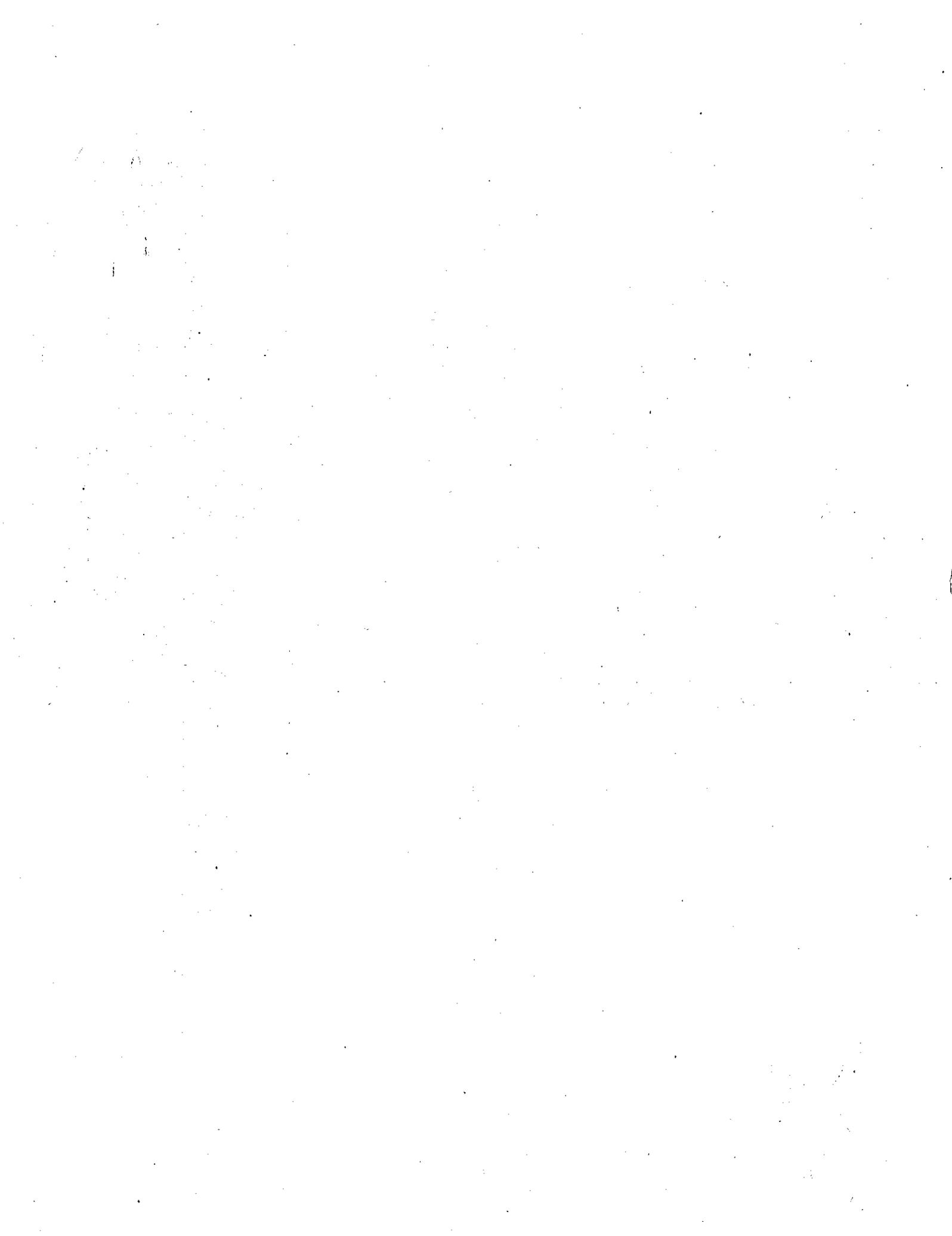
ELABORÓ, REVISÓ Y AUTORIZÓ:
LIC. JESSICA ELIZABETH HERNANDEZ MARTINEZ
JEFE DEL DEPTO. ORIENTACION ALIMENTARIA



LIBROS DE LECHE ENTERA PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA ZONA INDIGENA (PAAD)
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MAYO-DICIEMBRE 2016

MUNICIPIOS	MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
MEZQUITIC	DEL 02 AL 11 DE MAYO	140	DEL 20 AL 30 DE MAYO	140	DEL 07 AL 14 DE JUNIO	140	DEL 04 AL 11 DE JULIO	140	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	140	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	140	DEL 01 AL 08 DE OCTUBRE	140	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	140
OCCOTA DE LA SIERRA	DEL 02 AL 11 DE MAYO	200	DEL 20 AL 30 DE MAYO	200	DEL 07 AL 14 DE JUNIO	200	DEL 04 AL 11 DE JULIO	200	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	200	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	200	DEL 01 AL 08 DE OCTUBRE	200	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	200
QUEBADA NUEVO	DEL 02 AL 11 DE MAYO	220	DEL 20 AL 30 DE MAYO	220	DEL 07 AL 14 DE JUNIO	220	DEL 04 AL 11 DE JULIO	220	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	220	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	220	DEL 01 AL 08 DE OCTUBRE	220	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	220
TAPIAS	DEL 02 AL 11 DE MAYO	270	DEL 20 AL 30 DE MAYO	270	DEL 07 AL 14 DE JUNIO	270	DEL 04 AL 11 DE JULIO	270	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	270	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	270	DEL 01 AL 08 DE OCTUBRE	270	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	270
TEGOCLOTE	DEL 02 AL 11 DE MAYO	438	DEL 20 AL 30 DE MAYO	438	DEL 07 AL 14 DE JUNIO	438	DEL 04 AL 11 DE JULIO	438	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	438	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	438	DEL 01 AL 08 DE OCTUBRE	438	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	438
SAN ANDRES COHAMAMITA	DEL 02 AL 11 DE MAYO	436	DEL 20 AL 30 DE MAYO	436	DEL 07 AL 14 DE JUNIO	436	DEL 04 AL 11 DE JULIO	436	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	436	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	436	DEL 01 AL 08 DE OCTUBRE	436	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	436

[Handwritten signature]





SECRETARÍA DE ECONOMÍA - PROGRAMA FEDERAL DE ALIMENTACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (PROFASA)
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE MAYO - DICIEMBRE DEL 2015

[Handwritten signature]

CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS	MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUALTLAN	DEL 02 AL 11 DE MAYO	200	DEL 20 AL 30 DE MAYO	200	DEL 07 AL 14 DE JUNIO	200	DEL 04 AL 11 DE JULIO	200	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	200	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	200	DEL 03 AL 11 DE OCTUBRE	200	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	200
001	TOTAL PARCIAL MUNICIPIOS BOCANOS		1,904		1,904		1,904		1,904		1,904		1,904		1,904		1,904
019	TOTAL SUB-TOTAL	DEL 02 AL 11 DE MAYO	1,096	DEL 20 AL 30 DE MAYO	1,096	DEL 07 AL 14 DE JUNIO	1,096	DEL 04 AL 11 DE JULIO	1,096	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	1,096	DEL 01 AL 08 DE SEPTIEMBRE	1,096	DEL 01 AL 08 DE OCTUBRE	1,096	DEL 03 AL 11 DE NOVIEMBRE	1,096
Total Zona Indígena			24,000														

ELABORÓ, REVISÓ Y AUTORIZÓ:
LIC. JESSICA ELIZABETH HERNANDEZ MARTINEZ
JEFE DEL DEPTO. ORIENTACION ALIMENTARIA

[Handwritten signatures and initials]



DIRECCION
JALISCO

CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA

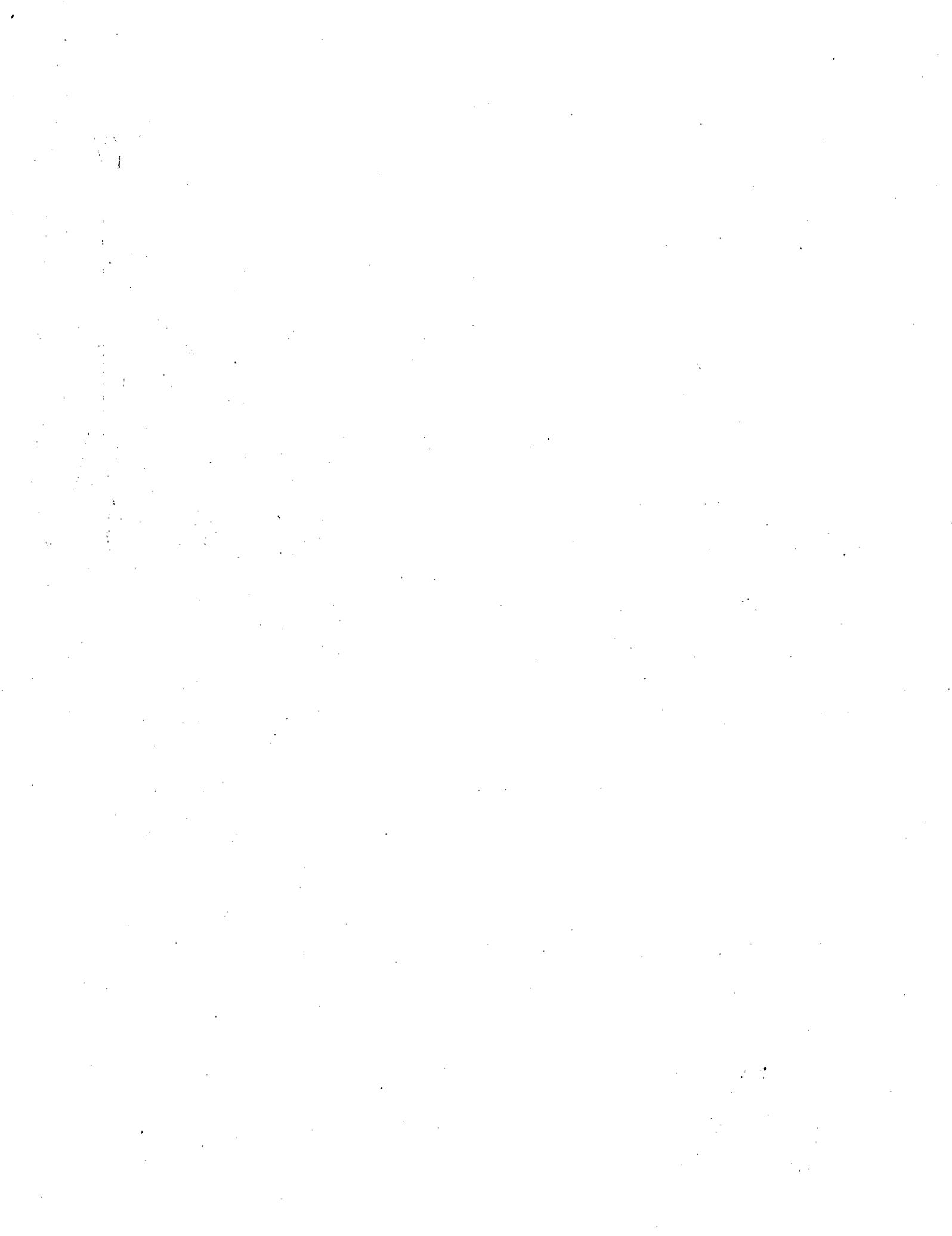
BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

DIRECCION DE TRABAJO SOCIAL Y VINCULACION

PRODUCTO	NOMBRE DEL PROYECTO	PRESENTACION	04-may-16	01-jun-16	01-jul-16	01-ago-16	TOTAL
LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	1 Litro (envase tetra pak)	1350	1350	1350	1350	5400
PRODUCTO	NOMBRE DEL PROYECTO	PRESENTACION	2-sept-16	3-oct-16	03-nov-16	01-dic-16	TOTAL
LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	1 Litro (envase tetra pak)	1350	1350	1350	1350	5400

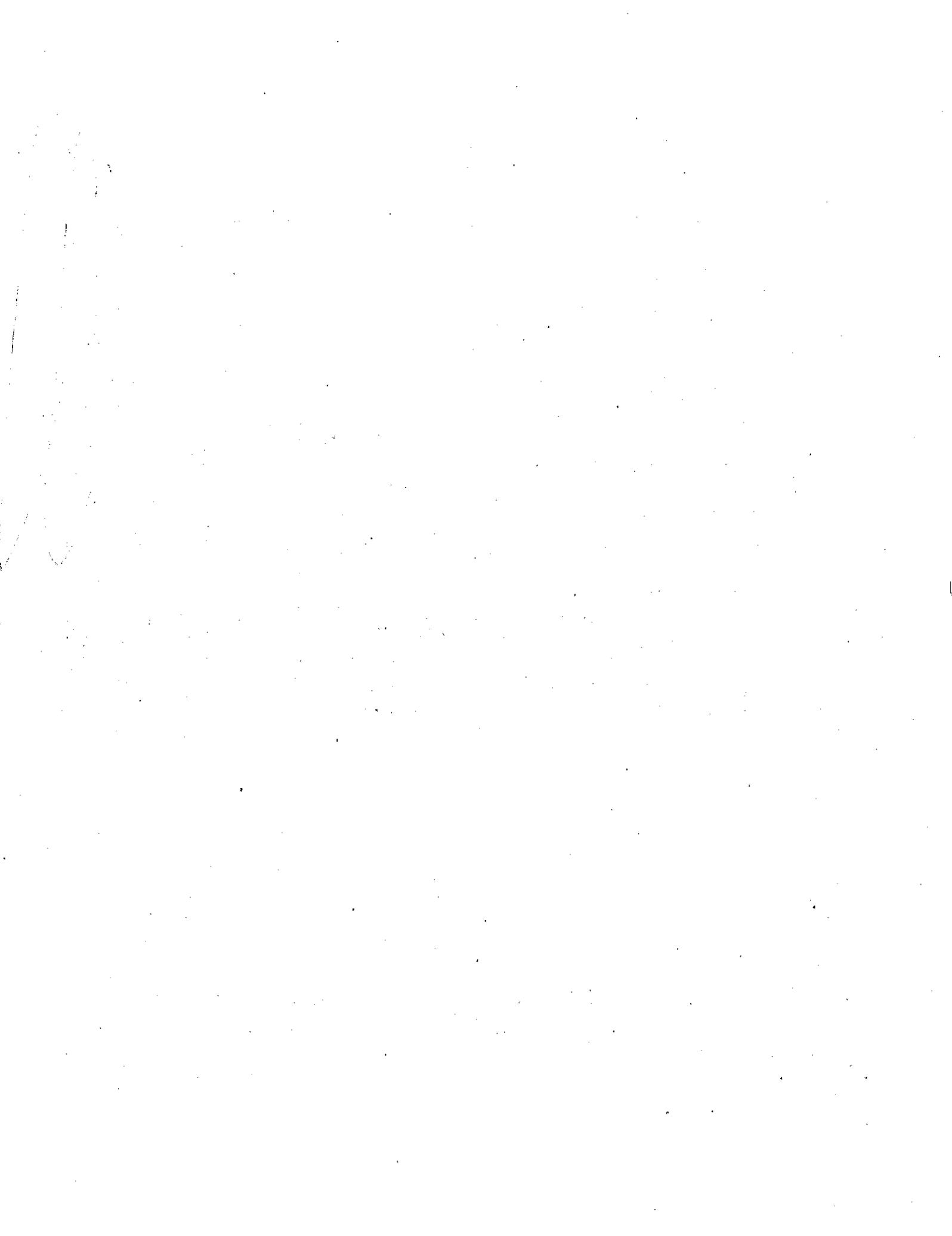
Validado

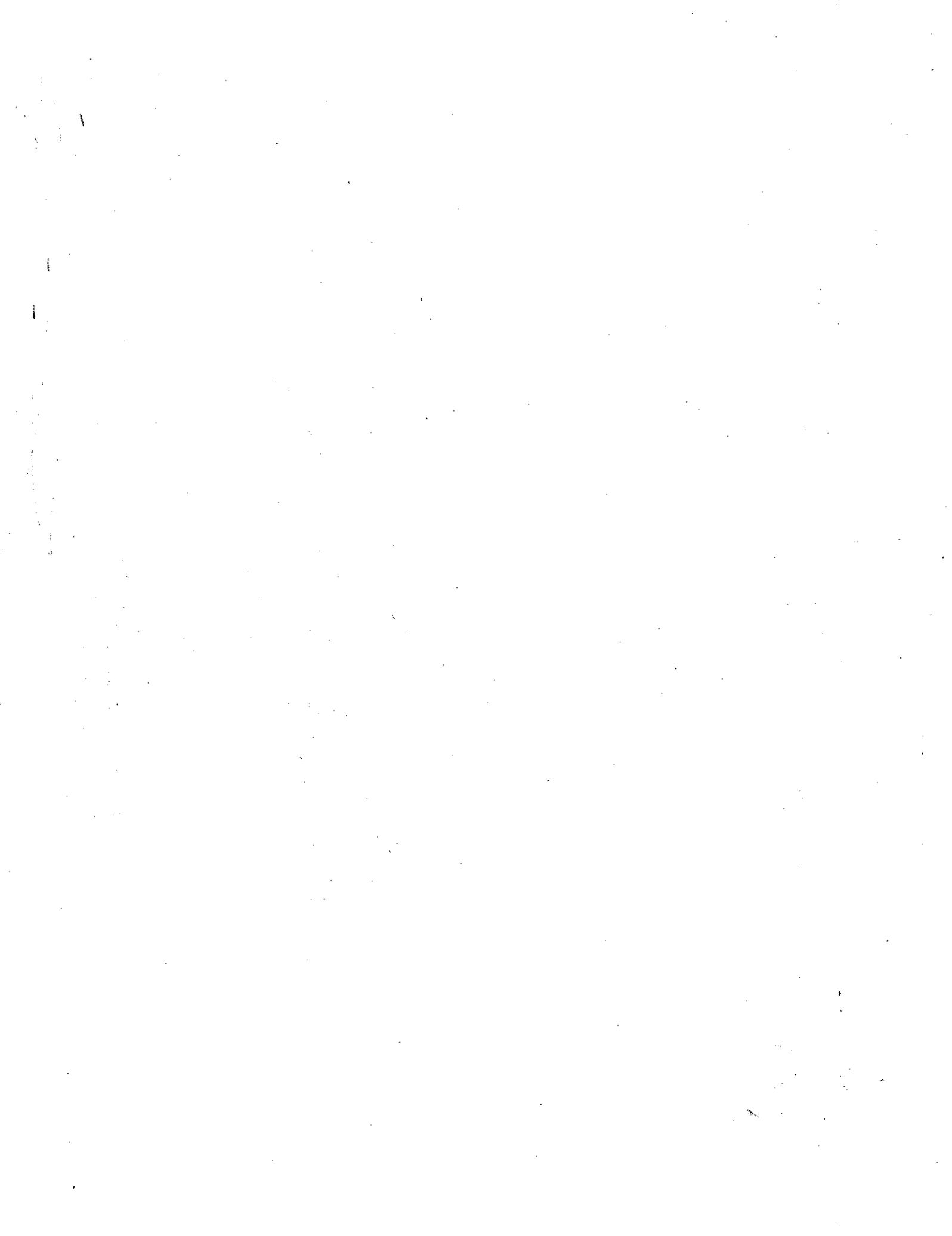
[Handwritten signatures and initials]













SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO
CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE ENTERA
PROTECCIÓN CIVIL

[Handwritten signature]

MAYO DICIEMBRE 2016

MUNICIPIO	LOGAR SEDE DE ENTREGA	ENCARGADA	TELÉFONO	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA
Guadalajara	Almacén General Sistema DIF Jalisco de Atención al Cliente, Aquiles Serdán No. 109, esquina López Mateos, Cd. Atemajac del Valle (detrás del mercado de Atemajac)	Esther Fausto Brito	3030 3800 ext. 4701	1,800	20-Jul-16	1,800	24-Oct-16
SUBTOTAL				1,800		1,800	
TOTAL				1,800		1,800	

ELABORÓ

Bibiana Castro Sánchez

REVISÓ Y AUTORIZÓ

Juan Rafael Quintero Navarro

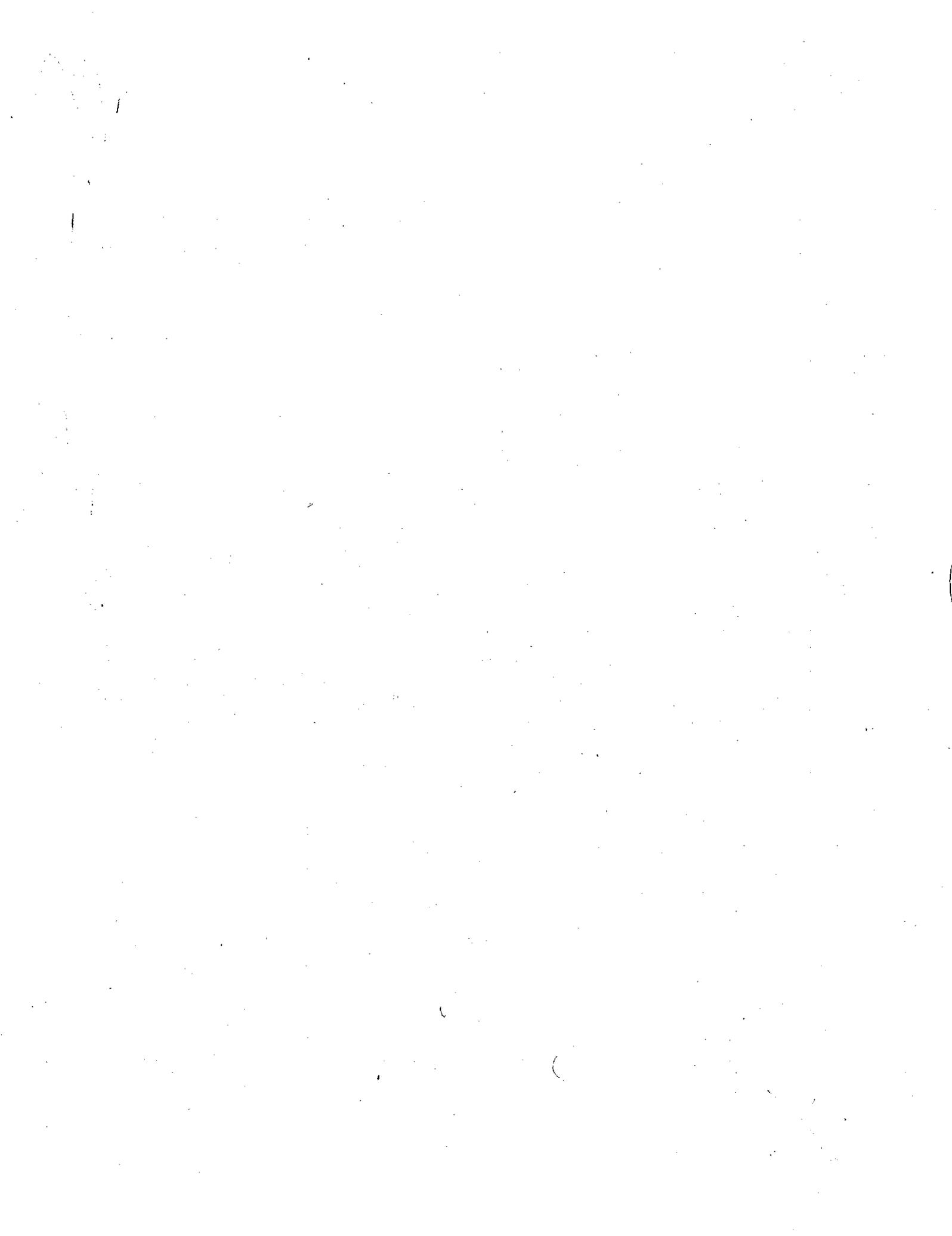
[Handwritten signatures and initials]



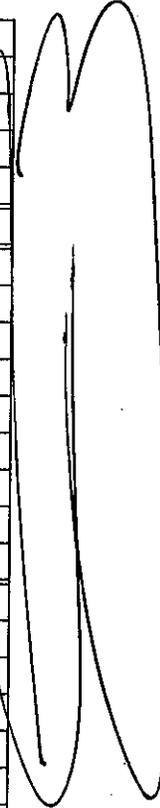
Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del DIF Municipal	Teléfonos DIF
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-79
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-62
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-499 99 2-23-56
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01 457 94 7-01-36,7-03-70
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01 457 94 7-01-36
1	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87
1	MEZQUITIC	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Vieiria No. 3	01 437 95 2-53-59
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdéz No. 5	01-499 99 2-08-23
1	TOTATICHE	Jalisco No. 9	01-437 96 4-01-11
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 36	01-437 96 4-54-80
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-475 95 3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57
2	OJUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01 496 85 1 07 29
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01- 395 72 6-02-96
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82
2	TEOCALTICHE	Salado Álvarez No. 19	01-346 78 7-24-71
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-395 72 3-02-50
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-16
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070
3	JALOSTOTITLÁN	Ramón Corona No. 176	01-431 74 6-06-55
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49
3	MEXTICACÁN	Aquiles Serdan No. 101	01 34470 2 00 44
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No.3	01-347 71 8-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. Vicente Guerrero	01-344 78 4-02-78
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermsillo s/n	01-391 91 7-10-61
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 91 8-13-00 y fax
4	LA BARCA	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-98
4	CHAPALA	Degollado No. 327	01-376 76 5-33-49
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20
4	JAMAY	Iturbide No. 505	01-392 92 4-12-38
4	JOCOTEPEC	Abasolo e Hidalgo	01-387 76 3-00-74 Ext. 110
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 92 2-41-16 y fax

Handwritten marks and signatures at the bottom left of the page, including a large 'X' and several illegible signatures.

Handwritten initials or signature on the right side of the page.

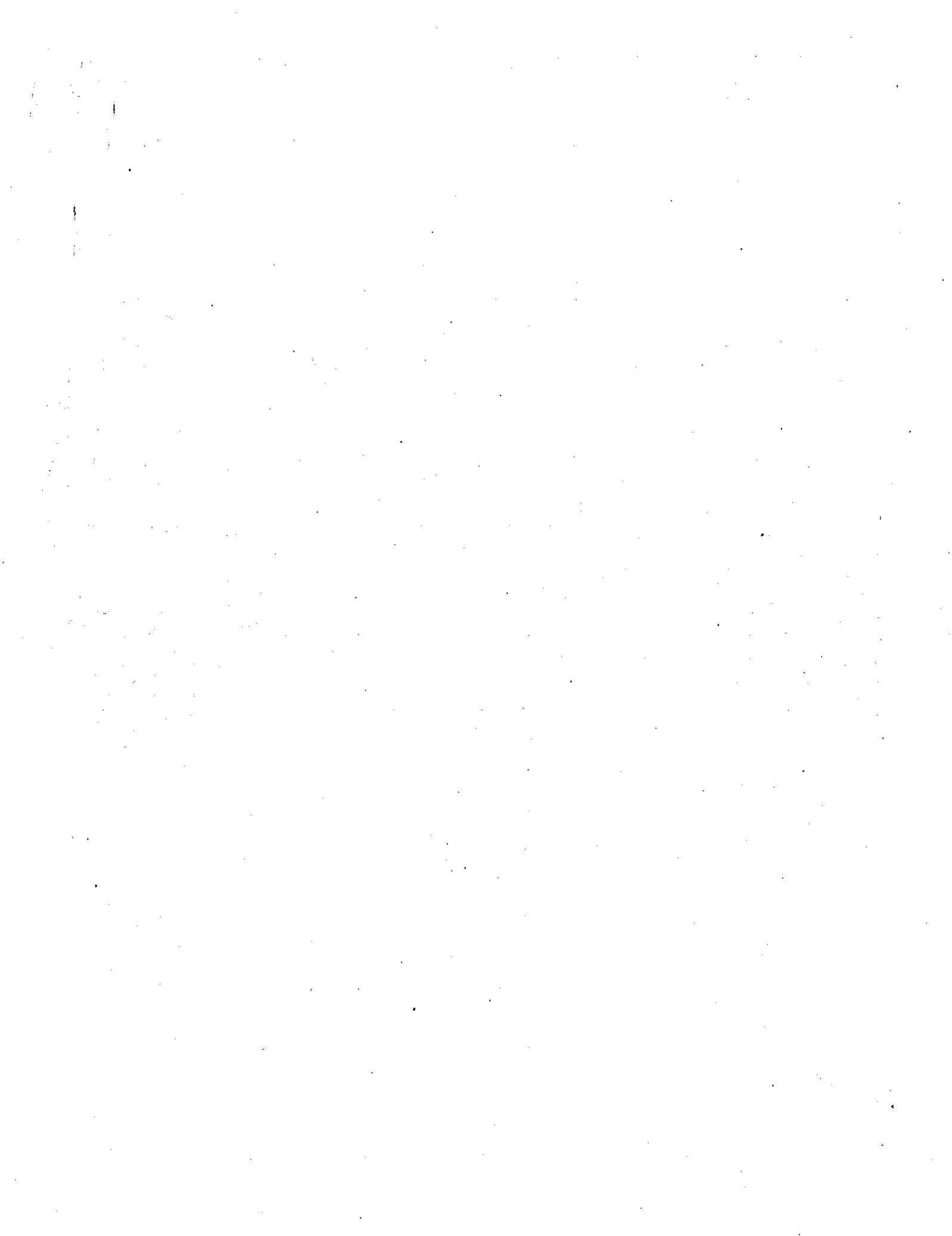


4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71
4	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 376 76 814 63 8 03 29
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 6-06-83.
4	TUXCUECA	Rivera del Lago s/n	01-376 76 4-03-42
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00
5	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-80-92
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 1 6	01-382 53 80660
5	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 61473
5	QUITUPAN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44
5	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-358 41 61770
5	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 816-98
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108
6	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50
6	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01 326 42 5-02-01
6	ATOYAC	Mocetzuma No. 7	01- 372 410-21-62
6	GÓMEZ FARIÁS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78
6	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40
6	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30
6	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	01-372 42 4-60-61
6	TEOCUITATLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatirla s/n	01-371 41 7-22-40
6	SAN GABRIEL	M. Morett No. 11	01-343 42 7-00-04
6	ZACOALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-37, 3-00-51
6	ZAPOTILTIC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-89
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aquiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20
7	ATENGO	Chimaltitán No. 16	01-349 77 1-01-45
7	CHIQUILISTLÁN	Independencia No. 16	01-385 75 5-50-63
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47
7	EL LIMÓN	Aldama No. 69	01-321 37 3-00-90
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 6-03-53
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	1-316 37 1-04-10
8	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16
8	LA RESOLANA	Hidalgo No.150	01-357 38 8-06-50
8	CIHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro.	01-315 35 5-39-81
8	CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-61-92



Handwritten initials or signature.

Handwritten notes and signatures at the bottom left of the page.



8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	01-357 38 4-11-70
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros y Reforma	01-357 37 5-03-22
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,38.39.40
9	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17
10	ATENGUILLO	Limón No. 18	01-388 73 6-90-01
10	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-316 37 2-06-80
10	CUAUTLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80
10	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-6-00-13
10	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 6-10-76
10	MIXTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70
10	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56
10	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75
11	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-386 75 2-01-75
11	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51
11	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18
11	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-386 75 4-03-94
11	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83
11	COCULA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15
11	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29
11	HOTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	01-386 74 4-52-17, 4-50-76
11	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-56
11	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19
11	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-76, 8-43-24
11	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-63
11	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-64
12	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-376 76 2-04-21
12	IXTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37
12	JUANACATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Prolog. No. 700	373 2-07-49
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-56 Presiden.
12	TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44
12	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-99 8-02-22
12	ZAPOTLANEJO	Angela Peralta No. 170	01-373 73 4-03-45
12.1	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3615-19-29 y 3616-63-66
12.1	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59
12.1	TONALÁ	Paseo Cihualpilli No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96
12.1	ZAPOPAN	Av. Tesistan y Periferico	38 36 34 44 38 36 34 64

