

DJ-ADN-SM-696/21-2/1-II

ADENDUM SEGUNDO DE SUMINISTRO ADICIONAL, VINCULADO AL CONTRATO DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN ANUAL DE LECHE NÚMERO DJ-CTO-SM-297/21-2, CELEBRADO ENTRE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, EN LO SUCESIVO DENOMINADO "DIF JALISCO", REPRESENTADO POR SU DIRECTOR GENERAL, EL ING. JUAN CARLOS MARTÍN MANCILLA 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 ADENDUM AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

ANTECEDENTES

1.- Las partes manifiestan que con fecha 26 veintiséis de marzo de 2021 dos mil veintiuno celebraron Contrato de Suministro y Distribución Anual de Leche número DJ-CTO-SM-297/21-2 con el objeto de contratar a "EL PROVEEDOR" a fin de adquirir el Suministro de Leche para con el Organismo, con una vigencia de **doce meses** contados a partir de la firma de tal contrato, conforme a las especificaciones y características de los servicios a prestar, detalladas en la cláusula **TERCERA** del contrato en comento.

2.- De igual forma, las partes manifiestan que celebraron un *Primer Adendum* de Suministro Adicional de Leche, el DJ-ADN-SM-650/21-2/1, con fecha 21 veintiuno de junio de 2021 dos mil veintiuno, por petición de la Dirección de Tutela de Derechos del Organismo, por conducto de la Dirección de Recursos Materiales de "DIF JALISCO".

3.- Que a petición de diversas Áreas del "DIF JALISCO", se puso a la consideración la necesidad de celebrar un *Segundo Adendum* vinculado al Contrato de Suministro y Distribución Anual de Leche número DJ-CTO-SM-297/21-2, para la adquisición adicional de suministro de Leche para con el Organismo, y que éstos no rebasan el 20% de lo adjudicado en el respectivo contrato de suministro y distribución anual.

Lo anterior, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 80 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de suministro del Estado de Jalisco y sus Municipios, ya que dicha solicitud no rebasa el 20% de lo adjudicado en el contrato en mención y el "DIF JALISCO" cuenta con suficiencia presupuestal, y que el contrato del cual pende se encuentra vigente, aunado a que "EL PROVEEDOR" fue consultado y está de acuerdo en proporcionar los bienes, como así se desprende de sus cartas de aceptación debidamente suscrita, ambas con fecha 08 ocho de junio de 2021 dos mil veintiuno.

4.- En virtud de lo anterior, y una vez autorizada la Modificación al Contrato DJ-CTO-SM-297/21-2 a través del correspondiente oficio, el *SECADMON/DGA/DCAE/0543/2021* suscrito por el Lic. Raymundo Andrade Beltran en su carácter de Director del Comité de Adquisiciones y Enajenaciones de la Secretaría de Administración, mediante la cual se autoriza la contratación adicional de hasta por el 20% de lo adjudicado en el contrato de mérito, es que, conforme a tal autorización, y en apego a lo solicitado mediante el *Memorando DC/76/2021* de fecha 08 ocho de julio de 2021 dos mil veintiuno, emitido por la C. Cecilia Edith Ramírez Chanón, en su carácter de Jefa del Departamento de Compras del "DIF JALISCO", mediante el cual se autoriza la adquisición adicional de Suministro de Leche para con el Organismo, es que, ambas partes están de acuerdo en celebrar el presente instrumento jurídico.

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

CLÁUSULAS

PRIMERA.- "DIF JALISCO" manifiesta su deseo de proporcionar el suministro adicional de Leche, para los fines asistenciales que persigue el Organismo, según las especificaciones y características requeridas por el Organismo Estatal y que derivan de la *Licitación Pública Local LPL03/2021 Con Concurrencia de Comité-SA "ADQUISICIÓN DE LECHE*

PARA EL SISTEMA DIF JALISCO", conforme a la propuesta y cotización realizada por "EL PROVEEDOR", en los términos siguientes:

Pedido CPAOC-2021-07-00001						
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	53,472	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1LTS	"ANEXO 3LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L PARA ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD, PERSONAS EN CONDICION DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICION Descripción y composición: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin cabastro, 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. En donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial. Características Sensoriales Características Especificación Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños o desagradables. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. Apariencia/Aspecto Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos. Características Microbiológicas Características Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Características Fisicoquímicas Características Límite Contenido neto 1 L (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011) Densidad (15°C) 1.031 g/mL Mínimo Grasa Butírica 5 g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico -0.499 °C a -0.529 °C (-0.520 °H a -0.550 °H) Lactosa 43 - 52 g/Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos 30 g/L Mínimo Caseína expresada como sólidos lácteos no grasos 24 g/L Mínimo Sodio 350 mg/100 ML Máximo Especificación Límite Vitamina A (Retinol) 1,033 - 2,233 UI/L (310 - 670 microgramos/L) Vitamina D3 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155- SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica. Caracterización del perfil de proteínas Consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible adulteración. Características Toxicológicas Inhibidores bacterianos Límite Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo Contaminantes Químicos Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1	\$13.15	\$703,156.80

DJ-ADN-SM-696/21-2/1-II

				<p>mg/Kg Máximo Aflatoxinas M1 0.5 microgramos/L Máximo Aditivos Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. Materia extraña: El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña. Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 5 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo al transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPIAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. 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. Envase para leche UHT: de cartón rígido, papel laminado con proceso aséptico en tamaño de 1 litro sin tapa que se encuentre compuesto por tres materiales (cartón, aluminio y polietileno) que forma embalajes ligeros y compactos especiales. Lo anterior ya que el cartón es la materia prima principal, da forma, estabilidad y rigidez al envase. El aluminio protege el contenido del medio ambiente, evitando entrada de oxígeno, luz y pérdida de aromas. El polietileno es un tipo de plástico que tiene una excelente resistencia térmica y química, impermeabiliza y protege de la humedad exterior. Esto ayuda a la dependencia requerida para estibar y transportar este producto a las comunidades más alejadas de la zona metropolitana, así como el cuidado de la leche y la calidad de la misma. 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. Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en 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"</p>		
2	7,104	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1LTS	<p>"ANEXO 3 LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L FEBRERO PARA ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD, NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES NO ESCOLARIZADOS, PERSONAS EN CONDICION DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICION (INDIGENA) Descripción y composición: 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. En donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado</p>	\$13.15	\$93,417.60

			<p>asépticamente para garantizar la esterilidad comercial. Características Sensoriales Características Especificación Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños o desagradables. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. Apariencia/Aspecto Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos. Características Microbiológicas Características Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Características Fisicoquímicas Características Límite Contenido neto 1 L (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011) Densidad (15°C) 1.031 g/ml Mínimo Grasa Butírica 5 g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico - 0.499 °C a - 0.529 °C (-0.520 °H a - 0.550 °H) Lactosa 43 - 52 g/Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos 30 g/L Mínimo Caseína expresada como sólidos lácteos no grasos 24 g/L Mínimo Sodio 350 mg/100 mL Máxima Especificación Límite Vitamina A (Retinol) 1,033 - 2,233 UI/L (310 - 670 microgramos/L) Vitamina D3 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155 SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica. Caracterización del perfil de proteínas Consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible adulteración. Características Toxicológicas Inhibidores bacterianos Límite Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo Contaminantes Químicos 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 Aditivos Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. Materia extraña: El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña. Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos</p>	
--	--	--	---	--

204

				<p>permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. 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. Envase para leche UHT; de cartón rígido, papel laminado con proceso aséptico en tamaño de 1 litro sin tapa que se encuentre compuesto por tres materiales (cartón, aluminio y polietileno) que forma embalajes ligeros y compactos especiales. Lo anterior ya que el cartón es la materia prima principal, da forma, estabilidad y rigidez al envase. El aluminio protege el contenido del medio ambiente, evitando entrada de oxígeno, luz y pérdida de aromas. El polietileno es un tipo de plástico que tiene una excelente resistencia térmica y química, impermeabiliza y protege de la humedad exterior. Esto ayuda a la dependencia requerida para estibar y transportar este producto a las comunidades más alejadas de la zona metropolitana, así como el cuidado de la leche y la calidad de la misma. 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. Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en 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"</p>		
3	56,928	LITRO	<p>LECHE SEMIDESCEMADA</p>	<p>"ANEXO 2 LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L PARA NIÑAS Y NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES NO ESCOLARIZADOS Descripción y composición: 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. En donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial. Características Sensoriales Características Especificación Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños o desagradables. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. Apariencia/Aspecto Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos. Características Microbiológicas Características Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Características Físicoquímicas Características Límite Contenido neto 1 L (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011) Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo Grasa Butírica 16 a 18 g/L Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico - 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °H) Lactosa 43 - 52 g/Proteínas propias de la leche; expresada como sólidos lácteos no grasos 30 g/L Mínimo Caseína expresada como sólidos lácteos no grasos 24 g/L Mínimo Sodio 350 mg/100 mL Máximo Especificación Límite Vitamina A (Retinol) 1,033 - 2,233 UI/L (310 - 670 microgramos/L) Vitamina D3 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Adulteración en leche: La</p>	\$13.15	\$748,603.20

			<p>adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica. Caracterización del perfil de proteínas Consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible adulteración. Características Toxicológicas Inhibidores bacterianos Límite Derivados Cobrados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo Contaminantes Químicos 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 Aditivo sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DCF. Materia extraña: El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña. Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. 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. Envase para leche UHT: de cartón rígido, papel laminado con proceso aséptico en tamaño de 1 litro sin tapa que se encuentre compuesto por tres materiales (cartón, aluminio y polietileno) que forma embalajes ligeros y compactos especiales. Lo anterior ya que el cartón es la materia prima principal, da forma, estabilidad y rigidez al envase. El aluminio protege el contenido del medio ambiente, evitando entrada de oxígeno, luz y pérdida de aromas. El polietileno es un tipo de plástico que tiene una excelente resistencia térmica y química, impermeabiliza y protege de la humedad exterior. Esto ayuda a la dependencia requerente para estibar y transportar este producto a las comunidades más alejadas de la zona metropolitana, así como el cuidado de la leche y la calidad de la misma. Embalaje: Se debe usar material</p>	
--	--	--	---	--

DJ-ADN-SM-696/21-2/1-II

			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. Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en 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."		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: Recurso Federal Ramo 33 Fondo V "00501".</p> <p>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria (PAP) en el Estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33, PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADENDUM CON RECURSO ESTATAL RECURSO FONDO V, RAMO 33 2021, COMP. 337A2, FF 00501, PY 06"PROGRAMA PARA PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA (PAP)" (LECHE), ENTREGA ADENDA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE DE 2021 PARA ADULT MAYORES, PERSONAS CON DISCA, NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES NO ESCOLARIZADOS, PERSONAS EN COND. DE CARENCIA ALIMENT. O DESNUT, ASI COMO EN ZONA INDIGENA, DEBE DE SER ENTREGADO CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGA ADJUNTO. [ADENDUM A LA LPL-03-2021 RESPECTO DEL CONTRATO DJ-CTO-SM-237/21-2 "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO" APROBACIÓN DE INCREMENTO 28 DE JUNIO 2021 PARA PERIODO DE NOVIEMBRE A DICIEMBRE 2021.</p>					
				SUBTOTAL	\$1'545,177.60
				I.V.A.	\$0.00
				TOTAL	\$1'545,177.60

Pedido	CPAOC-2021-07-00002					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	23,370	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURILIZADA	DESAYUNO FRIO LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURILIZADA 1L. 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. En donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial. Características Sensoriales Características Especificación Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños o desagradables. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. Apariencia/Aspecto Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos. Características Microbiológicas Características Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Características Fisicoquímicas Características Límite Contenido neto 1 L (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011) 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 - 0.499 °C a - 0.529 °C (- 0.520 °H a - 0.550 °H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos 30 g/L Mínimo Caseína expresada como sólidos lácteos no grasos 24 g/L Mínimo Sodio 350 mg/100 mL Máximo Especificación Límite Vitamina A (Retinol) 1,033 - 2,233 UI/L (310 - 670 microgramos/L) Vitamina D3 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos	\$13.158	\$307,315.50

			<p>tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica. Caracterización del perfil de proteínas Consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible adulteración. Características Toxicológicas Inhibidores bacterianos Límite Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo Contaminantes Químicos 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 Aditivos Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. Materia extraña: El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña. Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. 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. Envase para leche UHT: de cartón rígido, papel laminado con proceso aséptico en tamaño de 1 litro sin tapa que se encuentre compuesto por tres materiales (cartón, aluminio y polietileno) que forma embalajes ligeros y compactos especiales. Lo anterior ya que el cartón es la materia prima principal, da forma, estabilidad y rigidez al envase. El aluminio protege el contenido del medio ambiente, evitando entrada de oxígeno, luz y pérdida de aromas. El polietileno es un tipo de plástico que tiene una excelente resistencia térmica y química, impermeabiliza y protege de la humedad exterior. Esto ayuda a la dependencia requerida para estibar y transportar este producto a las comunidades más alejadas de la zona metropolitana, así como el cuidado de la leche y la calidad de la misma. 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</p>	
--	--	--	--	--

2021

DJ-ADN-SM-696/21-2/1-II

			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. Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en 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. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales). 2. Nombre del programa al que se entregará el alimento. 3. Nombre o denominación del alimento. 4. Recomendación saludable. 5. Contenido neto y masa drenada.	
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: Recurso Federal Ramo 33 Fondo V "00501".</p> <p>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad fría a Niños, Niñas y Adolescentes en planteles de educación básica ubicados en el Estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADENDUM CON RECURSO ESTATAL. Recurso del fondo V Ramo33 2021, FFE/00501, Componente 35713, Proyecto 35 "Entrega de Desayunos Escolares Modalidad Fría a niños, niñas y adolescentes en planteles de educación básica ubicados en el Estado de Jalisco" Leche para el Desayuno Escolar correspondiente a la agenda de los meses de noviembre y diciembre 2021, el cual debe ser entregado conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. ADENDUM A LA LPL-03-2021 RESPECTO DEL CONTRATO DJ-CTO-SM-297/21-2 "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO" APROBACIÓN DE INCREMENTO 28 DE JUNIO 2021 PARA PERIODO DE NOVIEMBRE A DICIEMBRE 2021.</p>				
				SUBTOTAL \$307,315.50
				I.V.A. \$0.00
				TOTAL \$307,315.50

Pedido	CPAOC-2021-07-00003					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	80,928	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURILIZADA	"ANEXO 3 LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURILIZADA 1 L PARA ADULTOS MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD, PERSONAS EN CONDICION DE CARENCIA ALIMENTARIA O DESNUTRICION Descripción y composición: 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. En donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial. Características Sensoriales Características Especificación Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños o desagradables. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. Apariencia/Aspecto Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos. Características Microbiológicas Características Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Características Fisicoquímicas Características Límite Contenido neto 1 L (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011) Densidad (15°C) 1.031 g/mL Mínimo Grasa Butírica 5 g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico - 0.499 °C a - 0.529 °C (- 0.520 °F a - 0.550 °F) Lactosa 43 - 52 g/Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos 30 g/L Mínimo Caseína expresada como sólidos lácteos no grasos 24 g/L Mínimo Sodio 350 mg/100 Ml Máximo Especificación Límite Vitamina A (Retinol) 1,033 - 2,233 UI/L (310 - 670 microgramos/L) Vitamina D3 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-156-SCFI-2012. Una estrategia para	\$13.15	\$1'064,203.20

			<p>Identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones de: Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica. Caracterización del perfil de proteínas Consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible adulteración. Características Toxicológicas Inhibidores bacterianos Límite Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo Contaminantes Químicos 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 Aditivos Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. Materia extraña: El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña. Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. 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. Envase para leche UHT: de cartón rígido, papel laminado con proceso aséptico en tamaño de 1 litro sin tapa que se encuentre compuesto por tres materiales (cartón, aluminio y polietileno) que forma embalajes ligeros y compactos especiales. Lo anterior ya que el cartón es la materia prima principal, da forma, estabilidad y rigidez al envase. El aluminio protege el contenido del medio ambiente, evitando entrada de oxígeno, luz y pérdida de aromas. El polietileno es un tipo de plástico que tiene una excelente resistencia térmica y química, impermeabiliza y protege de la humedad exterior. Esto ayuda a la dependencia requeriente para estibar y transportar este producto a las comunidades más alejadas de la zona metropolitana, así como el cuidado de la leche y la calidad de la misma. 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</p>	
--	--	--	--	--

Handwritten signature

DJ-ADN-SM-696/21-2/1-II

			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. Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en 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"		
FUENTE DE FINANCIAMIENTO: Ingresos Propios "00404" NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Asistencia social alimentaria a personas de atención prioritaria (PAP) en el Estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A INGRESOS PROPIOS. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADENDUM CON RECURSO ESTATAL. RECURSO INGRESOS PROPIOS, COMP. 357A2, FF C0404, PY DE "PROGRAMA PARA PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA (PAP)" (LECHE); ENTREGA ADENDA DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE DE 2021 PARA ADULT MAYORES, PERSONAS CON DISCA, NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES NO ESCOLARIZADOS, PERSONAS EN CONDI DE CARENCIA ALIMENTO DESNUT, ASI COMO EN ZONA INDIGENA, DEBE DE SER ENTREGADO CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGA ADJUNTO. ADENDUM A LA LPL-03-2021 RESPECTO DEL CONTRATO DJ-CTO-SM-297/21-2 "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO". APROBACIÓN DE INCREMENTO 28 DE JUNIO 2021 PARA PERIODO DE NOVIEMBRE A DICIEMBRE 2021.					
				SUBTOTAL	\$1'054,203.20
				I.V.A.	\$0.00
				TOTAL	\$1'054,203.20
				GRAN TOTAL	\$2'916,696.30

SEGUNDA.- "EL PROVEEDOR" manifiesta que el suministro adicional de *leche* para con el Organismo, son de calidad, los cuales se obliga a proporcionar en la forma y bajo los términos establecidos en el presente adendum, cumpliendo las especificaciones y características que se mencionan en la cláusula PRIMERA que antecede y conforme a la *Licitación Pública Local LPL03/2021 Con Concurrencia de Comité-SA "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"*, así como en el *Contrato de Suministro y Distribución Anual de Leche número DJ-CTO-SM-297/21-2*.

PRECIO

TERCERA.- "EL PROVEEDOR" refiere que el monto a erogar por el suministro de *leche* a adquirir de manera adicional, sería hasta por la cantidad añadida de **\$2'916,696.30** (Dos millones novecientos dieciséis mil seiscientos noventa y seis pesos 30/100 M.N.), incluyendo todas las contribuciones que por ley pudiesen aplicar.

VIGENCIA

CUARTA.- De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia del presente *Adendum Segundo de Suministro Adicional* será hasta el término del presente *Ejercicio 2021 dos mil veintiuno, respetándose en todo momento la fecha y condiciones de entrega estipulados en la cláusula PRIMERA que antecede*, con independencia de su extensión de temporalidad por trámites administrativos necesarios para dar por concluidos los fines propios de la presente contratación adicional, previendo que se hayan cumplido todas y cada una de las obligaciones contraídas en este instrumento jurídico y sin perjuicio de lo dispuesto en las cláusulas, de la **DÉCIMA CUARTA a la VIGÉSIMA QUINTA** del *Contrato de Suministro y Distribución Anual de Leche número DJ-CTO-SM-297/21-2*.

GARANTÍA

QUINTA.- Se compromete a entregar fianza adicional para garantizar por el monto incrementado a través del presente *Adendum*, conforme a los términos así establecidos en la cláusula **DÉCIMA CUARTA** del *Contrato de Suministro y Distribución Anual de Leche número DJ-CTO-SM-297/21-2*, por el período de vigencia de **seis meses**, la cual deberá



Tel. 3030 3000
01 800 3000 343
Av. Alcalde # 1220,
Colonia Miraflores, C.P. 44270,
Guadalajara, Jalisco, México.

DJ-ADN-SM-696/21-2/1-II

exhibir de forma conjunta, solidaria e inseparable, en los términos establecidos en dicha cláusula en comento, para responder por el cumplimiento del presente que está vinculado a dicho contrato. Dicha fianza adicional deberá ser presentada para formar parte de este instrumento, al momento de firmar el mismo o, a más tardar, dentro de los diez días hábiles siguientes a su firma. Siendo que, de no exhibirse dicha fianza en el plazo señalado, será causa de rescisión contractual.

SEXTA. - Ambas partes manifiestan que el resto de las disposiciones y obligaciones que están contenidas y pactadas en el *Contrato de Suministro y Distribución Anual de Leche* número DJ-CTO-SM-297/21-2, permanecerán sin cambio alguno, por lo que deberá respetarse lo ahí pactado, para los efectos legales a que haya lugar, formando parte integral el presente adendum al contrato de mérito.

Leído que fue el presente adendum por las partes, y enterados de su contenido y alcances jurídicos y legales, lo firman de conformidad, en unión de los testigos que comparecen y dan fe, en esta ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día 09 nueve de julio de 2021 dos mil veintiuno.

POR "DIF JALISCO"

ING. JUAN CARLOS MARTÍN MANCILLA
DIRECTOR GENERAL

POR "EL PROVEEDOR"

C. ROBERTO GONZÁLEZ ROMO

PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

TESTIGOS

MTRO. LUIS ALBERTO CASTRO ROSALES
DIRECTOR JURÍDICO
"DIF JALISCO"

LIC. ROBERTO ALEJANDRO VALLADARES ZAMUDIO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES.
"DIF JALISCO"