

Guadalajara, Jal.; 12 de junio de 2015

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

Con fundamento en los artículos 4, fracción I, 18, 32, fracciones IV, V, VI y VII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como en el artículo 13, fracción III, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, así como en el numeral 8, fracción V, de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, con base en la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

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

2.- Para llevar a cabo el cumplimiento de dichas funciones, destaca el Programa de Asistencia Social Alimentaria que lleva a cabo el Organismo Estatal, por lo que, en atención al Memorando No. **DRM 089/2015** de fecha

22 de mayo de 2015, dirigido a la suscrita por parte del Lic. Héctor Manuel Montes Guerrero, Director de Recursos Materiales de este Organismo, en que se solicita la adquisición por la vía de la adjudicación directa, de **6'395,119 litros de leche**, en los términos y bajo el desglose siguiente:

Producto	Leche Entera (ANEXO 1)	Leche Semidescremada (ANEXO 2)	Leche Descremada (ANEXO 3)
Cantidad	119,787 litros	1'200,480 litros	5'074,852 litros

La anterior adquisición se solicita con base y con fundamento en el artículo 8, fracción V, de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema DIF Jalisco y en el Artículo 13, fracción III, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, toda vez que se requiere adquirir la cantidad de **6'395,119 litros de leche** para atender los Programas Institucionales Básicos en Asistencia Alimentaria que desarrolla el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, para cubrir los diferentes municipios del estado de Jalisco para los meses, de **julio a diciembre de 2015**, ésto conforme a los calendarios de entrega respectivos.

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

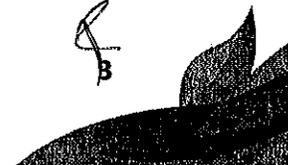
Agregándose, que el requerimiento del producto leche antes mencionado encuadra dentro de las características de los bienes a los que se refiere el numeral 13, en su fracción III, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, que faculta que se puedan hacer adquisiciones por la vía del procedimiento de adjudicación directa, cuando se trate de bienes perecederos y productos alimenticios, básicos y semiprocesados, que se logren adquirir de los productores agrupados en la sociedad "*Cooperativa de Productores de Leche Unidos de Jalisco, S. C. de R.L. de C.V.*", en apego a lo establecido en el precepto legal en cita, como forma de organización social integrada por personas físicas con base en intereses comunes y en los principios de solidaridad, esfuerzo propio y ayuda mutua, con el propósito de satisfacer necesidades individuales y colectivas, a través de la realización de actividades económicas de producción, distribución y consumo de bienes y servicios. A su vez, las sociedades cooperativas de productores de bienes y servicios son aquéllas cuyos miembros se asocian para trabajar en común en



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

El precio que se contempla por litro de leche es de \$10.71 (Diez pesos 71/100 M.N.), que da un importe comprometido de \$68'491,724.49 (SESENTA Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN MIL SETECIENTOS VEINTICUATRO PESOS 49/100 M.N.).

3.- Los recursos con los cuales se pretende cubrir el costo de adquisición de los productos enunciados en líneas precedentes, son de naturaleza estatal bajo aportación de índole federal, por lo que resulta aplicable lo dispuesto por el numeral 13, fracción III, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, y el diverso artículo 8, fracción V, de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, en concatenación con lo dispuesto por el numeral 49 de la Ley de Coordinación Fiscal, por tratarse de bienes perecederos y productos alimenticios, básicos y semiprocesados, que se logren adquirir de los productores agrupados en la sociedad "Cooperativa de Productores de Leche Unidos de Jalisco, S. C. de R.L. de C.V.", en apego a lo establecido en los preceptos legales en cita, como forma de organización social integrada por personas físicas con base en intereses comunes y en los principios de solidaridad, esfuerzo propio y ayuda mutua, con el propósito de satisfacer necesidades individuales y colectivas, a través de la realización de actividades económicas de producción, distribución y consumo de bienes y servicios. A su vez, las sociedades cooperativas de productores de bienes y servicios son aquéllas cuyos miembros se asocian para trabajar en común en la producción de bienes y servicios, aportando su trabajo personal, físico o intelectual e independientemente del tipo de producción a la que estén dedicadas; dichas sociedades podrán almacenar, conservar, transportar y comercializar sus productos, en los términos de la Ley General de Sociedades Cooperativas. Por otra parte, se estima, además, que a través de la adquisición solicitada, se coadyuva con los fines y propósitos del Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Jalisco. Por lo que se considera viable el procedimiento de adquisición consistente en adjudicación directa, atendiendo a que los productos a ser adquiridos resultan bienes perecederos, granos y productos alimenticios, básicos o semiprocesados, que se hagan directamente a los productores, conforme lo dispone la fracción III del artículo 13, de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado.



4.- Por lo expuesto en los puntos que anteceden, tomando en consideración lo argumentado y justificado por el Lic. Héctor Manuel Montes Guerrero, Director de Recursos Materiales de este Organismo, se considera viable y oportuno aplicar el procedimiento consistente en adjudicación directa, para contratar la adquisición de **6'395,119 litros de leche**, para atender los Programas Institucionales Básicos en Asistencia Alimentaria que desarrolla el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, para cubrir los diferentes municipios del estado de Jalisco para los meses, **de julio a diciembre de 2015**, toda vez que se trata de adquirir productos que devienen en bienes perecederos, granos y productos alimenticios, básicos o semiprocados, que se hagan directamente a los productores, en éste caso a los agrupados en la sociedad "*Cooperativa de Productores de Leche Unidos de Jalisco, S. C. de R.L. de C.V.*".

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

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

ACUERDO

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

6'395,119 litros de leche			
Producto	Leche Entera (ANEXO 1)	Leche Semidescremada (ANEXO 2)	Leche Descremada (ANEXO 3)
Cantidad	119,787 litros	1'200,480 litros	5'074, 852 litros

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

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



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

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

Atentamente

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

Mtra. Consuelo del Rosario González Jiménez
Directora General

TESTIGOS

Mtro. José Ramón Aldana González
Subdirector General Administrativo

Abg. Oscar González Abundis
Director Jurídico

Memorando No. DRM 089/2015.

Guadalajara, Jal., 22 de Mayo, 2015.

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

ACUERDO 005
12 / Junio / 15

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

Por medio del presente y con fundamento en el artículo 8, fracción V de las políticas y lineamientos para las adquisiciones y enajenaciones del Sistema DIF del Estado de Jalisco y el Artículo 13, fracción I de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco, solicito su autorización a efecto de realizar procedimiento de adjudicación directa respecto de la compra de:

I. DESCRIPCION DE LOS BIENES

Se requiere leche Entera, Semidescremada y Descremada en envase de 1 litro, para el abastecimiento de los programas alimentarios durante los meses de Julio a Diciembre 2015.-

Producto	Leche Entera (anexo 1)	Leche Semi- Descremada (anexo 2)	Leche Descremada (anexo 3)
Cantidad en litros	119,787	1,200,480	5'074,852
Total		6,395,119	

- Se anexan fichas técnicas de los productos mencionados.

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

El producto se requiere para los meses de Julio a Diciembre 2015.

MOTIVACION Y JUSTIFICACION.

Con fundamento en el artículo 8, fracción V, de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema DIF

DIF JALISCO
DIRECCION JURIDICA
42-27
25 MAY 2015
RECEBIDA



R

Jalisco y en el Artículo 13, fracción III de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, se solicita, toda vez que se requiere adquirir la cantidad de 6,395,119 Lts de leche para atender los diferentes programas que pertenecen a los diversos Paquetes Alimentarios a cubrir a fin de atender y cubrir con los Programas Institucionales Básicos en Asistencia Alimentaria que desarrolla el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, para cubrir los diferentes municipios del estado de Jalisco para los meses, de Julio a Diciembre 2015, esto conforme a los calendarios anexos.

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

Agregándose, que el requerimiento del producto leche antes mencionado se encuadra dentro de las características de los bienes a que se refiere el numeral 13, en su fracción III de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, que faculta que se puedan hacer adquisiciones por la vía del procedimiento de adjudicación directa, cuando se trate de bienes perecederos y productos alimenticios, básicos y semiprocesados, que se logren adquirir de los productores agrupados en la sociedad "Cooperativa de Productores de Leche Unidos de Jalisco, S. C. de R.L. DE C.V.", en apego a lo establecido en el precepto legal en cita, como forma de organización social integrada por personas físicas con base en intereses comunes y en los principios de solidaridad, esfuerzo propio y ayuda mutua, con el propósito de satisfacer necesidades individuales y colectivas, a través de la realización de actividades económicas de producción, distribución y consumo de bienes y servicios. A su vez, las sociedades cooperativas de productores de bienes y servicios son aquéllas cuyos miembros se asocian para trabajar en común en la producción de bienes y servicios, aportando su trabajo personal, físico o intelectual e independientemente del tipo de producción a la que estén dedicadas; dichas sociedades podrán almacenar, conservar, transportar y comercializar sus productos, en los términos de la Ley General de Sociedades Cooperativas. Por otra parte, se considera además que a través de la adquisición

solicitada, se coadyuva con los fines y propósitos del Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Jalisco.

IV. PERSONA PROPUESTA PARA LA ADJUDICACION.

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

V. PRECIO ESTIMADO.

El precio que se contempla es de \$10.71 dando un importe comprometido de: \$68'491,724.49 (Sesenta y ocho millones cuatrocientos noventa y un mil setecientos veinticuatro pesos 49/100 m.n.)

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

ATENTAMENTE

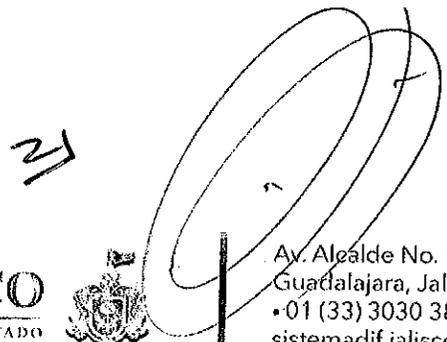
"2015, AÑO DEL DESARROLLO SOCIAL Y LOS DERECHOS HUMANOS EN JALISCO"



LIC. HECTOR MANUEL MONTES GUERRERO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES

c.c.p. Archivo

HMMG/AJHP/mcbm*

2/ 



ANEXO 1 A
"LECHE"

Periodo Julio a Diciembre 2015

	LECHE ENTERA (Anexo 1)	LECHE SEMI-DESCREMADA (Anexo 2)	LECHE DESCREMADA (Anexo 3)
NUTRICION EXTRA-ESCOLAR (Prodiarme)			
ORIENTACION ALIMENTARIA		1,200,480	
PAAD			
PAAD INDIGENA	18,000		401,610
DESARROLLO COMUNITARIO			
Vive Diferente			
TRABAJO SOCIAL			84,000
Trabajo Social Operativo			
NUTRICION ESCOLAR			5,490
Desayuno fijo			
Desayunos caliente Zona indigena			1,521,802
Desayuno Caliente	98,187		
VINCULACION DE PROYECTOS			2,995,950
Mujeres Avanzando			
SISTEMA DE PROTECCION CIVIL			60,000
PROTECCION CIVIL (Contingencias)	3,600		
TOTAL DE LITROS	119,787	1,200,480	5,074,852

TOTAL DE LITROS: 6,395,119
TOTAL DE LA ADJUDICACION: 68,491,724.49

121

R

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

ANEXO 1

DIF
JALISCO

NOMBRE DEL PRODUCTO

LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1 litro

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 con vida de anaquel mínima de 6 meses o en PELICULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTICAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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.

Deberá llevar impreso la siguiente información: Fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, y características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-086-SSA1-1994 y NOM-155-SCFI-2012. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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: Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Densidad (15°C g/ml): 1.029 Mínimo.

Grasa Butírica: 30 g/L Mínimo.

Acidez (ac. Láctico): 1.3 - 1.7 g/L.

Sólidos no grasos: 83 g/L Mínimo.

Punto crioscópico 0.510°C - 0.536°C (-0.530°F -0.560°F)

Lactosa: 43 - 50 g/L .

Proteína: 30 g/L Mínimo.

Caseína: 21 g/L Mínimo.

Vitamina A: 1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 mcg/L.)

Vitamina D: 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 mcg/L.)

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos aerobios (no esporulados) y anaerobios: Negativo

Termofílicos aerobios y anaerobios: Negativo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Arsénico: 0.2 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 0.05 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.

Aflatoxinas M1: 0.5 mg/L .

5.- ADITIVOS

Solamente los que están permitidos y señalados en el apéndice normativo A de la NOM-243-SSA1-2010.

6.- VIDA DE ANAQUEL

La vida útil será mínimo de 6 meses a partir de la fecha de elaboración

7.- *PRUEBA DE AUTENTICIDAD

Se realizará prueba de autenticidad a la grasa y proteína de la leche, mínimo una vez mientras dure el contrato. *Perfil de proteínas propias de la leche por electroforesis capilar **Perfil de ácidos grasos.

8.- REFERENCIAS

NOM-243-SSA1-2010

NOM-155-SCFI-2012

NOM-251-SSA1-2009

ANEXO 2

NOMBRE DEL PRODUCTO

LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 litro

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 con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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.

Deberá llevar impreso la siguiente información: Fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, y características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-086-SSA1-1994 y NOM-155-SCFI-2012. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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: Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Densidad (15°C): 1,029 g/ml. Mínimo.

Grasa Butírica: 16 - 18 g/L.

Acidez (Ac. Láctico): 1.3 - 1.7 g/L.

Sólidos no grasos: 83 g/L Mínimo.

Punto crioscópico: -0.510°C a - 0.536°C (-0.530°F a -0.560°F).

Lactosa: 43 - 52 g/L.

Proteína: 30 g/L Mínimo.

Caseína: 24 g/L Mínimo.

Vitamina A (Retinol): 1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 µg/L).

Vitamina D: 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 µg/L).

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos aerobios (no esporulados) y anaerobios: Negativo.

Termofílicos aerobios y anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Arsénico: 0.2 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 0.05 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.

Aflatoxinas M1: 0.5 µg/L.

5.- ADITIVOS

Solamente los que están permitidos y señalados en el apéndice normativo A de la NOM-243-SSA1-2010.

6.- VIDA DE ANAQUEL

La vida útil será mínimo de 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

7.- *PRUEBA DE AUTENTICIDAD

Se realizará prueba de autenticidad a la grasa y proteína de la leche, mínimo una vez mientras dure el contrato. *Perfil de proteínas propias de la leche por electroforesis capilar *Perfil de ácidos grasos.

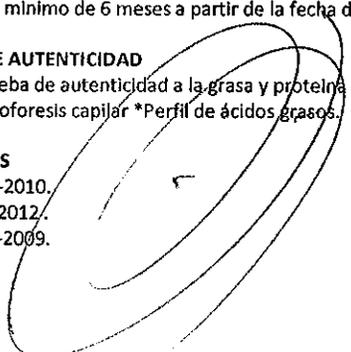
8.- REFERENCIAS

NOM-243-SSA1-2010.

NOM-155-SCFI-2012.

NOM-251-SSA1-2009.

12



R

ANEXO 3

NOMBRE DEL PRODUCTO

LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 litro

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 con vida de anaquel mínima de 6 meses o en PELICULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTICAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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.

Deberá llevar impreso la siguiente información: Fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, y características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-086-SSA1-1994 y NOM-155-SCFI-2012. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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: Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Densidad (15°C, g/mL): 1,031 Mínimo.
Grasa Butírica: 5 g/L Máximo
Acidez (Ac. Láctico): 1.3 - 1.7 g/L
Sólidos no grasos: 83 g/L Mínimo.
Punto crioscópico: -0.510°C a - 0.536°C (-0.530°H a -0.560°H)
Lactosa: 43 - 52 g/L
Proteína: 30 g/L Mínimo.
Caseína: 24 g/L Mínimo.
Vitamina A (Retinol): 1,033 - 2,233 UI/L (310 - 670 mcg/L)
Vitamina D: 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 mcg/L)

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos aerobios (no esporulados) y anaerobios: Negativo.
Termofílicos aerobios y anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Arsénico: 0.2 mg/Kg Máximo.
Mercurio: 0.05 mg/Kg Máximo.
Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.
Aflatoxinas M1: 0.5 µg/L.

5.- ADITIVOS

Solamente los que están permitidos y señalados en el apéndice normativo A de la NOM-243-SSA1-2010.

6.- VIDA DE ANAQUEL

La vida útil será mínimo de 6 meses a partir de la fecha de elaboración

7.- *PRUEBA DE AUTENTICIDAD

Se realizará prueba de autenticidad a la grasa y proteína de la leche, mínimo una vez mientras dure el contrato. *Perfil de proteínas propias de la leche por electroforesis capilar *Perfil de ácidos grasos

8.- REFERENCIAS

NOM-243-SSA1-2010
NOM-155-SCFI-2012

2

8