

CONTRATO DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN ANUAL 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, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "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 SE SUJETAN AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

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

- A) Que es un Organismo Público Descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propios, de conformidad a lo establecido en el Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, al tenor del Decreto 17002 del Congreso del Estado, publicado en el periódico oficial "El Estado de Jalisco", con fecha 15 de enero de 1998.
- B) Que su Directora General cuenta con las más amplias facultades para representarlo, así como suscribir y celebrar toda clase de contratos y convenios con particulares, instituciones, dependencias, entidades públicas a nivel estatal y municipal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 32, fracción V y VI, 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 en virtud de las diversas solicitudes de compra presentadas por distintas áreas de "DIF JALISCO", se convocó a los proveedores interesados a participar en la *Licitación Pública Local-SEPAF No. LPL27/2016 denominada "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL DIF JALISCO"* en el 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 determinó adjudicar la presente operación a "EL PROVEEDOR", pues fue quien presentó mejor oferta.
- E) En virtud de lo anterior y de acuerdo al pedido pendiente de elaborar, conforme a lo solicitado a través del Memorando No. DC/032/17 fechado de recibido por la Dirección Jurídica del Organismo el día 02 de enero de 2017, derivado por el Director de Recursos Materiales y su Jefe de Compras pertenecientes al Organismo Estatal, emanado de la *Licitación Pública Local-SEPAF No. LPL27/2016 denominada "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL DIF JALISCO"* y conforme al *Resolutivo 162/2016 emitido por la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado* a los 26 veintiséis días del mes de diciembre del año 2016 dos mil dieciséis, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar el presente contrato.

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. Con Registro Federal de Contribuyentes: **PLU-120307-7B4**.
- 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.- En virtud de lo anterior, ambas partes 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

SEGUNDA.- 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.

TERCERA.- 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 1, 2 y 3**, los cuales se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como si a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, y conforme a las *Bases de la Licitación Pública Local-SEPAF No. LPL27/2016 denominada "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL DIF JALISCO"* 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-Anexo 9* y en los términos que se describen a continuación, conforme a la propuesta y cotización realizada por "**EL PROVEEDOR**":

III.- ANÁLISIS ECONÓMICO.

Cooperativa de Productores de Leche Unidos, S.C. de R.L. de C.V.	
Monto total	\$147'729,442.80

En atención a lo dispuesto por los artículos 51, 52 fracciones I, III, IX, XIII, 53, 61 fracciones VIII, IX y demás relativos y aplicables de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado y los lineamientos previstos en las Bases de la Licitación Pública Local LPL27/2016 "**ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2017**", se ponderan los aspectos administrativos, técnicos y económicos para determinar la adjudicación dentro del presente concurso, de acuerdo con el siguiente:



RESULTANDO

PRIMERO.- Con base al dictamen técnico emitido por el Comité Técnico de Evaluación, y una vez considerados todos los documentos que integran el expediente del presente proceso de adquisición identificado como Licitación Pública Local LPL27/2016 "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2017", los integrantes de la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, resuelve adjudicar la PARTIDA ÚNICA a la sociedad COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE LECHE UNIDOS, S.C. DE R.L. DE C.V., hasta por un monto de \$147'729,442.80 (Ciento cuarenta y siete millones setecientos veintinueve mil cuatrocientos cuarenta y dos pesos 80/100) impuesto al valor agregado incluido, lo anterior de conformidad a lo expuesto en los **CONSIDERANDOS** del presente resolutivo, así como a lo señalado en los **CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y ADJUDICACIÓN** de LAS BASES del presente proceso y lo dispuesto en los artículos 19, 52 y 58 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, en relación con el artículo 22 fracción I del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, toda vez que, es quien ofrece las mejores condiciones en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes al Estado de Jalisco.

LISTA DE PRECIOS UNITARIOS POR ALIMENTO

Número	Presentación	Artículo	Cantidad	Especificaciones del producto	Precio Unitario	Total
1	NUTRICIÓN EXTRASCOLAR LECHE	SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	2,486,960 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	27,143,402.80
2	PAAD	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	983,220 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	10,741,194.80
3	PAAD INDIGENA	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	36,000 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	393,468.00
4	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	15,785 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	172,311.45
5	TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	32,535 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	355,667.55
6	TRABAJO SOCIAL SIGATS	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	3,000 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	32,790.00
7	PROTECCION CIVIL	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	6,000 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	65,688.00
8	DESAYUNO FRIO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	3,267,150 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	35,708,849.50
9	DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	6,258,250 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	68,462,212.50
	DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	417,900 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	4,563,273.00
	DESAYUNO CALIENTE ZONA RERUSA	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	217,900 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	2,376,140.40
	MUJERES ENZANADO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	77,000 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	841,818.00
	UNIDAD DE MUJERES	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	3,000 LITROS	LAS CONTENIDAS EN EL ANEXO 1	10.93	32,790.00

TOTAL \$147'729,442.80



El volumen de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* podrá sufrir variación de +/- más/menos 25% 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.

Se supervisará permanentemente las instalaciones de "EL PROVEEDOR" con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración del producto cumpla 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".

CUARTA.- "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 TERCERA y en los **ANEXOS 1, 2 y 3** que forman parte integral del presente contrato.

QUINTA.- "EL PROVEEDOR", por su parte, manifiesta que sus diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* reúnen las características detalladas en la cláusula TERCERA y en los **ANEXOS 1, 2 y 3** que forman parte integral de este contrato, obligándose a vender dicho producto únicamente a "DIF JALISCO", por las cantidades establecidas y a cumplir con las 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.

SEXTA.- Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, "DIF JALISCO" podrá efectuar auditorias 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 auditorias 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" negara el acceso total o parcial a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

SÉPTIMA.- "DIF JALISCO" podrá practicar análisis de laboratorio a los productos entregados por "EL PROVEEDOR", 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.

"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, así como su caducidad, municipio, programa, mes al que corresponde la entrega y tipo de leche; para lo cual, deberá adicionarse a la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* contratados, las cantidades y bajo los términos siguientes:

Anexo	Producto	Presentación	Número de análisis	Periodo	Cantidad de piezas para resguardo de muestreo por lote
1A	<i>Leche Entera Ultrapasteurizada</i>	1 Lt	6	Bimestral	36
1B	<i>Leche Semidescremada Ultrapasteurizada</i>	1 Lt	6	Bimestral	36
1C	<i>Leche Descremada Ultrapasteurizada</i>	1 Lt	6	Bimestral	36

Sobre los productos muestreados, se realizarán, de manera simultánea, en laboratorios diferentes, los análisis sobre las tres muestras seleccionadas y se tomarán como válidos para cumplimiento de calidad, que al menos dos muestras de las tres seleccionadas, parámetro por parámetro y/o característica por característica, hayan salido satisfactorios. Por lo tanto, se entenderá que habrá incumplimiento contractual a la calidad, cuando al menos dos muestras de las tres seleccionadas hayan salido insatisfactorios o fuera de límite. En estos casos no procederá rechequeo y la penalización o sanción serán inapelables. El costo de los tres análisis será por cuenta de "EL PROVEEDOR".

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 el Organismo.

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. El laboratorio será quien tome las muestras que serán analizadas, para que éstas sean trasladadas por el propio laboratorio en las condiciones adecuadas.
2. "DIF JALISCO" determinará en qué fecha llevará a cabo el muestreo respectivo.

Los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* deberán conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedad fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad a lo establecido en los calendarios de entregas establecidos por el "DIF JALISCO".

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

OCTAVA.- 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 TERCERA de este instrumento jurídico, estableciéndose como precio unitario por litro de leche, de \$10.93 (Diez pesos 93/100 M.N.), y el costo total de la presente operación contractual, que incluirá cualquier contribución presente y/o futura, es por la cantidad de \$147'729,442.80 (CIENTO CUARENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS VEINTINUEVE MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS 80/100 M.N.).

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

NOVENA.- Las partes establecen que la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* a los que se hace referencia en la cláusula TERCERA y en los **ANEXOS 1, 2 y 3** que forman parte integral del presente contrato, deberá de ser conforme a las cantidades, horarios, lugares y fechas señaladas en los correspondientes **Calendarios de Entregas- Anexo 9** que se adjuntan a éste instrumento jurídico y forman parte integral del presente contrato como sí 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.

Acuerdan, las partes, que "EL PROVEEDOR" podrá entregar los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* a los que se hace referencia en la cláusula TERCERA y en los **ANEXOS 1, 2 y 3** que forman parte integral de este contrato, únicamente lo correspondiente a los meses de enero, febrero y marzo de 2017, según **Calendarios de Entregas- Anexo 9**, en su empaque tetra pack comercial y/o empaque anterior DIF JALISCO 2016, identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños del **ANEXO 8**.

"EL PROVEEDOR" deberá entregar la prueba de color de todos sus empaques al Departamento de Aseguramiento de la Calidad de la Dirección de Seguridad Alimentaria de "DIF JALISCO" para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes; pudiendo, "EL PROVEEDOR", incluir la marca o logotipo de la empresa que elabora cada tipo de *Leche Ultrapasteurizada*.

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.

DÉCIMA.- 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.

Se establece que será hasta por tres días como plazo tolerante para que "EL PROVEEDOR" pueda hacer entrega de su diverso producto de *Leche Ultrapasteurizada* en las instalaciones del municipio requirente, siempre que "EL PROVEEDOR" solicite dicha tolerancia, y debiendo justificar tal situación a través de oportuno escrito que sea avalado por el respectivo Sistema DIF Municipal.

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".

Acordando, las partes, que el "DIF JALISCO" podrá rechazar cualquiera de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* que no cumplan con la calidad requerida, con menos de 5 cinco meses de vencimiento, contados a partir de la fecha de su entrega.

DÉCIMA PRIMERA.- 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 SEGUNDA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades y en moneda nacional, dentro de los 21 *veintiún 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 TERCERA.- 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 CUARTA a la VIGÉSIMA QUINTA del presente contrato.

GARANTÍA

DÉCIMA CUARTA.- 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-SEPAF No. LPL27/2016 denominada "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL DIF JALISCO"* 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 QUINTA.- 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 TERCERA

del presente contrato y en los **ANEXOS 1, 2 y 3** que forman parte integral de este contrato, o no realice el servicio de distribución con las características y especificaciones señaladas en la propia cláusula TERCERA 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-Anexo 9** 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 OCTAVA 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 CUARTA 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-Anexo 9** 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 SEXTA 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 DÉCIMA NOVENA 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 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 SEXTA.- 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 SÉPTIMA.- 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 QUINTA, DÉCIMA SEXTA, DÉCIMA NOVENA, VIGÉSIMA y VIGÉSIMA PRIMERA del presente instrumento.

Se entenderán como no suministrados los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* para complementar despensas y/o desayunos escolares, en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por "DIF JALISCO", aplicándose las sanciones establecidas en este contrato para el caso de incumplimiento alguno.

"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 OCTAVA.- "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 NOVENA.- Conviene 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:

- A) En caso de improcedencia a lo estipulado 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-Anexo 9*, cuando incumpla en características sensoriales y 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-Anexo 9*, 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-Anexo 9*, 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 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 CUARTA del presente contrato.

VIGÉSIMA.- 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 PRIMERA.- **"EL PROVEEDOR"** reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18, fracciones I, II, IV, 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, así como en los diversos numerales 1, 20, fracción XVII, 31 y 40, del nuevo Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 17, 19, 33, 35, 43, 49 parte *in fine* y 50, de las *Políticas, Bases y Lineamientos para la Adquisición, Enajenación o Arrendamiento de Bienes o la Contratación de Servicios y Manejo de Almacenes del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco*, así como en 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 SEXTA y VIGÉSIMA 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 SEGUNDA.- "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 TERCERA.- "EL PROVEEDOR" asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* señalados en la cláusula TERCERA y en los **ANEXOS 1, 2 y 3** que forman parte integral de este contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

RELACIONES LABORALES

VIGÉSIMA CUARTA.- "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 QUINTA.- "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 SEXTA.- 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 SÉPTIMA.- 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, lo firman las partes que en él intervienen obligándose a cada uno de sus términos en unión de los testigos que comparecen y dan fe, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día 02 dos de enero de 2017 dos mil diecisiete.

POR "DIF JALISCO"

MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ
DIRECTORA GENERAL

"EL PROVEEDOR"

Roberto González Romo
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"

José Ramón Aldana González
MTRO. JOSÉ RAMÓN ALDANA GONZÁLEZ
DIRECTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
"DIF JALISCO"

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.

2. El empaque en **TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base**, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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.

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

3.1. 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.

3.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos aerobios	Negativo
Mesófilos anaerobios	Negativo
Termófilos aerobios	Negativo
Termófilos anaerobios	Negativo
Inhibidores bacterianos	
Derivados Clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

3.3. 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	- 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °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:

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.

- 1) Relación caseína/proteína: Para el caso de la leche ultrapasteurizada, de los 30 g/L que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína. 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 y el descrito en el numeral 8.7.1. de la MOM-155-SSA1-2012.
- 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

3.4. 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

4. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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.

5. 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.

6. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

7. 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.

8. 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 y 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
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. 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 las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
- f. Fibra dietética.
- g. Sodio.
- h. Porciones por presentación.
- 10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
- 11. Información en español.
- 12. 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".
- 13. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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 entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 5 meses a partir de la fecha de entrega.

12. Normatividad Aplicable:

NOM-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. 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.	

ANEXO 2

LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

2. El empaque en **TETRA PAK, Tetra Brick Aseptico, modelo Base**, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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.

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

3.1. Características Sensoriales

Parámetro	Umbral
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.

3.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Umbral
Mesófilicos aerobios	Negativo
Mesófilicos anaerobios	Negativo
Termófilicos aerobios	Negativo
Termófilicos anaerobios	Negativo
Derivados Clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

3.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Umbral
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	- 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °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:

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.

- 1) Relación caseína/proteína: Para el caso de la leche ultrapasteurizada, de los 30 g/L que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína. 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 y el descrito en el numeral 8.7.1. de la MOM-155-SSA1-2012.
- 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

3.4. 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

4. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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.

5. 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.

6. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

7. 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.

8. 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 y 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
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.

R.S.

7

\$ 4

- d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
- e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
- f. Fibra dietética.
- g. Sodio.
- h. Porciones por presentación.
- 10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutricional.
- 11. Información en español.
- 12. 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".
- 13. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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:

Parámetro	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 entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 5 meses a partir de la fecha de entrega.

12. Normatividad Aplicable:

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.
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. 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.	



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.

2. El empaque en **TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base**, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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.

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

3.1. 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.

3.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos aerobios	Negativo
Mesófilicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Inhibidores bacterianos	
Derivados Clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

3.3. 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	- 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °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:

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.

- 1) Relación caseína/proteína: Para el caso de la leche ultrapasteurizada, de los 30 g/L que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína. 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 y el descrito en el numeral 8.7.1. de la MOM-155-SSA1-2012.
- 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmasterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

3.4. 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

4. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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.

5. 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.

6. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

7. 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.

8. 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 y 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
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. 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 las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - 10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 - 11. Información en español.
 - 12. 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".
 - 13. 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.
- 9. 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.
- 10. 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.
- 11. 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:

Parámetro	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 entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 5 meses a partir de la fecha de entrega.

12. Normatividad Aplicable:

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.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimentales.
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. 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.	



ANEXO 8

Información Nutricional

Tamaño de la porción: Porciones por envase:	250 mL 4	INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR
Compendio Energético: Proteína Lípidos (grasa) Grasa Saturada Hidratos de Carbono (carbohidratos) Azúcares Fibra dietética Sodio Calcio Vitamina A* Vitamina D		

Grasa de leche: -- g/L,
Proteína de leche: -- g/L

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

INGREDIENTES:
INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR

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 prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

Anexo 8

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

LECHE ENTERA

**ULTRAPASTEURIZADA
ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D**

"PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL"



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.

LOGO DATOS DEL PROVEEDOR

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

Este producto puede causar hipersensibilidad

El presente formato de diseño se ajustará conforme a las necesidades del Organismo, el cual se considerará a color conforme a Bases y al presente contrato, para todos los efectos jurídicos a que haya lugar.

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



NINEZ AVANZANDO
FAMILIAS AVANZANDO



Hecho en México

ANEXO 8

Anexo 8

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

LECHE SEMIDESCREMADA
ULTRAPASTEURIZADA
ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D

"PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL"

Información Nutricional

Tamaño de la porción: Porciones por envase:	250 mL 4
Contenido Energético	
Proteína	
Lípidos (grasa)	
Grasa Saturada	
Hidratos de Carbono	
(carbohidrato)	
Azúcar	
Fibra dietética	
Sodio	
Calcio	
Vitamina A*	
Vitamina D	

*Ecuivalentes de retinol

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

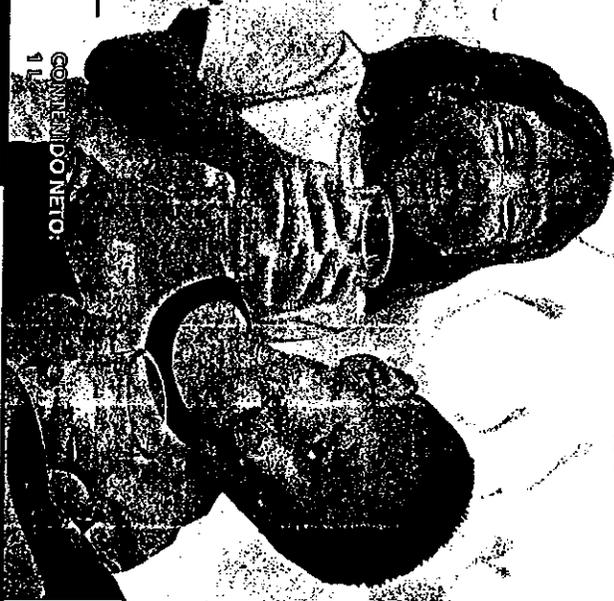
Contiene -- µg de Vitamina D y -- µg equivalentes de retinol (Vitamina A)/L.

Información del Proveedor

Ingredientes:
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 prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
COMUNIDAD DONNETO



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

La obesidad daña tu salud, haciendo que no puedas divertirte ni estudiar. Cuidate, 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.

LOGO
DATOS DEL PROVEEDOR

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

El presente formato de diseño se ajustará conforme a las necesidades del Organismo, el cual se considerará a color conforme a Bases y al presente contrato, para todos los efectos jurídicos a que haya lugar.

DEMANDAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 343



NIÑEZ
avanzando
NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR



Regulado de acuerdo a la Norma NOM-401-SCFISSA-2010
Hecho en México



ANEXO 8

ANEXO 8

Información Nutricional

Tamaño de la porción: 250 mL	INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR
Porciones por envase: 4	
Contenido Energético Lípidos (Grasa) Grasa Saturada Hidratos de Carbono Azúcares Fibra dietética Calcio Vitamina A * Vitamina D	

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

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

INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR

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

DIF BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

LECHE DESCREMADA

ULTRAPASTEURIZADA
ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D

"PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL"



Esta leche que estás consumiendo es fuente de calcio, 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.

¡Llego DATOS DEL PROVEEDOR

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

El presente formato de diseño se ajustará conforme a las necesidades del Organismo, el cual se considerará a color conforme a Bases y al presente contrato, para todos los efectos jurídicos a que haya lugar.

DE DENUNCIAS Y SUGERENCIAS
CONTACTO DIF
01 800 3000 343



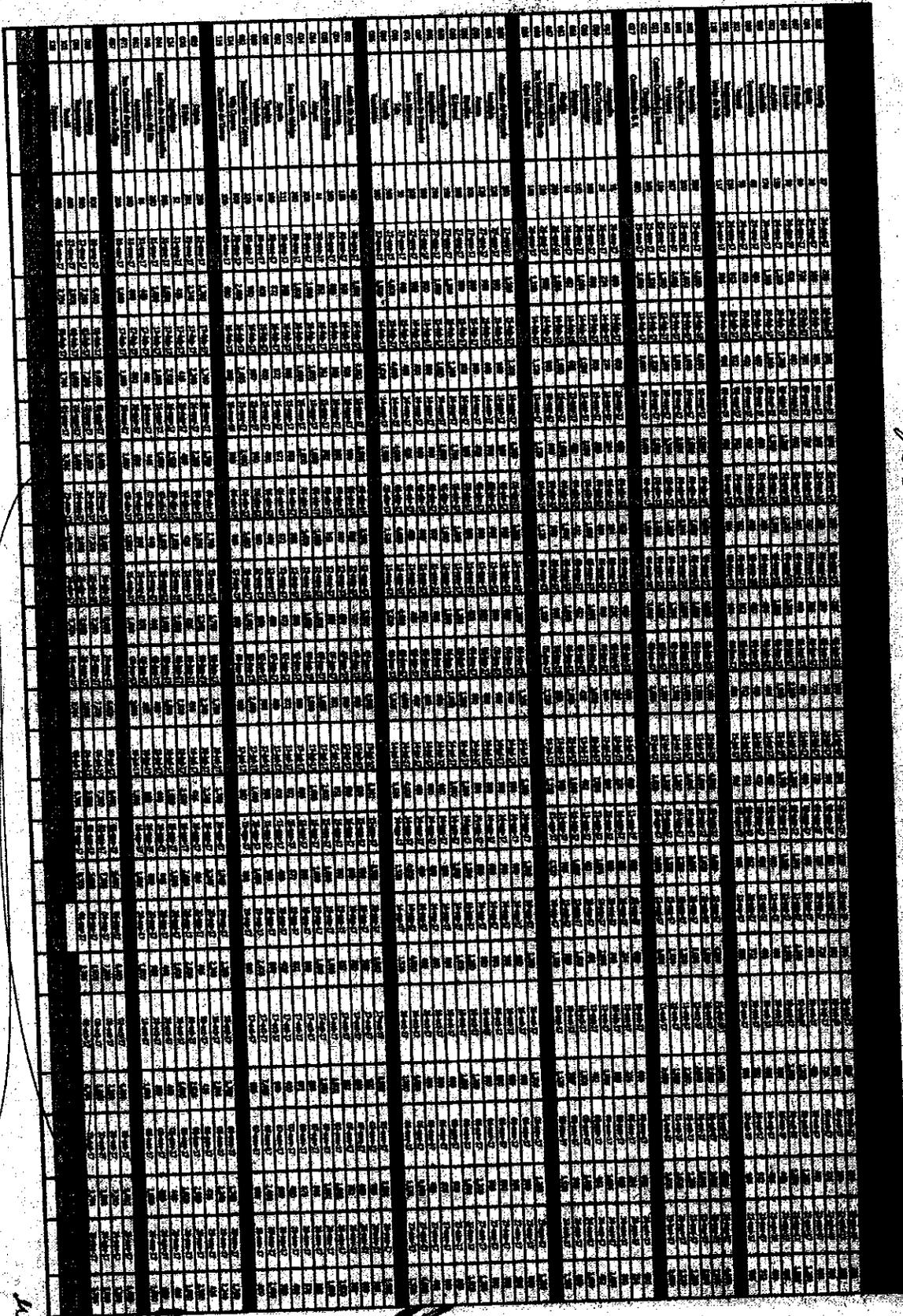
Mujeres AVANZANDO

JUVENTUD avanzando
FAMILIAS avanzando



Regulador de Acceso a la Norma NOM-051-SCT/SSA1-2010
Hecho en México





GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO DE AUTORIZACIÓN EXTRAORDINARIA (PROCESAMIENTO DE EMERGENCIAS) 2017



Comuna	Municipio	Localidad	Distrito	Barrio	Calle	Número	Nombre	Edad	Sexo	Estado Civil	Ocupación	Ingresos	Observaciones
AGUASCALIENTES													
AGUASCALIENTES													

Handwritten signature/initials

Large handwritten scribble or signature

Handwritten signature/initials



DIF
JALISCO

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, DECAJUNO FMD
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DE 2017

Escuela	Grupos	1/2017	2/2017	3/2017	4/2017	5/2017	6/2017	7/2017	8/2017	9/2017	10/2017	11/2017	12/2017	1/2018	2/2018	3/2018	4/2018	5/2018	6/2018	7/2018	8/2018	9/2018	10/2018	11/2018	12/2018
Escuela 1	Grupos 1-5	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

NOTA: En el momento de redactar la entrega se realizaron los ajustes necesarios para que la programación de entrega coincida con la programación de entrega de leche descremada, para lo cual se anexa calendario de programación.

[Signature]
Eduardo
Jefe del Departamento de Nutrición Escolar

[Signature]
Luz
Jefa del Departamento de Nutrición Escolar

[Signature]

[Signature]

[Large handwritten signature]

[Handwritten initials]

[Handwritten initials]

[Handwritten initials]



Calendarios de Entregas-Anexo 9
Programa "Desayuno Caliente a 121 Municipios"

Table with multiple columns and rows, containing detailed scheduling information for the program. The table is oriented vertically on the page. It includes columns for dates, locations, and specific delivery details. The text is small and difficult to read due to the high density of the grid.



DIRECCION DE REGULACION ALIMENTARIA,
DEPARTAMENTO DE NUTRICION ESCOLAR
REGISTRACION DE LECHE PASTEURIZADA UHT/ULTRAPASTEURIZADA, ORIGINARIO CUARANTEA MIL MILETROS
CALLE JALISCO DE SURESTE, DE SURESTE, GUADALAJARA, JALISCO

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Large handwritten scribble]





DIRECCIÓN DE EQUIPO ALIMENTARIO
 GERENCIAMIENTO DE LA ACTIVIDAD ESCOLAR
 PROGRAMA DE ENTREGA DE LECHE ESCOLAR
 CALIFICACION DE ENTREGA DE LECHE - DICIEMBRE 2017

No. de Entrega	Nombre de Escuela	Calle	C.P.	Municipio	Estado	Cantidad de Leche		Valor de Leche		Valor de Otros Alimentos		Valor Total	
						kg	litros	pesos	centavos	pesos	centavos	pesos	centavos
1	Escuela Primaria	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	100	100	100	00	00	00	100	00
2	Escuela Secundaria	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	200	200	200	00	00	00	200	00
3	Escuela Preparatoria	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	300	300	300	00	00	00	300	00
4	Escuela de Artes	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	400	400	400	00	00	00	400	00
5	Escuela de Música	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	500	500	500	00	00	00	500	00
6	Escuela de Danza	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	600	600	600	00	00	00	600	00
7	Escuela de Teatro	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	700	700	700	00	00	00	700	00
8	Escuela de Deportes	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	800	800	800	00	00	00	800	00
9	Escuela de Idiomas	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	900	900	900	00	00	00	900	00
10	Escuela de Computación	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	1000	1000	1000	00	00	00	1000	00
11	Escuela de Ciencias	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	1100	1100	1100	00	00	00	1100	00
12	Escuela de Matemáticas	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	1200	1200	1200	00	00	00	1200	00
13	Escuela de Historia	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	1300	1300	1300	00	00	00	1300	00
14	Escuela de Geografía	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	1400	1400	1400	00	00	00	1400	00
15	Escuela de Biología	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	1500	1500	1500	00	00	00	1500	00
16	Escuela de Física	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	1600	1600	1600	00	00	00	1600	00
17	Escuela de Química	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	1700	1700	1700	00	00	00	1700	00
18	Escuela de Inglés	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	1800	1800	1800	00	00	00	1800	00
19	Escuela de Francés	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	1900	1900	1900	00	00	00	1900	00
20	Escuela de Alemán	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	2000	2000	2000	00	00	00	2000	00
21	Escuela de Italiano	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	2100	2100	2100	00	00	00	2100	00
22	Escuela de Español	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	2200	2200	2200	00	00	00	2200	00
23	Escuela de Literatura	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	2300	2300	2300	00	00	00	2300	00
24	Escuela de Filosofía	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	2400	2400	2400	00	00	00	2400	00
25	Escuela de Sociología	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	2500	2500	2500	00	00	00	2500	00
26	Escuela de Psicología	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	2600	2600	2600	00	00	00	2600	00
27	Escuela de Medicina	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	2700	2700	2700	00	00	00	2700	00
28	Escuela de Derecho	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	2800	2800	2800	00	00	00	2800	00
29	Escuela de Economía	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	2900	2900	2900	00	00	00	2900	00
30	Escuela de Administración	Calle	44200	Guadalajara	Jalisco	3000	3000	3000	00	00	00	3000	00

[Handwritten signature]
 Director de Equipo Alimentario

[Handwritten signature]
 Gerente de la Actividad Escolar

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

Calendarios de Entregas-Anexo 9
Programa "Desayuno Caliente Zona Metropolitana"

DIF
JALISCO
DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE LECHE DESNATADA LA TRAPASTEJADA, DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DE 2017

MESES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
01	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
02	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
03	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
04	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
05	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
06	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
07	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
08	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
09	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
10	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
11	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
12	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1

[Signature]
JALISCO
José Luis Sánchez Pineda
Secretario de Departamento de Nutrición Escolar

[Signature]
JALISCO
L.R. Rivera Luján
Jefe del Departamento de Nutrición Escolar

[Signature]

[Signature]



[Signature]

Calendarios de Entregas-Anexo 9
Programa "Desayuno Caliente Zona Indígena"

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE INSTRUCCIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE LECHE EN CERA VETRIANAS/INTEGRADA, DESAYUNO CALIENTE ZONA INDÍGENA
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DE 2017

Table with columns for months (Enero to Diciembre) and rows for various schools/locations. The table contains numerical data representing delivery schedules and quantities for the 'Desayuno Caliente Zona Indígena' program.

[Signature]
Lic. [Name]
Jefe del Departamento de Instrucción Escolar

[Signature]
Lic. Norma Lidia Hernández Chelón
Jefe del Departamento de Seguridad Alimentaria

[Large handwritten signature]

[Handwritten initials]

[Handwritten signature]

Calendarios de Entregas-Anexo 9
Programa "Desayuno Frio Mezquitic"

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, DESAYUNO FRÍO MEZQUITIC
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE DE 2017

MESES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Entrega de leche	31	29	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
Por												
Escuelas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Por												
Alumnos	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Por												
Alumnos	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Por												
Alumnos	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

[Signature]
ELABORADO
POR
Luz María Torres
Analista de Departamento de Nutrición Escolar

[Signature]
REVISADO Y AUTORIZADO
POR
Luz María Torres
Analista de Departamento de Nutrición Escolar

[Large handwritten signature/initials]

[Handwritten initials]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature/initials]

ANEXO 10
DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 26/2016
"ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2017"

Número Región	Nombre Municipio	del	Domicilio Sistema	del	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLANOS		Iturbide No. 2		01-437 95 2-50-79	01-437 95-2-50-79
1	CHIMALTITAN		Ramón Corona s/n		01-437 95 2-52-62	
1	COLOTLAN		Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto		01-499 99 2-23-66	01-499 99-2-00-41
1	HUEJUCAR		Hidalgo No. 24		01 457 94 7-01-36,7-03-70	01-457 94-70222
1	HUEJUQUILLA EL ALTO		Madrid		01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	MEZQUITIC		Josefa Ortiz de Domínguez No. 5		01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095
1	SAN MARTÍN DE BOLANOS		Felipe Vieira No. 3		01 437 95 2-53-59	01 437-95-2-54-84
1	SANTA MARÍA DE LOS ANGELES		Antonio Valdéz No. 5		01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
1	TOTATICHE		Jalisco No. 9		01-437 98 4-01-11	01-437 98-4-01-11
1	VILLA GUERRERO		Libertad No. 36		01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ		Constitución No. 1		01-475 95 3-11-01	01-475 95-3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	DE	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca		01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	OJUELOS JALISCO	DE	Allende No. 10		01 496 85 1 07 29	01-496 85-1-01-94
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	DE	Av. Jalisco No. 4		01- 395 72 6-02-96	01-495 72-6-02-96
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS		Av. Central s/n		01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	TEOCALTICHE		Salado Álvarez No. 19		01-346 78 7-24-71	01-346 78-7-23-34-72152
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO		Carretera a Lagos Km. 1		01-395 72 3-02-50	01-495 72-5-00-07
2	VILLA HIDALGO		Venustiano Carranza No. 225		01-495 98 8-01-16	01-495 98-8-05-50
3	ACATIC		Juan de la Barrera e Hidalgo		01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS		Obregón No. 518		01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	DE	J. Isabel Valdivia No. 37		01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	JALOSTOTITLÁN		Ramón Corona No. 176		01-431 74 6-06-55	01-431 74-6-06-55
3	JESÚS MARÍA		Nicolás Bravo No. 85		01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MEXTICACÁN		Águiles Serdan No. 101		01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN		Jesús Aldrete No.3		01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72



3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82465 - 82418
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esc. Vicente Guerrero	01-344 78 4-02-78	01-344 78-4-02-78
3	SAN IGNACIO CERRO GORDO	López Mateos No. 1	01-348-71-6-00-65	01-348-71-6-00-65
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermosillo s/n	01-391 91 7-10-61	01-391 91-71061
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 91 8-13-00 y fax	01-345 91-8-02-12 Y 8-09-04
4	LA BARCA	Galzada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-98	01-393 93 5-00-01
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	JAMAY	Iturbide No. 505	01-392 92 4-12-38	01-392 92-4-12-38
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 966	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92 2-41-16
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-05-33 y 1-02-68
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 6-06-83.	01-391 91-6-02-23
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20
5	CHAPALA	Degollado No. 327	01-376 76 5-33-49	01-376 76-5-28-49
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
5	JOCOTEPEC	Abasco e Hidalgo	01-387 76 3-00-74 Ext. 110	01-387 76-3-00-74 y 76
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 16	01-382 53 80660	01-382 53 80450
5	QUITUPAN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-80-92	01-354 54-4-80-92
5	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Fuentes s/n	01 376 76 814 63 8 03 29	01-376 76-8-14-63
5	TUXCUECA	Rivera del Lago s/n	01-376 76 4-03-42	01-376 76-8-01-51
5	VALLE DE JUAREZ	Camelera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	GÓMEZ FARIAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424.57 4-00-29	Ext. 126
6	PIHUAMO	Ricardo Flores Mason No. 1	01-312.39 61473	01-312 39-6-00-09
6	SAN GABRIEL	M. Morell No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85.

R.S.

[Handwritten signature/initials]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature/initials]



				7-00-04
6	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-358 41 61770	01-358 41-6-00-78
6	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 816-98	01-371 41-8-01-69
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-08
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatlán s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	ZAPOTILTIC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juán Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00
6	ZAPOTLÁN GRANDE	Águiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41- 3-56-95
7	ATENGO	Chimalitlán No. 16	01-349 77 1-01-45	01-349 77- 10136
7	AUTLÁN NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
7	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-316 37 2-06-80	01-316 37-2-03-14 Y 2-00-04
7	CHIQUILISTLÁN	Independencia No. 16	01-385 75 5-50-63	01-385 75 5-50-63
7	CUAUTLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38-4-30-93
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-49
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99	01-321 38-7-28-99
7	EL LIMÓN	Aidama No. 69	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 6-03-53	01-349 77-6-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77 5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10303
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-96-38	01-343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
8	VILLA PURIFICACIÓN	Malamores y Reforma	01-357 37 5-03-22	01-357 37-5-00-58
8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	01-357 38 4-11-70	01-357 38-4-03-05
8	CASIMIRO CASTILLO RESOLANA (LA)	Hidalgo No.150	01-357 38 8-06-50	01-357 38-8-00-93
8	CIHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro.	01-315 35 5-39-81	01-315 35 5-21-06
8	CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-61-92	01-357 38-4-60-44



9	ATENGUILLO	Lirón No. 18	01-388 73 6-90-01	01-388 73 69001
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	GUACHINANGO	Adama No. 4	01-388-73-6-00-13	01 338 73 - 68238 683 68
9	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 6-10-76	01-388 38-6-00-52
9	MIXTLAN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,38,39,40	01 322 22 2 00 58
9	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	Gral. Armandito Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 66	01 322 29 728 98 7 28 97
9	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
10	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-386 75 2-01-75	01-386 77-2-01-58
10	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-37474 5-02-51	01-374 74-5-03-82
10	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 75-8-06-18
10	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-28
10	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-37474 8-00-83	01-374 74-8-02-66
10	HOSTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	01-388 74 4-52-17, 4-50-76	01-386 74-4-51-21
10	MAGDALENA	Melancton s/n	01-386 74 4-02-56	01-386 74-01-87
10	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-386 75 4-03-94	01-386 75-4-00-08
10	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax	01-386 75 7-01-83
10	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-76, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
10	TEQUILA	Francisco Javier Salza y Galeana	01-37474 2-00-63	01-374 74-2-00-63
10	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-64	01-384 73-3-01-29
11	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-05
11	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
11	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 60	01 326 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
11	ATOYAC	Morelos No. 7	01-372 410-21-62	01-372 41 0-21-62
11	COGULA	Aguarín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	SAN MARTIN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
11	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
11	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No. 15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Preside
11	TECQUITATLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 134	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05



11	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-99 8-02-22	01-387 77-8-00-07
11	ZACOALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 6-51-25
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Prolg. No. 700	373 2-07-49	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	ZAPOTLANEJO	Angela Peralta No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-376 76 2-04-21	01-376 76-2-04-21
12	IXTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-45410
12	JUANACATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÓNIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
ZONA MET	GUADALAJARA	Miguel Angel de Quevedo No. 501	3615-19-29 y 3616-63-66	3630-28-29
ZONA MET	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalia No. 1040	3680-25-59	36 80 53 24
ZONA MET	TONALÁ	Paseo Cihualpilli No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-36-24 y 36-83-34-96
ZONA MET	ZAPOPAN	Av. Testistan y Periferico	38 36 34 44 38 36 34 64	38 36 34 60
ZONA INDIGENA	EL PROVEEDOR DE PONDRA EN CONTACTO CON EL SISTEMA DIF MUNICIPAL DE MEZQUITIC PARA LA ENTREGA DE DICHAS DESPENSAS.	Josefa Ortiz de Dominguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095

