

DJ-CTO-079/19-2A

CONTRATO DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE LECHE QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTORA GENERAL, LA LIC. ANA LILIA MOSQUEDA GONZÁLEZ, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ COMO "DIF JALISCO" Y, POR LA OTRA PARTE, LA SOCIEDAD COOPERATIVA DENOMINADA "COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE LECHE UNIDOS DE JALISCO, S.C. DE R.L. DE C.V.", REPRESENTADA POR EL C. ROBERTO GONZÁLEZ ROMO, EN SU CARÁCTER DE PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN CON FACULTADES DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL PROVEEDOR"; LOS CUALES ACUERDAN CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

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

- 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 es una de las principales Instituciones de Asistencia Social en el Estado de Jalisco y que entre sus funciones se encuentran la de promover y proporcionar servicios de asistencia social, apoyar el desarrollo integral de la persona, de la familia y la comunidad, así como celebrar convenios, contratos y actos jurídicos que sean indispensables para el cumplimiento de sus objetivos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 fracciones I y II, y demás relativos y aplicables del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
- C) Que la que suscribe, *Lic. Ana Lilia Mosqueda González*, en mi carácter de Directora General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco conforme a la designación hecha por el Ciudadano Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, el *C. Enrique Alfaro Ramírez*, a través del Acuerdo emitido el 06 seis de diciembre de 2018 dos mil dieciocho, 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 solicitudes de compra números CPAREQ-2019-01-00070, CPAREQ-2019-01-00076, CPAREQ-2019-01-00072, CPAREQ-2019-01-00074, CPAREQ-2019-01-00080, CPAREQ-2019-01-00094, CPAREQ-2019-01-00084, CPAREQ-2019-01-00120, CPAREQ-2019-01-00136, instadas por diversas Áreas vinculadas a los proyectos asistenciales alimentarios que desarrollo el Organismo, y en atención al **Resolutivo 181/2018** emitido el día 05 cinco de diciembre de 2018 dos mil dieciocho por el Comité de Adquisiciones de la Administración Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, se determinó adjudicar la presente operación a "EL PROVEEDOR", por la vía de la Adjudicación Directa, pues cumplió con los principios y criterios de precio, calidad, tiempo de entrega y demás condiciones favorables para el Organismo.
- E) En virtud de lo anterior y conforme a lo estipulado en los pedidos números CPAOC-2009-01-00001, CPAOC-2009-01-00002, CPAOC-2009-01-00003, CPAOC-2009-01-00004, CPAOC-2009-01-00005, CPAOC-2009-01-00006, CPAOC-2009-01-00007, CPAOC-2009-01-00008, CPAOC-2009-01-00032, expedidos por el Departamento de Compras de la Dirección de Recursos Materiales, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar este contrato.

FE DE ERRATAS: Involuntariamente, por error, se plasmó en todos y cada uno de los PEDIDOS de este contrato, como CPAOC-2009... Debiendo ser lo correcto que aparezcan como CPAOC-2019...

DJ-CTO-079/19-2A

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 la cooperativa de mérito 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. Las facultades otorgadas, a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio la finca ubicada en Calle Monte Albán número 2319, de la Colonia Belisario Domínguez, en Guadalajara, Jalisco.
- E) Que tiene interés en celebrar este contrato, a efecto de proporcionar a "DIF JALISCO" el producto al que se hace referencia más adelante.

3.- Los contratantes señalan que es su deseo celebrar el presente contrato, de conformidad a lo previsto por el artículo 76 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como en el numeral 101 del Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

- El nombre, denominación o razón social del ente público convocante. Han quedado establecidos en el apartado 1.- de DECLARACIONES del presente contrato.
- El nombre, denominación o razón social del Proveedor. Han quedado establecidos en el apartado 2.- de DECLARACIONES de este contrato.
- Domicilio del proveedor para recibir notificaciones.- Se encuentra debidamente establecido en la cláusula VIGÉSIMA SEXTA, parte *in fine*, del presente.
- La indicación del procedimiento conforme al cual se llevó a cabo la adjudicación del contrato. Ha quedado establecido en el apartado 1.-, inciso D), de DECLARACIONES de este contrato.
- Acreditación de la existencia y personalidad del licitante adjudicado. Ha quedado establecido en el apartado 2.- de DECLARACIONES del presente.
- La descripción pormenorizada de los bienes, arrendamientos o servicios objeto del contrato adjudicado al licitante. Se encuentra detallada en la cláusula TERCERA de este contrato.
- Indicación de la Dependencia o Entidad que será responsable de verificar que los bienes o servicios cumplan con las especificaciones pactadas. Lo será el Organismo, a través de sus respectivas áreas requirentes.

FORNO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

- El precio unitario y el importe total a pagar por los bienes, arrendamientos o servicios, o bien, la forma en que se determinará el importe total. Se encuentran precisados, tanto en la cláusula TERCERA como en la cláusula OCTAVA del presente.
- En el caso de arrendamiento, la indicación de si éste es con o sin opción a compra. No es el caso.
- Los porcentajes de los anticipos que, en su caso, se otorgarían, los cuales no podrán exceder del cincuenta por ciento del monto total del contrato. No se autorizó anticipo para este contrato.
- Porcentaje, número y fechas o plazo de las exhibiciones y amortización de los anticipos que se otorguen. No es el caso.
- Forma, términos y porcentaje para garantizar los anticipos y el cumplimiento del contrato. Lo concerniente a tal respecto, se encuentra precisado en la cláusula DÉCIMA CUARTA del presente, respecto de la garantía de cumplimiento del contrato.
- La fecha o plazo, lugar y condiciones de entrega. Se encuentran detallados en la cláusula NOVENA de este contrato.
- Vigencia del contrato. Se encuentra fijada en la cláusula DÉCIMA TERCERA del presente.
- Procedencia de los recursos para cubrir la presente adquisición. Recurso Ramo 33.
- Moneda en que se cotizó y se efectuará el pago respectivo. Moneda nacional.
- Plazo y condiciones de pago del precio de los bienes, arrendamientos o servicios. Se encuentran detallados en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente.
- Las causales para la rescisión del contrato. Se encuentran detalladas en la cláusula DÉCIMA QUINTA de este contrato.
- Las previsiones relativas a los términos y condiciones a las que se sujetará la devolución y reposición de bienes por motivos de fallas de calidad o cumplimiento de especificaciones originalmente convenidas. Se encuentran consideradas en las cláusulas DÉCIMA SÉPTIMA y DÉCIMA OCTAVA del presente.
- Condiciones, términos y procedimiento para la aplicación de penas convencionales por atraso en la entrega de los bienes, arrendamientos o servicios, por causas imputables a los proveedores. Se encuentran considerados en las cláusulas DÉCIMA NOVENA y VIGÉSIMA de este contrato.
- La indicación de que en caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo del licitante o proveedor según sea el caso. Indicaciones que se encuentran contempladas en la cláusula VIGÉSIMA TERCERA del presente.
- Los procedimientos para resolución de controversias, en caso de que sean distintos al procedimiento de conciliación previsto en esta Ley. Indistintamente, se encuentran considerados en las cláusulas DÉCIMA SEXTA, VIGÉSIMA, VIGÉSIMA PRIMERA y VIGÉSIMA SÉPTIMA de este contrato.
- Los demás aspectos y requisitos previstos en la convocatoria a la licitación, así como los relativos al tipo de contrato de que se trate. Tales aspectos y dichos requisitos se encuentran considerados en todo el cuerpo del presente instrumento jurídico, celebrándose en el presente un Contrato de Suministro y Distribución de Leche.

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

CLÁUSULAS

DJ-CTO-079/19-2A

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.- "DIF JALISCO" manifiesta y "EL PROVEEDOR" se da por enterado que queda sujeta la contratación a la disponibilidad presupuestaria autorizada para el Ejercicio 2019.



TERCERA.- Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir el producto *Leche Ultrapasteurizada* para los meses de *enero y febrero de 2019*, según las especificaciones y características requeridas por el Organismo Estatal, las cuales se describen a continuación, en apego a la propuesta y cotización realizada por "EL PROVEEDOR" y en los términos siguientes:

Pedido	CPAOC-2009-01-00001				Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción			
1	867,141	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</p> <p>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 1.1. 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. 1.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo 1.3. Características Fisicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 % Densidad (15°C) 1.031 g/m L Mínimo Grasa Butírica 5g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L. Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico 0.510°C -0.536°C (-0.530°H - 0.560°H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteína 30 g/L Mínimo Caseína 24 g/L Mínimo Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L) Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Materia extraña Ausencia Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80%(m/m). Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas</p>	\$11.52	\$9,989,464.32

FUNDO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

FORO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

			<p>de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características físico químicas. Determinación de autenticidad:1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultra pasteurizada y/o deshidratada, la proteína caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999. Anexo 5 Guía de Especificaciones Técnicas de Calidad3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides en grasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M10.5 microgramos/L Máximo 2. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico químicas, micro biológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009.Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 1. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en PELÍCULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTI CAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad. 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. Empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima. Etiquetado: Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio: Nombre o denominación del alimento. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).3. Contenido neto, masa drenada. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).País</p>		 
--	--	--	---	--	--



DJ-CTO-079/19-2A

				de origen. Identificación del lote. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad fría a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 095 "Entrega de Desayunos Escolares modalidad Fría a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Leche para el Desayuno Escolar Modalidad Frío 110 SMDIF, para el periodo Enero y Febrero 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL "ADQUISICIÓN DE LECHE" PARA LOS MESES DE ENERO A FEBRERO 2019, SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018 ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL. NUTRICIÓN ESCOLAR</p>						
				TOTAL	\$9,989,464.32	

Registro de Aportaciones Múltiples Ramo 33 / Ene-Feb 2019

Pedido	CPAOC-2009-01-00002				Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción			
1	83,000	LITRO	<p>LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA</p>	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 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.</p> <p>2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 2.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo</p> <p>2.3. Características Físicoquímicas</p>	\$11.52	\$956,160.00

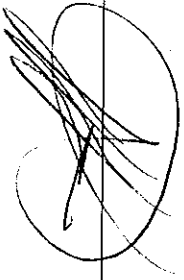
DJ-CTO-079/19-2A

FORO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

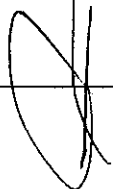
			<p>Parámetro Límite</p> <p>Contenido neto De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011</p> <p>Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo</p> <p>Grasa Butírica 30 g/L Mínimo</p> <p>Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L.</p> <p>Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo</p> <p>Punto crioscópico - 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °H)</p> <p>Lactosa 43 - 52 g/L</p> <p>Proteína 30 g/L Mínimo</p> <p>Caseína 24 g/L Mínimo</p> <p>Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)</p> <p>Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L.)</p> <p>Materia extraña Ausencia</p> <p>Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca.</p> <p>Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos.</p> <p>Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).</p> <p>Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.</p> <p>Determinación de autenticidad:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 (?-sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.</p> <p>2.4. Características Toxicológicas</p> <p>Parámetro Límite</p> <p>Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo</p> <p>Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo</p> <p>Plomo 0.1 mg/Kg Máximo</p> <p>Aflatoxinas M1 0.5 microgramos/L Máximo</p> <p>3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:</p> <p>El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo cinco meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo</p>		
--	--	--	--	--	--

DJ-CTO-079/19-2A

**FONDO DE APORTACIONES
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**




				<p>establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.</p> <p>El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.</p> <p>El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.</p> <p>5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p> <p>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.</p> <p>6. Etiquetado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio: <ol style="list-style-type: none"> 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. <ol style="list-style-type: none"> 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. 		
--	--	--	--	--	--	--



DJ-CTO-079/19-2A

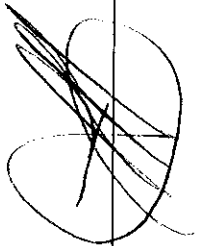
			h. Hierro. i. Porciones por presentación. 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Leche para el Desayuno Escolar Modalidad Caliente Zona Indígena, para el periodo Enero y Febrero 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto.] ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL "ADQUISICIÓN DE LECHE" PARA LOS MESES DE ENERO A FEBRERO 2019, SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. NUTRICIÓN ESCOLAR</p>					
				TOTAL	\$956,160.00

Pedido	CPAOC-2009-01-00003					Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción				
1	1'230,900	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</p> <p>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 1.1. 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. 1.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo 1.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 % Densidad (15°C) 1.031 g/m L Mínimo Grasa Butírica 5g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L. Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico 0.510°C -0.536°C (-0.530°H - 0.560°H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteína 30 g/L Mínimo Caseína 24 g/L Mínimo Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 -300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Materia extraña Ausencia Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de</p>	\$11.52	\$14,179,968.00	

Fondo de Apoyos Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

**Comité de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019**



			<p>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 físico químicas. Determinación de autenticidad:1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultra pasteurizada y/o deshidratada, la proteína caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999. Anexo 5 Guía de Especiaciones Técnicas de Calidad3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides en grasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M10.5 microgramos/L Máximo 2. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico químicas, micro biológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 1. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en PELÍCULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTI CAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad. 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. Empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima. Etiquetado: Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio: Nombre o denominación del alimento. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).3. Contenido neto, masa drenada. Nombre, denominación o razón social,</p>		
--	--	--	--	--	--

DJ-CTO-079/19-2A

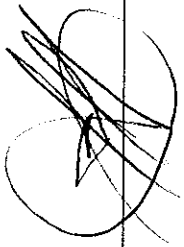
			domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). País de origen. Identificación del lote. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.		
FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del Edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Leche para el Desayuno Escolar Modalidad Caliente 121 SMDIF, para el periodo Enero y Febrero 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL "ADQUISICIÓN DE LECHE" PARA LOS MESES DE ENERO A FEBRERO 2019, SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. NUTRICIÓN ESCOLAR					
				TOTAL	\$14,179,968.00

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

Pedido	CPAOC-2009-01-00004				
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	79,800	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 1.1. 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. 1.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesófilicos aerobios Negativo Mesófilicos anaerobios Negativo Termófilicos aerobios Negativo Termófilicos anaerobios Negativo 1.3. Características Fisicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 % Densidad (15°C) 1.031 g/m L Mínimo Grasa Butírica 5g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L. Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico 0.510°C -0.536°C (-0.530°H - 0.560°H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteína 30 g/L Mínimo Caseína 24 g/L Mínimo Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 -300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Materia extraña Ausencia Prueba de autenticidad Características propias de la leche de	\$11.52	\$919,296.00

DJ-CTO-079/19-2A

**FONDO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019**



			<p>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 físico químicas. Determinación de autenticidad:1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultra pasteurizada y/o deshidratada, la proteína caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999. Anexo 5 Guía de Especificaciones Técnicas de Calidad3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroleos engrasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M10.5 microgramos/L Máximo 2. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico químicas, micro biológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009.Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 1. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en PELÍCULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTI CAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad. 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. Empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima. Etiquetado: Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio: Nombre o denominación del alimento. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana</p>	
--	--	--	---	--

DJ-CTO-079/19-2A

				NOM-155-SCFI-2012).3. Contenido neto, masa drenada. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). País de origen. Identificación del lote. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del Edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Leche para el Desayuno Escolar Modalidad Caliente 04 SMDIF Zona Metropolitana, para el periodo Enero y Febrero 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL "ADQUISICIÓN DE LECHE" PARA LOS MESES DE ENERO A FEBRERO 2019, SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. NUTRICIÓN ESCOLAR</p>						
				TOTAL	\$919,296.00	

Fondo de Aportaciones Múltiples Ramo 33 / Ene-Feb 2019

Pedido CPAOC-2009-01-0005					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	400,160	LITRO	<p>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA</p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 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.</p> <p>2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 2.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo</p>	\$11.52	\$4,609,843.20

DJ-CTO-079/19-2A

**FORO DE APORTACIONES
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**




			<p>Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo</p> <p>2.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 % Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo Grasa Butírica 16 - 18 g/L Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L. Sólidos no grasos 83 g/L. Mínimo Punto crioscópico - 0,499 °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 (?-sitosterol, campesterol, stigmantesrol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.</p> <p>2.4. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M1 0.5 microgramos/L Máximo</p>		
--	--	--	--	--	--

DJ-CTO-079/19-2A

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

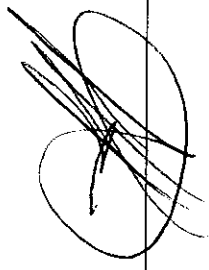
			<p>3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo cinco meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos 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.</p> <p>4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.</p> <p>5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida 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.</p> <p>6. Etiquetado: • Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de</p> <p>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.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de dotación de alimento a niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses del estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Recursos de Fondo V, Ramo 33 2019,FFE/00501, componente 357D2, Proyecto 05, "Entrega de Dotación de alimentos a</p>					

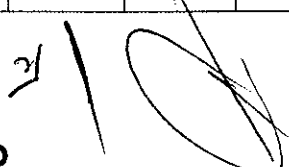
DJ-CTO-079/19-2A

	niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses, del Estado de Jalisco". Leche para 125 municipios para el periodo Enero y Febrero 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto.] ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL "ADQUISICIÓN DE LECHE" PARA LOS MESES DE ENERO A FEBRERO 2019, SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. NUTRICIÓN EXTRA ESCOLAR		
		TOTAL	\$4,609,843.20

FONDO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

Pedido	CPAOC-2009-01-00006						
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total	
1	1,314	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</p> <p>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 1.1. 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. 1.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo 1.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 % Densidad (15°C) 1.031 g/m L Mínimo Grasa Butírica 5g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L. Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico 0.510°C -0.536°C (-0.530°H - 0.560°H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteína 30 g/L Mínimo Caseína 24 g/L Mínimo Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 -300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Materia extraña Ausencia Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80%(m/m). Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características físico químicas. Determinación de autenticidad:1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultra pasteurizada y/o deshidratada, la proteína caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999. Anexo 5 Guía de Especificaciones</p>	\$11.52	\$15,137.28	





DJ-CTO-079/19-2A

				<p>Técnicas de Calidad3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides en grasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M10.5 microgramos/L Máximo Z. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico químicas, micro biológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 1. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en PELÍCULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTI CAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad. 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. Empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima. Etiquetado: Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche- denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio: Nombre o denominación del alimento. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).3. Contenido neto, masa drenada. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). País de origen. Identificación del lote. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33 NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Brindar apoyos asistenciales a familias vulnerables de los 125 municipios del Estado de Jalisco contribuyendo al bienestar familiar." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION</p>						

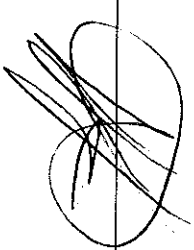
**FORNIO DE APORTACIONES
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

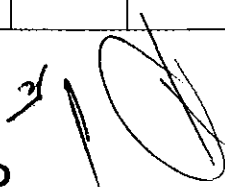
DJ-CTO-079/19-2A

DIRECTA ESTATAL. Producto solicitado por el Departamento de Trabajo Social Operativo (6062) que corresponde a FAM RAMO 33 FONDO V (00501), del proyecto "Apoyos Asistenciales a Familias Vulnerables de los 125 Municipios del Estado de Jalisco", (35802) (Py. 010) Act: ENTREGA DE APOYOS EN ESPECIE A FAMILIAS EN SITUACIÓN VULNERABLE ATENDIDA POR LA UNIDAD DE TRABAJO SOCIAL OPERATIVO, DE ESTA MANERA MEJORAR SU CALIDAD DE VIDA. Período de febrero 2019. ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL "ADQUISICIÓN DE LECHE" PARA LOS MESES DE ENERO A FEBRERO 2019, SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	TOTAL	\$15,137.28
--	-------	-------------

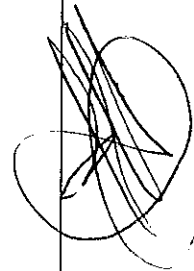

FONDO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

Pedido	CPAOC-2009-01-00007				Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción			
1	6,000	LITRO	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 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. 2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 2.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. 2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo 2.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 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	\$11.52	\$69,120.00	





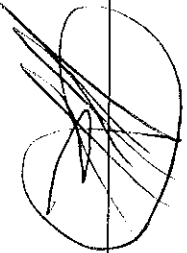
DJ-CTO-079/19-2A

			<p>(310 - 670 microgramos/L) Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Materia extraña Ausencia Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos. Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas. Determinación de autenticidad: 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 (?-sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación. 2.4. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M1 0.5 microgramos/L Máximo 3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo cinco 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. 4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades</p>		 
--	--	--	--	--	--

FORO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

**Concurso de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**



				<p>higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.</p> <p>5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p> <p>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 carnas de leche por tarima.</p> <p>6. Etiquetado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio: <ol style="list-style-type: none"> 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. <ol style="list-style-type: none"> 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. Hierro. i. Porciones por presentación. 10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental. 		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de despensas a sujetos vulnerables para contribuir a la mejora de la inseguridad alimentaria en los 125 municipios del estado de Jalisco (PAAD)." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL RECURSO DEL FONDO V RAMO 33, COMPONENTE 357D2, PROYECTO 06, ENTREGA DE DESPENSAS A SUJETOS VULNERABLES PARA CONTRIBUIR A LA MEJORA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS 125 MUNICIPIOS DEL ESTADO DE JALISCO PARA EL PERIODO</p>						



DJ-CTO-079/19-2A

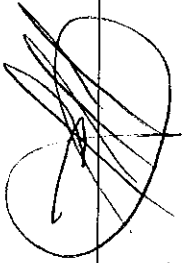
ENERO-FEBRERO 2019, EL CUAL DEBE SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGA ADJUNTO. ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL "ADQUISICIÓN DE LECHE" PARA LOS MESES DE ENERO A FEBRERO 2019, SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. ORIENTACIÓN ALIMENTARIA		
	TOTAL	\$69,120.00

Pedido	CPAOC-2009-01-00008				Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción			
1	133,870	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 1.1. 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. 1.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesófilicoaerobios Negativo Mesófilicos anaerobios Negativo Termófilicos aerobios Negativo Termófilicos anaerobios Negativo 1.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 % Densidad (15°C) 1.031 g/m L Mínimo Grasa Butírica 5g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico 0.510°C -0.536°C (-0.530°H - 0.560°H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteína 30 g/L Mínimo Caseína 24 g/L Mínimo Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 -300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Materia extraña Ausencia Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80%(m/m). Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características físico químicas. Determinación de autenticidad:1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultra pasteurizada y/o deshidratada, la proteína caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999. Anexo 5 Guía de Especificaciones Técnicas de Calidad3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides engrasa anhídrido extraído de	\$11.52	\$1'542,182.40	

Conjunto de Aportaciones Múltiples Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

**FONDO DE APORTACIONES
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**




				<p>leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M10.5 microgramos/L Máximo 2. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico químicas, micro biológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009.Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 1. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en PELÍCULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTI CAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad. 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. Empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima. Etiquetado: Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio: Nombre o denominación del alimento. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).3. Contenido neto, masa drenada. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).País de origen. Identificación del lote. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de despensas a sujetos vulnerables para contribuir a la mejora de la inseguridad alimentaria en los 125 municipios del estado de Jalisco (PAAD)." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. RECURSO DEL FONDO V RAMO 33, COMPONENTE 35702, PROYECTO 06, ENTREGA DE DESPENSAS A SUJETOS VULNERABLES PARA CONTRIBUIR A LA MEJORA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS 125 MUNICIPIOS DEL ESTADO DE JALISCO PARA EL PERIODO</p>						

DJ-CTO-079/19-2A

ENERO-FEBRERO 2019, EL CUAL DEBE SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGA ADJUNTO. ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL "ADQUISICIÓN DE LECHE" PARA LOS MESES DE ENERO A FEBRERO 2019, SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. ORIENTACIÓN ALIMENTARIA		
	TOTAL	\$1'542,182.40

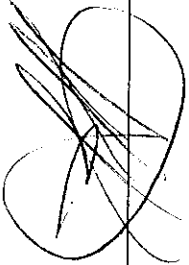
Pedido	CPAOC-2009-01-00032				Precio	Precio
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Unitario	Total
1	600	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</p> <p>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 1.1. 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. 1.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo 1.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 % Densidad (15°C) 1.031 g/m L Mínimo Grasa Butírica 5g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L. Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico 0.510°C -0.536°C (-0.530°H - 0.560°H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteína 30 g/L Mínimo Caseína 24 g/L Mínimo Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 -300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Materia extraña Ausencia Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80%(m/m). Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características físico químicas. Determinación de autenticidad: 1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultra pasteurizada y/o deshidratada, la proteína caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche. 2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999. Anexo 5 Guía de Especificaciones Técnicas de Calidad 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides en grasa anhidra extraída de</p>	\$11.52	\$6,912.00


**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**




DJ-CTO-079/19-2A

**Compu de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**



			<p>leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M10.5 microgramos/L Máximo 2. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico químicas, micro biológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 1. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en PELÍCULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTI CAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad. 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. Empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima. Etiquetado: Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio: Nombre o denominación del alimento. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).3. Contenido neto, masa drenada. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). País de origen. Identificación del lote. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p>		
	<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. Fe de erratas, DEBE DECIR: Recurso Estatal SFF 404 NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de apoyos asistenciales a pupilos de la Procuraduría de Protección de niñas, niños y adolescentes del Estado de Jalisco" QUE CORRESPONDE A INGRESOS PROPIOS. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. PROGRAMA PRESUPUESTARIO 356 DENOMINADO BIENESTAR DE LA NIÑEZ Y SUS FAMILIAS COMPONENTE 356D1 DENOMINADO APOYOS ECONÓMICOS Y/O EN ESPECIE ENTREGADOS A MUNICIPIOS Y ORGANISMOS DE LA SOCIEDAD CIVIL PARA FORTALECER LA ATENCIÓN DE NIÑAS,</p>		<p>Recurso Estatal</p>	<p>SFF 404</p>	

DJ-CTO-079/19-2A

NIÑOS Y ADOLESCENTES. FFE 00404 DENOMINADA INGRESOS PROPIOS PROYECTO 059 DENOMINADO ENTREGA DE APOYOS ASISTENCIALES A PUPILOS DE LA PROCURADURÍA DE PROTECCIÓN NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL ESTADO DE JALISCO. ACTIVIDAD: PARA BRINDAR APOYO A USUARIOS Y PUPILOS CORRESPONDIENTES A LA DIRECCIÓN DE TUTELA DE DERECHOS. ADJUDICACIÓN DIRECTA ESTATAL "ADQUISICIÓN DE LECHE" PARA LOS MESES DE ENERO A FEBRERO 2019, SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. TUTELA DE DERECHOS	
TOTAL	\$6,912.00
GRAN TOTAL	\$32'288,083.20

Se supervisarán permanentemente las instalaciones de "EL PROVEEDOR" con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración de los productos de *Leche Ultrapasteurizada* de mérito, así como de los respectivos servicios de distribución, se cumpla con los códigos de limpieza establecidos, siendo necesario que las plantas cumplan con la siguiente normatividad:

a).- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas no alcohólicas y alcohólicas, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene (S.S. 1999) Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios, Secretaría de Salud.

La supervisión que se realice será desde que se reciben los productos de *Leche Ultrapasteurizada* y se empacan, hasta que se envían a los sistemas DIF municipales. En algunos casos esta supervisión se extenderá a la línea de proceso de los proveedores de "EL PROVEEDOR", en su caso.

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 dichos productos 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 debían ser proveídos y suministrados para los fines asistenciales que persigue "DIF JALISCO", podrá rescindirse el presente contrato.

Así mismo, manifiesta que tiene la capacidad de brindar el servicio de entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, acorde con las características y especificaciones detalladas en la cláusula TERCERA del presente instrumento y en los anexos correspondientes, por lo que se obliga a prestar el mismo a "DIF JALISCO", de conformidad a las especificaciones, cantidades, lugares y fechas convenidos, acorde al **Calendario de Entregas**.

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

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

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

DJ-CTO-079/19-2A

SÉPTIMA.- "DIF JALISCO" podrá llevar a cabo pruebas selectivas de los lotes de los productos de *Leche Ultrapasteurizada* 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; 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 posteriores a haber sido notificado por parte de dicha Dirección.

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".

En caso de existir duda sobre algún parámetro reportado respecto de los análisis sobre las tres muestras seleccionadas por los diferentes laboratorios, "DIF JALISCO", a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras, por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis, cuyo costo será cubierto por el "DIF JALISCO" y, de ello, se le notificará a "EL PROVEEDOR".

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

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

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

1. "DIF JALISCO" le avisará a "EL PROVEEDOR" con una hora de anticipación, que llevará a cabo el muestreo a que haya lugar en sus instalaciones, para que "EL PROVEEDOR" envíe un representante para que dé fe del proceso respectivo.
2. El laboratorio será quien tome las muestras que serán analizadas, para que éstas sean trasladadas por el propio laboratorio en las condiciones adecuadas.
3. Adicionalmente, se tomarán dos muestras más que servirán para el caso de que el "DIF JALISCO" solicite algún re chequeo, las cuales deberán contar con sellos de seguridad debidamente firmados por el representante del "EL PROVEEDOR" presente.

Los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* deberán conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales.

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.

Conjunto de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

PRECIO

OCTAVA.- Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el precio unitario, tanto de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* como de los servicios de distribución de los mismos, es el señalado en la cláusula TERCERA de este instrumento jurídico, estableciéndose como precio unitario por litro de leche, de \$11.52 (Once pesos 52/100 M.N.), y el costo total de la presente operación contractual, que incluirá cualquier contribución presente y/o futura, es por la cantidad de \$32'288,083.20 (Treinta y dos millones doscientos ochenta y ocho mil ochenta y tres pesos 20/100 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 ser conforme a las cantidades, horarios, lugares y fechas señaladas en los correspondientes **Calendarios de Entregas** que se adjuntan a este 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 de Sistemas Municipales**, 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.

Las partes acuerdan que "EL PROVEEDOR" podrá entregar los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, únicamente en lo correspondiente a los meses de *enero y febrero de 2019*, según **Calendario de Entregas**, en su empaque comercial, identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad.

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque de cada uno de los productos de *Leche Ultrapasteurizada*, materia de adquisición y debido suministro acorde al presente contrato, será conforme a las necesidades asistenciales del "DIF JALISCO, de ser posible, con el etiquetado frontal de cada insumo lácteo que advierta "Presentación Institucional".

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 alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* adquiridos 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 de ello a "EL PROVEEDOR", a la brevedad posible, debiendo de entregar dichos productos de *Leche Ultrapasteurizada* en el almacén general de "DIF JALISCO", ubicado en Avenida Alcalde No. 1220, Colonia Miraflores, en esta ciudad, terminándole su responsabilidad de haber entregado determinado producto de *Leche Ultrapasteurizada*, en tiempo y forma.

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

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 los 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.

Registro de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

"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* posteriores a 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 correspondiente producto de *Leche Ultrapasteurizada*, 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 *seis meses* contados a partir de la firma del presente, y se haya realizado la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* que conformarán 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.

La vigencia de *seis meses*, es como consecuencia únicamente de la comprobación del cumplimiento a lo establecido en el presente contrato, así como de la aplicación y desarrollo del proyecto, dado que la obligación principal del contrato debe de cumplirse conforme a lo estipulado en las cláusulas TERCERA y NOVENA de este 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 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 *6 seis 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, 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, podrá ser causa de rescisión del presente contrato.

FORO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-079/19-2A

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** y en el **Directorio de Sistemas Municipales**, 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** 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.
- K) En cualquier otro caso previsto por la Ley.

En cualquiera de los casos anteriores, "DIF JALISCO" estará obligado a cubrir a "EL PROVEEDOR" únicamente los productos de *Leche Ultrapasteurizada* 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.

Ramo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

“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 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 o 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 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.

DJ-CTO-079/19-2A

PENAS CONVENCIONALES

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

- 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 conforme a la tabla siguiente:

DÍAS DE ATRASO (HÁBILES)	% DE LA PENA CONVENCIONAL
DE 01 HASTA 05	3%
DE 06 HASTA 10	6%
DE 11 HASTA 20	10%

De 21 días en adelante de retraso, se podrá rescindir este contrato, a criterio del **"DIF JALISCO"**; y para determinar el plazo de incumplimiento, se tomará como fecha de la entrega de los productos correspondientes, el día en que se reciban los mismos, en el lugar así convenido en el presente contrato.

- 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 de *Leche Ultrapasteurizada* entregado durante el periodo correspondiente conforme a los **Calendarios de Entregas**, 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 de *Leche Ultrapasteurizada* entregado durante el periodo correspondiente conforme a los **Calendarios de Entregas**, cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
- 3.- El 2% del costo total del producto de *Leche Ultrapasteurizada* entregado durante el periodo correspondiente conforme a los **Calendarios de Entregas**, cuando entregue alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, en empaques, envases o diseños no autorizados por **"DIF JALISCO"**.

La sanción máxima, tanto por retrasos en la entrega del producto de *Leche Ultrapasteurizada*, 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 85 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

La Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Jalisco y/o el **"DIF JALISCO"** podrá 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 los productos de *Leche Ultrapasteurizada* y/o servicios a suministrar, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los productos de *Leche Ultrapasteurizada* 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

FORNIO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

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, 24, 25, fracciones I, II, IV, V y VI, 31 fracción III y 38 fracciones VI, VII, VIII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco aplicable, así como por lo dispuesto en los artículos 76, fracciones XIII y XV, 85 y 118, fracción IV, de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como en los diversos artículos 1, 3, 92, 95, 101, fracción VIII, y 107 del Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, que el **"DIF JALISCO"**, representado por su Directora General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las clausulas 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 productos de *Leche Ultrapasteurizada* señalados en la cláusula TERCERA del presente contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

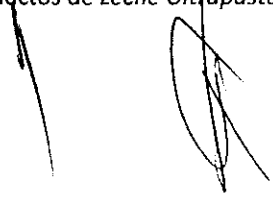
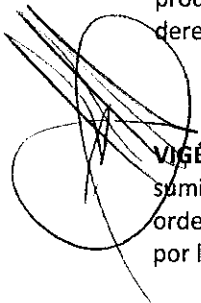
RELACIONES LABORALES

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 de *Leche Ultrapasteurizada*, materia del presente contrato, y se demuestre que de continuar

FORO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-079/19-2A

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 07 siete de enero de 2019 dos mil diecinueve.

POR "DIF JALISCO"

LIC. ANA LILIA MOSQUEDA GONZÁLEZ
DIRECTORA GENERAL

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

"EL PROVEEDOR"

C. ROBERTO GONZÁLEZ ROMO
PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

TESTIGOS

LIC. MARCELA GUADALUPE ACEVES SÁNCHEZ
DIRECTORA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
"DIF JALISCO"



DJ-CTO-079/19-2A

ANEXO 1

LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1 L

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

El empaque en **TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base**, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 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.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Densidad (15°C)	1.029 g/mL Mínimo
Grasa Butírica	30 g/L Mínimo
Acidez (ácido Láctico)	1.3 - 1.7 g/L
Sólidos no grasos	83 g/L Mínimo
Punto crioscópico	- 0,499 °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,

FORO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

esteroles, 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.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Arsénico	0.2 mg/Kg Máximo
Mercurio	0.05 mg/Kg Máximo
Plomo	0.1 mg/Kg Máximo
Aflatoxinas M1	0.5 microgramos/L Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, 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.

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

5. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

6. 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.

7. 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. Hierro
 - i. 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.

Ramo 33 / Ene-Feb 2019
Múltiples

DJ-CTO-079/19-2A

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.

8. **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.

9. **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.

10. **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.

11. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NOM-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-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.	

Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

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.

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
Termófilicos aerobios	Negativo
Termófilicos anaerobios	Negativo
Inhibidores bacterianos	
Derivados Clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

3.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Densidad (15°C)	1.029 g/mL Mínimo
Grasa Butírica	16 - 18 g/L
Acidez (ácido Láctico)	1.3 - 1.7 g/L.
Sólidos no grasos	83 g/L Mínimo
Punto crioscópico	- 0,499 °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 fisicoquímicas.

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

Ramo 33 / Ene-Feb 2019
Múltiples
Formas de Aportaciones

DJ-CTO-079/19-2A

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.

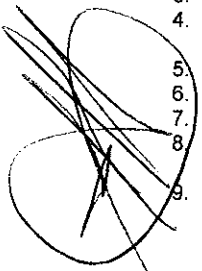
8. Etiquetado:

- 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 Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.
3. Contenido neto 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. Hierro
 - i. Porciones por presentación.

Fondo de Apoyos Múltiples

Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-079/19-2A

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 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:**

Clave	Normas de referencia
NOM-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-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.	

Ramo 33 / Ene-Feb 2019
Múltiples
Conjunto de Aportaciones

DJ-CTO-079/19-2A

ANEXO 3

LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

El empaque 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 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
Termófilicos aerobios	Negativo
Termófilicos 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.

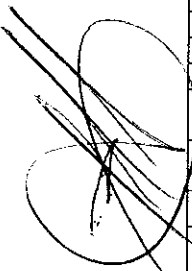
Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).

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,

Foro de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019



DJ-CTO-079/19-2A

esteroles, 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 nutricional.
 - 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. Hierro
 - i. 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.

FORNIO DE APORTACIONES
Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

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:**

Clave	Normas de referencia
NOM-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
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.	

Fondo de Apoyos Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019




DJ-CTO-079/19-2A

Calendario de Entregas

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, LECHE DESCREMADA
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019



Fecha de Elaboración: 14/03/2019

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTA	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	20		20	
			LITROS DE LECHE	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS
019	Bolaños	430	4,300	14-ene-19	2,150	05-feb-19	2,150
031	Chimaltitán	391	3,900	14-ene-19	1,950	05-feb-19	1,950
025	Colotlán	2,065	20,650	14-ene-19	10,325	05-feb-19	10,325
041	Huejujar	585	5,850	14-ene-19	2,925	05-feb-19	2,925
042	Huejuquilla el Alto	729	7,300	14-ene-19	3,650	05-feb-19	3,650
061	Mezquitic		8,350	14-ene-19	4,175	05-feb-19	4,175.00
	MEZQUITIC - AMOLES	895	600	14 AL 22 ENERO 2019	300	05 AL 12 FEBRERO 2019	300
076	San Martín de Bolaños	51	500	14-ene-19	250	05-feb-19	250
081	Santa María de los Ángeles	545	5,450	14-ene-19	2,725	05-feb-19	2,725
104	Totatiche	350	3,500	14-ene-19	1,750	05-feb-19	1,750
115	Villa Guerrero	410	4,100	14-ene-19	2,050	05-feb-19	2,050
	Total Región 1	6,451	64,500		32,250		32,250
035	Encarnación de Díaz	985	9,850	15-ene-19	4,925	06-feb-19	4,925
053	Lagos de Moreno	1,210	12,100	15-ene-19	6,050	06-feb-19	6,050
064	Ojuelos	315	3,150	15-ene-19	1,575	06-feb-19	1,575
072	San Diego de Alejandría	355	3,550	15-ene-19	1,775	06-feb-19	1,775
073	San Juan de los Lagos	1,110	11,100	15-ene-19	5,550	06-feb-19	5,550
091	Teocaltiche	1,335	13,350	15-ene-19	6,675	06-feb-19	6,675
109	Unión de San Antonio	1,030	10,300	15-ene-19	5,150	06-feb-19	5,150
116	Villa Hidalgo	215	2,150	15-ene-19	1,075	06-feb-19	1,075
	Total Región 2	6,555	65,550		32,775		32,775
001	Acatic	530	5,300	16-ene-19	2,650	07-feb-19	2,650
008	Arandas	1,340	13,400	16-ene-19	6,700	07-feb-19	6,700
117	Cañadas de Obregón	60	600	16-ene-19	300	07-feb-19	300
046	Jalostotitlán	610	6,100	16-ene-19	3,050	07-feb-19	3,050
048	Jesús María	1,335	13,350	16-ene-19	6,675	07-feb-19	6,675
060	Mexticacán	415	4,150	16-ene-19	2,075	07-feb-19	2,075
125	San Ignacio Cerro Gordo	360	3,600	16-ene-19	1,800	07-feb-19	1,800
074	San Julián	1,085	10,850	16-ene-19	5,425	07-feb-19	5,425
078	San Miguel el alto	900	9,000	16-ene-19	4,500	07-feb-19	4,500
093	Tepatitlán de Morelos	1,200	12,000	16-ene-19	6,000	07-feb-19	6,000
111	Valle de Guadalupe	340	3,400	16-ene-19	1,700	07-feb-19	1,700
118	Yahualica	455	4,550	16-ene-19	2,275	07-feb-19	2,275
	Total Región 3	8,630	86,300		43,150		43,150
013	Atotonilco el Alto	2,090	20,900	17-ene-19	10,450	08-feb-19	10,450
016	Ayotlán	750	7,500	17-ene-19	3,750	08-feb-19	3,750
033	Degollado	2,000	20,000	17-ene-19	10,000	08-feb-19	10,000
047	Jamay	345	3,450	17-ene-19	1,725	08-feb-19	1,725
018	La Barca	1,240	12,400	17-ene-19	6,200	08-feb-19	6,200
063	Ocotlán	3,480	34,800	17-ene-19	17,400	08-feb-19	17,400
066	Poncitlán	2,860	28,600	17-ene-19	14,300	08-feb-19	14,300
105	Tototlán	1,295	12,950	17-ene-19	6,475	08-feb-19	6,475
123	Zapotlán el Rey	710	7,100	17-ene-19	3,550	08-feb-19	3,550
	Total Región 4	14,770	147,700		73,850		73,850

Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, LECHE DESCREMADA
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019



Fecha de Elaboración: 14/03/2019

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTA	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	20		20	
			LITROS DE LECHE	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS
030	Chapala	1,235	12,350	18-ene-19	6,175	11-feb-19	6,175
026	Concepción de B. A	675	6,750	18-ene-19	3,375	11-feb-19	3,375
050	Jocotepec	1,850	18,500	18-ene-19	9,250	11-feb-19	9,250
057	La Manzanilla de la Paz	115	1,150	18-ene-19	575	11-feb-19	575
059	Mazamitla	625	6,250	18-ene-19	3,125	11-feb-19	3,125
069	Quitupán	500	5,000	18-ene-19	2,500	11-feb-19	2,500
056	Santa María del Oro	145	1,450	18-ene-19	725	11-feb-19	725
096	Tizapán el Alto	2,610	26,100	18-ene-19	13,050	11-feb-19	13,050
107	Tuxcueca	475	4,750	18-ene-19	2,375	11-feb-19	2,375
112	Valle de Juárez	620	6,200	18-ene-19	3,100	11-feb-19	3,100
	Total Región 5	8,850	88,500		44,250		44,250
079	Gómez Farías	960	9,600	21-ene-19	4,800	12-feb-19	4,800
049	Jilotlán de los Dolores	1,540	15,400	21-ene-19	7,700	12-feb-19	7,700
065	Pihuamo	970	9,700	21-ene-19	4,850	12-feb-19	4,850
113	San Gabriel	1,340	13,400	21-ene-19	6,700	12-feb-19	6,700
085	Tamazula de Gordiano	1,915	19,150	21-ene-19	9,575	12-feb-19	9,575
087	Tecalitlán	1,860	18,600	21-ene-19	9,300	12-feb-19	9,300
099	Tolimán	1,450	14,500	21-ene-19	7,250	12-feb-19	7,250
103	Tonila	585	5,850	21-ene-19	2,925	12-feb-19	2,925
108	Tuxpan	777	7,750	21-ene-19	3,875	12-feb-19	3,875
121	Zapotititc	3,030	30,300	21-ene-19	15,150	12-feb-19	15,150
122	Zapotitlán de Vadillo	900	9,000	21-ene-19	4,500	12-feb-19	4,500
023	Zapotlán el Grande	990	9,900	21-ene-19	4,950	12-feb-19	4,950
	Total Región 6	16,317	163,150		81,575		81,575
011	Atengo	470	4,700	22-ene-19	2,350	13-feb-19	2,350
015	Autlán de Navarro	2,160	21,600	22-ene-19	10,800	13-feb-19	10,800
017	Ayutla	1,350	13,500	22-ene-19	6,750	13-feb-19	6,750
032	Chiquilistlán	390	3,900	22-ene-19	1,950	13-feb-19	1,950
028	Cuautla	300	3,000	22-ene-19	1,500	13-feb-19	1,500
034	Ejutla	300	3,000	22-ene-19	1,500	13-feb-19	1,500
037	El Grullo	940	9,400	22-ene-19	4,700	13-feb-19	4,700
054	El Limón	750	7,500	22-ene-19	3,750	13-feb-19	3,750
052	Juchitlán	795	7,950	22-ene-19	3,975	13-feb-19	3,975
088	Tecolotlán	1,085	10,850	22-ene-19	5,425	13-feb-19	5,425
090	Tenamaxtlán	405	4,050	22-ene-19	2,025	13-feb-19	2,025
102	Tonaya	1,095	10,950	22-ene-19	5,475	13-feb-19	5,475
106	Tuxcacuesco	310	3,100	22-ene-19	1,550	13-feb-19	1,550
110	Unión de Tula	815	8,150	22-ene-19	4,075	13-feb-19	4,075
	Total Región 7	11,165	111,650		55,825		55,825
100	Tomatlán	3,390	33,900	23-ene-19	16,950	14-feb-19	16,950
068	Villa Purificación	1,399	14,000	23-ene-19	7,000	14-feb-19	7,000
043	La Huerta	1,080	10,800	23-ene-19	5,400	14-feb-19	5,400
021	La Resolana	1,765	17,650	23-ene-19	8,825	14-feb-19	8,825
022	Cihuatlán	1,320	13,200	23-ene-19	6,600	14-feb-19	6,600
027	Cuautitlán de G. B.	2,432	24,350	23-ene-19	12,175	14-feb-19	12,175
	Total Región 8	11,386	113,900		56,950		56,950.00

Fondo de Apoyos Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS, LECHE DESCREMADA
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019



Fecha de Elaboración: 14/03/2019

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTA	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	20		20	
			LITROS DE LECHE	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS
012	Atenguillo	190	1,900	24-ene-19	950	15-feb-19	950
020	Cabo Corriente	1,115	11,150	24-ene-19	5,575	15-feb-19	5,575
038	Guachinango	445	4,450	24-ene-19	2,225	15-feb-19	2,225
058	Mascota	645	6,450	24-ene-19	3,225	15-feb-19	3,225
062	Mixtlán	470	4,700	24-ene-19	2,350	15-feb-19	2,350
067	Puerto Vallarta	660	6,600	24-ene-19	3,300	15-feb-19	3,300
080	San Sebastián del Oeste	730	7,300	24-ene-19	3,650	15-feb-19	3,650
084	Talpa de Allende	815	8,150	24-ene-19	4,075	15-feb-19	4,075
Total Región 9		5,070	50,700		25,350		25,350.00
003	Ahualulco del Mercado	970	9,700	25-ene-19	4,850	18-feb-19	4,850
005	Amatitán	875	8,750	25-ene-19	4,375	18-feb-19	4,375
006	Ameca	1,490	14,900	25-ene-19	7,450	18-feb-19	7,450
036	Etzatlán	1,070	10,700	25-ene-19	5,350	18-feb-19	5,350
009	El Arenal	520	5,200	25-ene-19	2,600	18-feb-19	2,600
040	Hostotipaquillo	720	7,200	25-ene-19	3,600	18-feb-19	3,600
055	Magdalena	1,345	13,450	25-ene-19	6,725	18-feb-19	6,725
007	San Juanito	575	5,750	25-ene-19	2,875	18-feb-19	2,875
075	San Marcos	510	5,100	25-ene-19	2,550	18-feb-19	2,550
083	Tala	2,080	20,800	25-ene-19	10,400	18-feb-19	10,400
094	Tequila	2,910	29,100	25-ene-19	14,550	18-feb-19	14,550
095	Teuchitlán	890	8,900	25-ene-19	4,450	18-feb-19	4,450
Total Región 10		13,955	139,550		69,775		69,775
002	Acatlán de Juárez	620	6,200	28-ene-19	3,100	19-feb-19	3,100
004	Amacueca	325	3,250	28-ene-19	1,625	19-feb-19	1,625
010	Atemajac de Brizuela	665	6,650	28-ene-19	3,325	19-feb-19	3,325
014	Atoyac	755	7,550	28-ene-19	3,775	19-feb-19	3,775
024	Cocula	2,400	24,000	28-ene-19	12,000	19-feb-19	12,000
077	San Martín Hidalgo	2,260	22,600	28-ene-19	11,300	19-feb-19	11,300
082	Sayula	1,610	16,100	28-ene-19	8,050	19-feb-19	8,050
086	Tapalpa	1,140	11,400	28-ene-19	5,700	19-feb-19	5,700
089	Techaluta	80	800	28-ene-19	400	19-feb-19	400
092	Teocuitatlán de Corona	980	9,800	28-ene-19	4,900	19-feb-19	4,900
114	Villa Corona	1,600	16,000	28-ene-19	8,000	19-feb-19	8,000
119	Zacoalco de Torres	935	9,350	28-ene-19	4,675	19-feb-19	4,675
Total Región 11		13,370	133,700		66,850		66,850
029	Cuquilo	640	6,400	29-ene-19	3,200	20-feb-19	3,200
070	El Salto	680	6,800	29-ene-19	3,400	20-feb-19	3,400
124	Zapotlanejo	760	7,600	29-ene-19	3,800	20-feb-19	3,800
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	1,925	19,250	29-ene-19	9,625	20-feb-19	9,625
045	Ixtlahuacán del Río	755	7,550	29-ene-19	3,775	20-feb-19	3,775
051	Juanacatlán	50	500	29-ene-19	250	20-feb-19	250
071	San Cristóbal de la Barranca	340	3,400	29-ene-19	1,700	20-feb-19	1,700
097	Tlajomulco de Zúñiga	1,420	14,200	29-ene-19	7,100	20-feb-19	7,100
Total Región 12		6,570	65,700		32,850		32,850

Fondo de Aportaciones Múltiples Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

Fondo de Apoyos Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA, LECHE DESCREMADA
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019



Fecha de Elaboración: 14/03/2019

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTA	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	19		18	
			LITROS DE LECHE	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS
039	Guadalajara	2,200	22,000	14-ene-19	11,000	05-feb-19	11,000
098	Tlaquepaque	2,290	22,900	15-ene-19	11,450	06-feb-19	11,450
101	Tonalá	1,390	13,900	15-ene-19	6,950	06-feb-19	6,950
120	Zapopan	2,100	21,000	14-ene-19	10,500	05-feb-19	10,500
Total Zona Metropolitana		7,980	79,800		39,900		39,900

NUT.ESC./2019

DJ-CTO-079/19-2A

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA, LECHE ENTERA
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019



Fecha de Elaboración: 14/03/2019

CLAVE MPIO.	LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	TOTA	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	20		20	
			LITROS DE LECHE	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS
001	MEZQUITIC						
	NUEVA COLONIA	213	2,150	14 AL 22 ENERO 2019	1,075	05 AL 12 FEBRERO 2019	1,075
	PUEBLO NUEVO	380	3,800		1,900		1,900
	SAN ANDRÉS COHAMIATA	1,040	10,400		5,200		5,200
	SAN SEBASTIÁN TEPONAHUXTLAN	650	5,350		2,675		2,675
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN - AMOLES		1,150		575		575
	OCOTA DE LA SIERRA		640		6,400		3,200
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TAPIAS	393	3,900		1,950		1,950
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TECOLOTES	864	8,650		4,325		4,325
001	TOTAL	4,180	41,800				20,900
019	BOLAÑOS - TUXPAN DE BOLAÑOS	1,615	16,150	14-ene-19	8,075	05 AL 12 FEBRERO 2019	8,075
115	VILLA GUERRERO	500	5,000	14-ene-19	2,500	05-feb-19	2,500
27	CUAUTITLAN DE GARCIA B.	873	8,700	23-ene-19	4,350	14-feb-19	4,350
31	CHIMALTITAN	294	2,950	14-ene-19	1,475	05-feb-19	1,475
42	HUEJUQUILLA EL ALTO	111	1,100	14-ene-19	550	05-feb-19	550
68	VILLA PURIFICACIÓN	146	1,450	23-ene-19	725	14-feb-19	725
76	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	374	3,750	14-ene-19	1,875	05-feb-19	1,875
108	TUXPAN	208	2,100	21-ene-19	1,050	12-feb-19	1,050
	TOTAL GENERAL	8,301	83,000		41,500		41,500

NUT.ESC./2019

83,000

Fondo de Apoyos Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO LECHE DESCREMADA
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019



Fecha de Elaboración: 14/03/2019

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	19		18	
			LITROS DE LECHE	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS
019	Bolaños	224	2,072	14-ene-19	1064	05-feb-19	1008
031	Chimaltitán	96	888	14-ene-19	456	05-feb-19	432
025	Colotlán	135	1,249	14-ene-19	641	05-feb-19	608
041	Huejucar	432	3,996	14-ene-19	2052	05-feb-19	1944
042	Huejuquilla el Alto	826	7,641	14-ene-19	3924	05-feb-19	3717
061	Mezquitic	327	0				
076	San Martín de Bolaños	38	352	14-ene-19	181	05-feb-19	171
081	Santa María de los Ángeles	35	323	14-ene-19	166	05-feb-19	157
104	Totatiche	0	0	14-ene-19	0	05-feb-19	0
115	Villa Guerrero	425	3,931	14-ene-19	2019	05-feb-19	1912
	Total Región 1	2,538	20,452		12,056		11421
035	Encarnación de Díaz	485	4,487	15-ene-19	2304	06-feb-19	2183
053	Lagos de Moreno	4321	39,969	15-ene-19	20525	06-feb-19	19444
064	Ojuelos	1186	10,970	15-ene-19	5633	06-feb-19	5337
072	San Diego de Alejandría	166	1,536	15-ene-19	789	06-feb-19	747
073	San Juan de los Lagos	976	9,028	15-ene-19	4636	06-feb-19	4392
091	Teocaltiche	1144	10,582	15-ene-19	5434	06-feb-19	5148
109	Unión de San Antonio	872	8,066	15-ene-19	4142	06-feb-19	3924
116	Villa Hidalgo	284	2,627	15-ene-19	1349	06-feb-19	1278
	Total Región 2	9,434	87,265		44,812		42453
001	Acatic	665	6,152	16-ene-19	3159	07-feb-19	2993
008	Arandas	1166	10,786	16-ene-19	5539	07-feb-19	5247
117	Cañadas de Obregón	357	3,303	16-ene-19	1696	07-feb-19	1607
046	Jalostotitlán	563	5,208	16-ene-19	2674	07-feb-19	2534
048	Jesús María	439	4,060	16-ene-19	2085	07-feb-19	1975
060	Mexitacán	257	2,376	16-ene-19	1220	07-feb-19	1156
125	San Ignacio Cerro Gordo	509	4,708	16-ene-19	2418	07-feb-19	2290
074	San Julián	229	2,118	16-ene-19	1088	07-feb-19	1030
078	San Miguel el alto	322	2,979	16-ene-19	1530	07-feb-19	1449
093	Tepatitlán	1520	14,060	16-ene-19	7220	07-feb-19	6840
111	Valle de Guadalupe	188	1,739	16-ene-19	893	07-feb-19	846
118	Yahualica	480	4,440	16-ene-19	2280	07-feb-19	2160
	Total Región 3	6,695	61,929		31,802		30127
013	Atotonilco el Alto	181	1,675	17-ene-19	860	08-feb-19	815
016	Ayotlán	1232	11,396	17-ene-19	5852	08-feb-19	5544
033	Degollado	0	0	17-ene-19	0	08-feb-19	0
047	Jamay	591	5,466	17-ene-19	2807	08-feb-19	2659
018	La Barca	1482	13,708	17-ene-19	7039	08-feb-19	6669
063	Ocotlán	884	8,177	17-ene-19	4199	08-feb-19	3978
066	Poncitlán	1488	13,764	17-ene-19	7068	08-feb-19	6696
105	Tototlán	0	0	17-ene-19	0	08-feb-19	0
123	Zapotlán el Rey	622	5,754	17-ene-19	2955	08-feb-19	2799
	Total Región 4	6,480	59,940		30,780		29160

Folio de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO LECHE DESCREMADA
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019



Fecha de Elaboración: 14/03/2019

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS
			LITROS DE LECHE	18-ene-19	31-ene-19	11-feb-19	18-feb-19
030	Chapala	671	6,207	18-ene-19	3187	11-feb-19	3020
026	Concepción de B. A	0	0	18-ene-19	0	11-feb-19	0
050	Jocotepec	577	5,338	18-ene-19	2741	11-feb-19	2597
057	La Manzanilla de la Paz	254	2,349	18-ene-19	1206	11-feb-19	1143
059	Mazamitla	244	2,257	18-ene-19	1159	11-feb-19	1098
069	Quitupán	933	8,631	18-ene-19	4432	11-feb-19	4199
056	Santa María del Oro	101	934	18-ene-19	480	11-feb-19	454
096	Tizapán el Alto	647	5,984	18-ene-19	3073	11-feb-19	2911
107	Tuxcueca	317	2,932	18-ene-19	1506	11-feb-19	1426
112	Valle de Juárez	0	0	18-ene-19	0	11-feb-19	0
	Total Región 5	3,744	34,632		17,784		16848
079	Gómez Farías	273	2,525	21-ene-19	1297	12-feb-19	1228
049	Jilotlán de los Dolores	0	0	21-ene-19	0	12-feb-19	0
065	Pihuamo	367	3,395	21-ene-19	1743	12-feb-19	1652
113	San Gabriel	754	6,974	21-ene-19	3581	12-feb-19	3393
085	Tamazula de Gordiano	1338	12,376	21-ene-19	6355	12-feb-19	6021
087	Tecalitlán	100	925	21-ene-19	475	12-feb-19	450
099	Tolimán	119	1,101	21-ene-19	565	12-feb-19	536
103	Tonila	293	2,710	21-ene-19	1392	12-feb-19	1318
108	Tuxpan	696	6,438	21-ene-19	3306	12-feb-19	3132
121	Zapotiltic	285	2,637	21-ene-19	1354	12-feb-19	1283
122	Zapotitlán de Vadillo	194	1,795	21-ene-19	922	12-feb-19	873
023	Zapotlán el Grande	1225	11,331	21-ene-19	5819	12-feb-19	5512
	Total Región 6	5,644	52,207		26,809		25398
011	Atengo	245	2,267	22-ene-19	1164	13-feb-19	1103
015	Autlán de Navarro	1982	18,333	22-ene-19	9414	13-feb-19	8919
017	Ayutla	60	555	22-ene-19	285	13-feb-19	270
032	Chiquilistlán	284	2,627	22-ene-19	1349	13-feb-19	1278
028	Cuahtla	93	861	22-ene-19	442	13-feb-19	419
034	Ejutla	0	0	22-ene-19	0	13-feb-19	0
037	El Grullo	473	4,376	22-ene-19	2247	13-feb-19	2129
054	El Limón	0	0	22-ene-19	0	13-feb-19	0
052	Juchitlán	0	0	22-ene-19	0	13-feb-19	0
088	Tecolotlán	481	4,449	22-ene-19	2285	13-feb-19	2164
090	Tenamaxtlán	339	3,135	22-ene-19	1610	13-feb-19	1525
102	Tonaya	0	0	22-ene-19	0	13-feb-19	0
106	Tuxcacuesco	307	2,840	22-ene-19	1458	13-feb-19	1382
110	Unión de Tula	441	4,079	22-ene-19	2095	13-feb-19	1984
	Total Región 7	4,705	43,522		22,349		21173
100	Tomatlán	1500	13,875	23-ene-19	7125	14-feb-19	6750
068	Villa Purificación	255	2,359	23-ene-19	1211	14-feb-19	1148
043	La Huerta	783	7,242	23-ene-19	3719	14-feb-19	3523
021	La Resolana	991	9,167	23-ene-19	4707	14-feb-19	4460
022	Cihuatlán	524	4,847	23-ene-19	2489	14-feb-19	2358
027	Cuahtitlán de G. B.	1007	9,314	23-ene-19	4783	14-feb-19	4531
	Total Región 8	5,060	46,804		24,034		22770

Ramo 33 / Ene-Feb 2019
Múltiples
Copias de Apoyaciones

DJ-CTO-079/19-2A

**DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO LECHE DESCREMADA
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019**



Fecha de Elaboración: 14/03/2019

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	19	18		
			LITROS DE LECHE	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS
012	Atenguillo	225	2,082	24-ene-19	1069	15-feb-19	1013
020	Cabo Corriente	280	2,590	24-ene-19	1330	15-feb-19	1260
038	Guachinango	0	0	24-ene-19	0	15-feb-19	0
058	Mascota	383	3,542	24-ene-19	1819	15-feb-19	1723
062	Mixtlán	62	573	24-ene-19	294	15-feb-19	279
067	Puerto Vallarta	2310	21,368	24-ene-19	10973	15-feb-19	10395
080	San Sebastián del Oeste	189	1,748	24-ene-19	898	15-feb-19	850
084	Talpa de Allende	572	5,291	24-ene-19	2717	15-feb-19	2574
	Total Región 9	4,021	37,194		19,100		18094
003	Ahualulco del Mercado	213	1,971	25-ene-19	1012	18-feb-19	959
005	Amatitán	112	1,036	25-ene-19	532	18-feb-19	504
006	Ameca	2059	19,046	25-ene-19	9780	18-feb-19	9266
036	Etzatlán	377	3,488	25-ene-19	1791	18-feb-19	1697
009	El Arenal	287	2,654	25-ene-19	1363	18-feb-19	1291
040	Hostotipaquillo	19	176	25-ene-19	90	18-feb-19	86
055	Magdalena	331	3,061	25-ene-19	1572	18-feb-19	1489
007	San Juanito	197	1,822	25-ene-19	936	18-feb-19	886
075	San Marcos	0	0	25-ene-19	0	18-feb-19	0
083	Tala	0	0	25-ene-19	0	18-feb-19	0
094	Tequila	911	8,426	25-ene-19	4327	18-feb-19	4099
095	Teuchitlán	169	1,563	25-ene-19	803	18-feb-19	760
	Total Región 10	4,675	43,243		22,206		21037
002	Acatlán de Juárez	1089	10,074	28-ene-19	5173	19-feb-19	4901
004	Amacueca	193	1,786	28-ene-19	917	19-feb-19	869
010	Atemajac de Brizuela	198	1,831	28-ene-19	940	19-feb-19	891
014	Atoyac	139	1,286	28-ene-19	660	19-feb-19	626
024	Cocula	0	0	28-ene-19	0	19-feb-19	0
077	San Martín Hidalgo	0	0	28-ene-19	0	19-feb-19	0
082	Sayula	447	4,134	28-ene-19	2123	19-feb-19	2011
086	Tapalpa	1520	14,060	28-ene-19	7220	19-feb-19	6840
089	Techaluta	346	3,200	28-ene-19	1643	19-feb-19	1557
092	Teocuitatlán de Corona	359	3,320	28-ene-19	1705	19-feb-19	1615
114	Villa Corona	134	1,240	28-ene-19	637	19-feb-19	603
119	Zacoalco de Torres	429	3,968	28-ene-19	2038	19-feb-19	1930
	Total Región 11	4,854	44,899		23,056		21843
029	Cuquío	750	6,937	29-ene-19	3562	20-feb-19	3375
070	El Salto	3740	34,595	29-ene-19	17765	20-feb-19	16830
124	Zapotlanejo	1381	12,775	29-ene-19	6560	20-feb-19	6215
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	155	1,434	29-ene-19	736	20-feb-19	698
045	Ixtlahuacán del Río	928	8,584	29-ene-19	4408	20-feb-19	4176
051	Juanacatlán	1041	9,629	29-ene-19	4945	20-feb-19	4684
071	San Cristóbal de la Barranca	212	1,961	29-ene-19	1007	20-feb-19	954
097	Tlajomulco de Zúñiga	699	6,465	29-ene-19	3320	20-feb-19	3145
	Total Región 12	8,906	82,380		42,303		40077
039	Guadalajara	5330	49,302	14-ene-19	25317	05-feb-19	23985
098	Tlaquepaque	7477	69,163	15-ene-19	35516	06-feb-19	33647
101	Tonalá	4510	41,718	15-ene-19	21423	06-feb-19	20295
120	Zapopan	9672	89,466	14-ene-19	45942	05-feb-19	43524
	Total Zona Metropolitana	26,989	249,649		128,198		121451

**Comiso de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**



DJ-CTO-079/19-2A

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO LECHE DESCREMADA ZONA INDIGENA MEZQUITIC
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO ENERO - FEBRERO 2019



Fecha de Elaboración: 14/03/2019

CLAVE MPIO	LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	TOTAL	ENERO		FEBRERO	
			GENERAL	19		18	
			LITROS DE LECHE	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LITROS
	NUEVA COLONIA	59	546	14 AL 22 ENERO 2019	280	05 AL 12 FEBRERO 2019	266
	PUEBLO NUEVO	0	0		0		0
	SAN ANDRÉS COHAMIATA	142	1,313		674		639
	SAN SEBASTIÁN TEPONAHUAXTLAN - AMOLES	61	564		290		274
	OCOTA DE LA SIERRA	65	602		309		293
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TAPIAS	0	0		0		0
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TECOLOTES	0	0		0		0
001	TOTAL MEZQUITIC	327	3,025				1,553

NUT.ESC./2019

3,025

Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE SEMIDESCREMADA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROALUMNE)
 DE ENERO A FEBRERO 2019



CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD DE LECHE	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD DE LECHE
019	Bolaños	150	14-ene-19	1200	05-feb-19	1200
031	Chimaltán	91	14-ene-19	728	05-feb-19	728
025	Colotlán	200	14-ene-19	1600	05-feb-19	1600
	Huejucar	95	14-ene-19	760	05-feb-19	760
042	Huejuquilla el Alto	300	14-ene-19	2400	05-feb-19	2400
061	Mezquic	80	14-ene-19	576	05-feb-19	576
061	MEZQUITIC - AMOLES		14 AL 22 ENERO 2019	64	05 AL 12 FEBRERO 2019	64
	San Martín de Bolaños	44	14-ene-19	352	05-feb-19	352
081	Santa María de los Ángeles	75	14-ene-19	600	05-feb-19	600
104	Totatiche	73	14-ene-19	584	05-feb-19	584
115	Villa Guerrero	160	14-ene-19	1280	05-feb-19	1280
	Total Región 1	1269		10744		10744
035	Encarnación de Díaz	350	15-ene-19	2800	06-feb-19	2800
053	Lagos de Moreno	80	15-ene-19	640	06-feb-19	640
064	Ojuelos	200	15-ene-19	1600	06-feb-19	1600
072	San Diego de Alejandría	46	15-ene-19	368	06-feb-19	368
073	San Juan de los Lagos	150	15-ene-19	1200	06-feb-19	1200
091	Teocaltiche	200	15-ene-19	1600	06-feb-19	1600
109	Unión de San Antonio	200	15-ene-19	1600	06-feb-19	1600
116	Villa Hidalgo	100	15-ene-19	800	06-feb-19	800
	Total Región 2	1326		10608		10608
001	Acatlán	100	16-ene-19	800	07-feb-19	800
008	Arandas	550	16-ene-19	4400	07-feb-19	4400
117	Cañadas de Obregón	60	16-ene-19	480	07-feb-19	480
046	Jalostotitlán	207	16-ene-19	1656	07-feb-19	1656
048	Jesús María	200	16-ene-19	1600	07-feb-19	1600
060	Mexicacán	80	16-ene-19	640	07-feb-19	640
125	San Ignacio Cerro Gordo	253	16-ene-19	2024	07-feb-19	2024
074	San Julián	250	16-ene-19	2000	07-feb-19	2000
078	San Miguel el Alto	466	16-ene-19	3728	07-feb-19	3728
093	Tepatitlán	455	16-ene-19	3640	07-feb-19	3640
111	Valle de Guadalupe	90	16-ene-19	720	07-feb-19	720
118	Yahualica	100	16-ene-19	800	07-feb-19	800
	Total Región 3	2811		22488		22488
013	Atotonilco el Alto	250	17-ene-19	2000	08-feb-19	2000
016	Ayotlán	280	17-ene-19	2240	08-feb-19	2240
033	Degollado	150	17-ene-19	1200	08-feb-19	1200
047	Jamay	237	17-ene-19	1896	08-feb-19	1896
	La Barca	300	17-ene-19	2400	08-feb-19	2400
063	Ocotlán	313	17-ene-19	2504	08-feb-19	2504
066	Poncitlán	500	17-ene-19	4000	08-feb-19	4000
105	Tototlán	270	17-ene-19	2160	08-feb-19	2160
123	Zapotlán el Rey	250	17-ene-19	2000	08-feb-19	2000
	Total Región 4	2550		20400		20400

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

[Handwritten signatures and initials]

DJ-CTO-079/19-2A

CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE SEMIDESCREMADA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROALMINE)
 DE ENERO A FEBRERO 2019



CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD DE LECHE	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD DE LECHE
030	Chapala	250	18-ene-19	2000	11-feb-19	2000
026	Concepción de B. A	110	18-ene-19	880	11-feb-19	880
050	Jocotepec	500	18-ene-19	4000	11-feb-19	4000
057	La Manzanilla de la Paz	150	18-ene-19	1200	11-feb-19	1200
059	Mazamita	250	18-ene-19	2000	11-feb-19	2000
069	Quitupán	90	18-ene-19	720	11-feb-19	720
056	Santa María del Oro	28	18-ene-19	224	11-feb-19	224
096	Tizapán el Alto	350	18-ene-19	2800	11-feb-19	2800
107	Tuxcueca	85	18-ene-19	680	11-feb-19	680
112	Valle de Juárez	130	18-ene-19	1040	11-feb-19	1040
	Total Región 5	1943		15544		15544
079	Gómez Farías	90	21-ene-19	720	12-feb-19	720
049	Jilotlán de los Dolores	115	21-ene-19	920	12-feb-19	920
065	Pihuamo	120	21-ene-19	960	12-feb-19	960
113	San Gabriel	200	21-ene-19	1600	12-feb-19	1600
085	Tamazula de Gordiano	300	21-ene-19	2400	12-feb-19	2400
087	Tecalitán	230	21-ene-19	1840	12-feb-19	1840
099	Tolimán	250	21-ene-19	2000	12-feb-19	2000
	Tonila	120	21-ene-19	960	12-feb-19	960
108	Tuxpan	205	21-ene-19	1640	12-feb-19	1640
121	Zapolotitlán	200	21-ene-19	1600	12-feb-19	1600
122	Zapotitlán de Vadillo	100	21-ene-19	800	12-feb-19	800
023	Zapotitlán el Grande	329	21-ene-19	2632	12-feb-19	2632
	Total Región 6	2254		18072		18072
011	Atergo	90	22-ene-19	720	13-feb-19	720
015	Autlán de Navarro	250	22-ene-19	2000	13-feb-19	2000
017	Ayutla	250	22-ene-19	2000	13-feb-19	2000
	Chiquilistlán	100	22-ene-19	800	13-feb-19	800
028	Cuautla	37	22-ene-19	296	13-feb-19	296
034	Ejutla	20	22-ene-19	160	13-feb-19	160
037	El Grullo	90	22-ene-19	720	13-feb-19	720
054	El Limón	50	22-ene-19	400	13-feb-19	400
	Iuchitán	100	22-ene-19	800	13-feb-19	800
088	Tecolotlán	170	22-ene-19	1360	13-feb-19	1360
090	Tenamantlán	80	22-ene-19	640	13-feb-19	640
102	Tonaya	50	22-ene-19	400	13-feb-19	400
106	Tuxcacuesco	114	22-ene-19	912	13-feb-19	912
110	Unión de Tula	117	22-ene-19	936	13-feb-19	936
	Total Región 7	1510		12144		12144
100	Tomatlán	500	23-ene-19	4000	14-feb-19	4000
068	Villa Purificación	200	23-ene-19	1600	14-feb-19	1600
043	La Huerta	387	23-ene-19	3096	14-feb-19	3096
021	Casimiro Castillo (La Resolana)	200	23-ene-19	1600	14-feb-19	1600
022	Cihuatlán	278	23-ene-19	2224	14-feb-19	2224
	Cuautitlán de G. B.	443	23-ene-19	3544	14-feb-19	3544
	Total Región 8	2008		16064		16064

Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE SEMIDESCREMADA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROALIMNE)
 DE ENERO A FEBRERO 2019



C.A.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD DE LECHE	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD DE LECHE
	Atenguillo	31	24-ene-19	248	15-feb-19	248
020	Cabo Corriente	100	24-ene-19	800	15-feb-19	800
038	Guachinango	70	24-ene-19	560	15-feb-19	560
058	Mascota	132	24-ene-19	1056	15-feb-19	1056
	Mixtlán	47	24-ene-19	376	15-feb-19	376
067	Puerto Vallarta	200	24-ene-19	1600	15-feb-19	1600
080	San Sebastián del Oeste	120	24-ene-19	960	15-feb-19	960
084	Talpa de Allende	150	24-ene-19	1200	15-feb-19	1200
	Total Región 9	850		6800		6800
003	Ahuatlco del Mercado	150	25-ene-19	1200	18-feb-19	1200
005	Amatitán	240	25-ene-19	1920	18-feb-19	1920
006	Ameca	120	25-ene-19	960	18-feb-19	960
036	Ezatlán	100	25-ene-19	800	18-feb-19	800
009	El Arenal	120	25-ene-19	960	18-feb-19	960
040	Hostotipaquillo	150	25-ene-19	1200	18-feb-19	1200
055	Magdalena	200	25-ene-19	1600	18-feb-19	1600
007	San Juanito de Escobedo	100	25-ene-19	800	18-feb-19	800
075	San Marcos	100	25-ene-19	800	18-feb-19	800
083	Tala	50	25-ene-19	400	18-feb-19	400
094	Tequila	500	25-ene-19	4000	18-feb-19	4000
095	Teuchitlán	190	25-ene-19	1520	18-feb-19	1520
	Total Región 10	2020		16160		16160
002	Acatlán de Juárez	449	28-ene-19	3592	19-feb-19	3592
004	Amacueca	100	28-ene-19	800	19-feb-19	800
010	Atemajac de Brizuela	130	28-ene-19	1040	19-feb-19	1040
014	Atoyac	44	28-ene-19	352	19-feb-19	352
024	Cocula	220	28-ene-19	1760	19-feb-19	1760
077	San Martín Hidalgo	200	28-ene-19	1600	19-feb-19	1600
082	Sayula	131	28-ene-19	1048	19-feb-19	1048
086	Tapalpa	109	28-ene-19	872	19-feb-19	872
089	Techaluta	50	28-ene-19	400	19-feb-19	400
092	Teocuitatlán de Corona	120	28-ene-19	960	19-feb-19	960
	Villa Corona	200	28-ene-19	1600	19-feb-19	1600
119	Zacoalco de Torres	100	28-ene-19	800	19-feb-19	800
	Total Región 11	1853		14824		14824
029	Coquilo	220	29-ene-19	1760	20-feb-19	1760
076	El Salto	281	29-ene-19	2248	20-feb-19	2248
024	Zapotlanejo	60	29-ene-19	480	20-feb-19	480
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	619	29-ene-19	4952	20-feb-19	4952
045	Ixtlahuacán del Río	180	29-ene-19	1440	20-feb-19	1440
051	Juanacatlán	56	29-ene-19	448	20-feb-19	448
071	San Cristóbal de la Barranca	100	29-ene-19	800	20-feb-19	800
097	Tlajomulco de Zúñiga	200	29-ene-19	1600	20-feb-19	1600
	Total Región 12	1716		13728		13728
039	Guadalajara	500	14-ene-19	4000	05-feb-19	4000
098	Tlaquepaque	900	15-ene-19	7200	06-feb-19	7200
101	Tonalá	450	15-ene-19	3600	06-feb-19	3600
120	Zapopan	510	14-ene-19	4080	05-feb-19	4080
	Total Zona Metropolitana	2360		18960		18960

Ramo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

[Handwritten signature]

DJ-CTO-079/19-2A

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019**

CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE SEMIDESCREMADA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROALIMNE) DE ENERO A FEBRERO 2019						
CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS MEZQUITE	BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	OCOTA DE LA SIERRA	53	14 AL 22 ENERO 2019	424	05 AL 12 FEBRERO 2019	424
	NUEVA COLONIA	80	14 AL 22 ENERO 2019	640	05 AL 12 FEBRERO 2019	640
	PUEBLO NUEVO	50	14 AL 22 ENERO 2019	400	05 AL 12 FEBRERO 2019	400
	TAPIAS	44	14 AL 22 ENERO 2019	352	05 AL 12 FEBRERO 2019	352
	TECOLOTE	50	14 AL 22 ENERO 2019	400	05 AL 12 FEBRERO 2019	400
	SAN ANDRES COHAMIATA	150	14 AL 22 ENERO 2019	1200	05 AL 12 FEBRERO 2019	1200
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	50	14 AL 22 ENERO 2019	304	05 AL 12 FEBRERO 2019	304
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN - AMOLES		14 AL 22 ENERO 2019	96	05 AL 12 FEBRERO 2019	96
001	TOTAL	477		3,816		3,816
MUNICIPIOS BOLAÑOS						
			FECHA ENERO	CANTIDAD	FECHA FEBRERO	
	TUXPAN DE BOLAÑOS	51	14 AL 22 ENERO 2019	408	05 AL 12 FEBRERO 2019	408
019	TOTAL	51		408		408
	TOTAL GENERAL	528		4,224		4,224

DJ-CTO-079/19-2A

PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
 CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DESCREMADA PARA
 ENERO A FEBRERO 2019



CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
019	BOLAÑOS	243	14-ene-19	243	05-feb-19	243
031	CHIMALTITAN	130	14-ene-19	130	05-feb-19	130
025	COLOTLAN	574	14-ene-19	574	05-feb-19	574
041	HUEJUCAR	415	14-ene-19	415	05-feb-19	415
042	HUEJUQUILLA EL ALTO	408	14-ene-19	408	05-feb-19	408
061	MEZQUITIC	336	14-ene-19	299	05-feb-19	299
	MEZQUITIC - AMOLES		14 AL 22 ENERO 2019	37	05 AL 12 FEBRERO 2019	37
076	SAN MARTIN DE BOLAÑOS	268	14-ene-19	268	05-feb-19	268
081	SANTA MA. DE LOS ANGELES	270	14-ene-19	270	05-feb-19	270
104	TOTATICHÉ	310	14-ene-19	310	05-feb-19	310
115	VILLA GUERRERO	400	14-ene-19	400	05-feb-19	400
	TOTAL REGION 01	3,354		3,354		3,354
035	ENCARNACION DE DIAZ	828	15-ene-19	828	06-feb-19	828
053	LAGOS DE MORENO	710	15-ene-19	710	06-feb-19	710
064	OJUELOS	539	15-ene-19	539	06-feb-19	539
072	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	273	15-ene-19	273	06-feb-19	273
073	SAN JUAN DE LOS LAGOS	796	15-ene-19	796	06-feb-19	796
091	TEOCALTICHE	354	15-ene-19	354	06-feb-19	354
109	UNION DE SAN ANTONIO	674	15-ene-19	674	06-feb-19	674
116	VILLA HIDALGO	400	15-ene-19	400	06-feb-19	400
	TOTAL REGION 02	4,574		4,574		4,574
001	ACATIC	334	16-ene-19	334	07-feb-19	334
008	ARANDAS	725	16-ene-19	725	07-feb-19	725
117	CAÑADAS DE OBREGÓN	131	16-ene-19	131	07-feb-19	131
046	JALOSTITLAN	410	16-ene-19	410	07-feb-19	410
048	JESUS MARIA	572	16-ene-19	572	07-feb-19	572
060	MEXTICACAN	300	16-ene-19	300	07-feb-19	300
125	SAN IGNACIO CERRO GORDO	433	16-ene-19	433	07-feb-19	433
074	SAN JULIAN	700	16-ene-19	700	07-feb-19	700
078	SAN MIGUEL EL ALTO	822	16-ene-19	822	07-feb-19	822
093	TEPATITLAN DE MORELOS	945	16-ene-19	945	07-feb-19	945
111	VALLE DE GUADALUPE	252	16-ene-19	252	07-feb-19	252
118	YAHUALICA	270	16-ene-19	270	07-feb-19	270
	TOTAL REGION 03	5,894		5,894		5,894
013	ATOTONILCO EL ALTO	597	17-ene-19	597	08-feb-19	597
016	AYOTLAN	684	17-ene-19	684	08-feb-19	684
033	DEGOLLADO	642	17-ene-19	642	08-feb-19	642
047	JAMAY	558	17-ene-19	558	08-feb-19	558
018	LA BARCA	615	17-ene-19	615	08-feb-19	615
063	OCOTLAN	446	17-ene-19	446	08-feb-19	446
066	PONCITLAN	837	17-ene-19	837	08-feb-19	837
105	TOTOTLAN	592	17-ene-19	592	08-feb-19	592
123	ZAPOTLAN DEL REY	487	17-ene-19	487	08-feb-19	487
	TOTAL REGION 04	5,458		5,458		5,458

Fondo de Apoyos Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DESCREMADA PARA
ENERO A FEBRERO 2019



CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
030	CHAPALA	829	18-ene-19	829	11-feb-19	829
026	CONCEPCION DE BUENOS AIRES	421	18-ene-19	421	11-feb-19	421
050	JOCOTEPEC	710	18-ene-19	710	11-feb-19	710
057	MANZANILLA DE LA PAZ	288	18-ene-19	288	11-feb-19	288
059	MAZAMITLA	608	18-ene-19	608	11-feb-19	608
069	QUITUPAN	556	18-ene-19	556	11-feb-19	556
056	STA. MARIA DEL ORO	264	18-ene-19	264	11-feb-19	264
096	TIZAPAN EL ALTO	624	18-ene-19	624	11-feb-19	624
107	TUXCUECA	421	18-ene-19	421	11-feb-19	421
112	VALLE DE JUAREZ	390	18-ene-19	390	11-feb-19	390
	TOTAL REGION 05	5,111		5,111		5,111
079	GOMEZ FARIAS	506	21-ene-19	506	12-feb-19	506
049	JILOTLAN DE LOS DOLORES	506	21-ene-19	506	12-feb-19	506
065	PIHUAMO	425	21-ene-19	425	12-feb-19	425
113	SAN GABRIEL	456	21-ene-19	456	12-feb-19	456
085	TAMAZULA DE GORDIANO	700	21-ene-19	700	12-feb-19	700
087	TECALITLAN	491	21-ene-19	491	12-feb-19	491
099	TOLIMAN	500	21-ene-19	500	12-feb-19	500
103	TONILA	421	21-ene-19	421	12-feb-19	421
108	TUXPAN	460	21-ene-19	460	12-feb-19	460
121	ZAPOTILTLIC	650	21-ene-19	650	12-feb-19	650
122	ZAPOTITLAN DE VADILLO	281	21-ene-19	281	12-feb-19	281
023	ZAPOTLAN EL GRANDE	864	21-ene-19	864	12-feb-19	864
	TOTAL REGION 06	6,260		6,260		6,260
011	ATENGO	169	22-ene-19	169	13-feb-19	169
015	AUTLAN DE NAVARRO	796	22-ene-19	796	13-feb-19	796
017	AYUTLA	600	22-ene-19	600	13-feb-19	600
032	CHIQUILISTLAN	343	22-ene-19	343	13-feb-19	343
028	CUAUTLA	81	22-ene-19	81	13-feb-19	81
034	EJUTLA	108	22-ene-19	108	13-feb-19	108
037	EL GRULLO	110	22-ene-19	110	13-feb-19	110
054	EL LIMON	390	22-ene-19	390	13-feb-19	390
052	JUCHITLAN	250	22-ene-19	250	13-feb-19	250
088	TECOLOTLAN	320	22-ene-19	320	13-feb-19	320
090	TENAMAXTLAN	220	22-ene-19	220	13-feb-19	220
102	TONAYA	267	22-ene-19	267	13-feb-19	267
106	TUXCACUESCO	235	22-ene-19	235	13-feb-19	235
110	UNION DE TULA	265	22-ene-19	265	13-feb-19	265
	TOTAL REGION 07	4,154		4,154		4,154
100	TOMATLAN	660	23-ene-19	660	14-feb-19	660
068	VILLA PURIFICACION	926	23-ene-19	926	14-feb-19	926
043	LA HUERTA	832	23-ene-19	832	14-feb-19	832
021	LA RESOLANA (CASIMIRO)	692	23-ene-19	692	14-feb-19	692
022	CIHUATLAN	810	23-ene-19	810	14-feb-19	810
027	CUAUTITLAN DE G.B.	524	23-ene-19	524	14-feb-19	524
	TOTAL REGION 08	4,444		4,444		4,444

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
 CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DESCREMADA PARA
 ENERO A FEBRERO 2019



Fondo de Apoyos Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
012	ATENGUILLO	119	24-ene-19	119	15-feb-19	119
020	CABO CORRIENTES	514	24-ene-19	514	15-feb-19	514
038	GUACHINANGO	75	24-ene-19	75	15-feb-19	75
058	MASCOTA	225	24-ene-19	225	15-feb-19	225
062	MIXTLAN	97	24-ene-19	97	15-feb-19	97
067	PUERTO VALLARTA	1,400	24-ene-19	1,400	15-feb-19	1,400
080	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	57	24-ene-19	57	15-feb-19	57
084	TALPA DE ALLENDE	456	24-ene-19	456	15-feb-19	456
	TOTAL REGION 09	2,943		2,943		2,943
003	AHUALULCO DE MERCADO	458	25-ene-19	458	18-feb-19	458
005	AMATITAN	456	25-ene-19	456	18-feb-19	456
006	AMECA	728	25-ene-19	728	18-feb-19	728
036	ETZATLAN	446	25-ene-19	446	18-feb-19	446
009	EL ARENAL	556	25-ene-19	556	18-feb-19	556
040	HOSTOTIPAQUILLO	438	25-ene-19	438	18-feb-19	438
055	MAGDALENA	574	25-ene-19	574	18-feb-19	574
007	ANTONIO ESCOBEDO	371	25-ene-19	371	18-feb-19	371
075	SAN MARCOS	238	25-ene-19	238	18-feb-19	238
083	TALA	796	25-ene-19	796	18-feb-19	796
094	TEQUILA	514	25-ene-19	514	18-feb-19	514
095	TEUCHITLAN	371	25-ene-19	371	18-feb-19	371
	TOTAL REGION 10	5,946		5,946		5,946
002	ACATLAN DE JUAREZ	592	28-ene-19	592	19-feb-19	592
004	AMACUECA	291	28-ene-19	291	19-feb-19	291
010	ATEMAJAC DE BRIZUELA	303	28-ene-19	303	19-feb-19	303
014	ATOYAC	200	28-ene-19	200	19-feb-19	200
024	COCULA	642	28-ene-19	642	19-feb-19	642
077	SAN MARTIN HIDALGO	400	28-ene-19	400	19-feb-19	400
082	SAYULA	440	28-ene-19	440	19-feb-19	440
086	TAPALPA	332	28-ene-19	332	19-feb-19	332
089	TECHALUTA	212	28-ene-19	212	19-feb-19	212
092	TEOCUITATLAN DE CORONA	556	28-ene-19	556	19-feb-19	556
114	VILLA CORONA	506	28-ene-19	506	19-feb-19	506
119	ZACOALCO DE TORRES	511	28-ene-19	511	19-feb-19	511
	TOTAL REGION 11	4,985		4,985		4,985
029	CUQUIO	472	29-ene-19	472	20-feb-19	472
070	EL SALTO	893	29-ene-19	893	20-feb-19	893
124	ZAPOTLANEJO	796	29-ene-19	796	20-feb-19	796
044	IXTLAHUACAN DE LOS MEMBRILLOS	592	29-ene-19	592	20-feb-19	592
045	IXTLAHUACAN DEL RIO	524	29-ene-19	524	20-feb-19	524
051	JUANACATLAN	456	29-ene-19	456	20-feb-19	456
071	SAN CRISTOBAL DE LA B.	219	29-ene-19	219	20-feb-19	219
097	TLAJOMULCO DE ZUÑIGA	899	29-ene-19	899	20-feb-19	899
	TOTAL REGION 12	4,851		4,851		4,851
039	GUADALAJARA	2,497	14-ene-19	2,497	05-feb-19	2,497
098	TLAQUEPAQUE	1,722	15-ene-19	1,722	06-feb-19	1,722
101	TONALA	2,359	15-ene-19	2,359	06-feb-19	2,359
120	ZAPOPAN	2,383	14-ene-19	2,383	05-feb-19	2,383
	TOTAL REGION ZONA METROPOLITANA	8,961		8,961		8,961

DJ-CTO-079/19-2A

PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)
 CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DESCREMADA PARA
 ENERO A FEBRERO 2019



CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	OCOTA DE LA SIERRA	70	14 AL 22 ENERO 2019	140	05 AL 12 FEBRERO 2019	140
	NUEVA COLONIA	100	14 AL 22 ENERO 2019	200	05 AL 12 FEBRERO 2019	200
	PUEBLO NUEVO	110	14 AL 22 ENERO 2019	220	05 AL 12 FEBRERO 2019	220
	TAPIAS	135	14 AL 22 ENERO 2019	270	05 AL 12 FEBRERO 2019	270
	TECOLOTE	219	14 AL 22 ENERO 2019	438	05 AL 12 FEBRERO 2019	438
	SAN ANDRES COHAMIATA	218	14 AL 22 ENERO 2019	436	05 AL 12 FEBRERO 2019	436
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	100	14 AL 22 ENERO 2019	152	05 AL 12 FEBRERO 2019	152
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN - AMOLES		14 AL 22 ENERO 2019	48	05 AL 12 FEBRERO 2019	48
001	TOTAL PARCIAL	952		1,904		1,904
	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	ENERO		FEBRERO	
	BOLAÑOS		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	TUXPAN DE BOLAÑOS	548	14 AL 22 ENERO 2019	1,096	05 AL 12 FEBRERO 2019	1,096
019	TOTAL	548		1,096		1,096
	SUB-TOTAL			3,000		3,000
	TOTAL	6,000				

Formulario de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

DJ-CTO-079/19-2A

TRABAJO SOCIAL OPERATIVO CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DESCREMADA DE ENERO A FEBRERO DEL 2019			
LUGAR DE ENTREGA	FEBRERO		TOTAL
	FECHA	CANTIDAD	
ALMACEN GENERAL DIF JALISCO	15-feb-19	1,314	1,314



Folio de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

TUTELA DE DERECHOS CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DESCREMADA DE ENERO A FEBRERO DEL 2019					
LUGAR DE ENTREGA	ENERO		FEBRERO		TOTAL
	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	
Entrega de Apoyo Asistenciales a pupilos de la Procuraduría de Protección de Niñas, Niños y Adolescentes del Estado de Jalisco	10-ene-19	300	07-feb-19	300	600



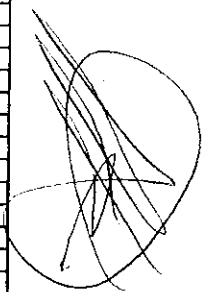
[Handwritten signature]

DJ-CTO-079/19-2A



DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Reglón	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfono DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Irbide No. 2	01-437 95 2-50-78	01-437 95 2-50-78
1	CHIMALTIÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-82	
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-499 99 2-23-56	01-499 99 2-00-41
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01-457 94 7-01-38, 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 BOLAÑOS	Felipe Vieira No. 3	01-437 95 2-53-59	01-437 95-2-54-84
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdéz No. 5	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
1	TOTATICHÉ	Jalisco No. 9	01-437 95 4-01-11	01-437 96-4-01-11
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 38	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	López Cotilla s/n Col. Cueta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	QUEJOS DE JALISCO	Alienda No. 10	01-496 85 1-07-29	01-496 85-1-01-84
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	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	TEOACALICHE	Sarado Álvarez No. 19	01-348 78 7-24-71	01-348 78-7-23-34 -72152
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-395 72 3-02-50	01-495 72-3-00-07
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-18	01-495 96-8-05-50
3	ACATC	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	J. Isabel Valdés No. 37	01-431 40 30070	01-431 40-3-01-50
3	JALOSTOTILÁN	Ramón Corona No. 178	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	MEXTLIACÁN	Aguiles Barden No. 101	01-34470 2-00-44	01-344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN	Josef Aldrete No.3	01-347 71 6-01-72	01-347 71-6-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 6-22-43	01-347 78-6-22-43
3	TEPATILÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78-2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 286	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. 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 71-6-00-85	01-348 71-6-00-85
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermosillo s/n	01-391 91 7-10-81	01-391 91-71081
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	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	01-383 93 5-15-98	01-383 93 5-00-01
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	JAMAY	Irbide No. 605	01-382 92 4-12-38	01-382 92-4-12-38
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 958	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92 2-41-16
4	PONCILÁN	Miguel Montec 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 5-06-83	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	01-378 78 5-33-49	01-378 78-5-28-49
6	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 8-03-00	01-372 42-8-00-27
6	JOCOTEPEC	Abasco e Hidalgo	01-387 78 3-00-74 Ext. 110	01-387 78-3-00-74 y 78
6	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01-372 43 5 04 37	01-372 43 5 03 19
6	MAZAMITLA	Chihuahua No. 1 8	01-382 53 80860	01-382 53 80450
5	QUITUPÁN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 67 6-04-44	01-382 67-5-01-21
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 Puente s/n	01-378 78 814 83 6 03 29	01-378 78-8-14-83
5	TUXCUECA	Rivers del Lago s/n	01-378 78 4-03-42	01-378 78-8-01-51
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	GÓMEZ FARÍAS	Vicente Guerrero No. 82	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-28	Ext. 126
6	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 38 61473	01-312 38-6-00-09
6	SAN GABRIEL	M. Moret No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85, 7-00-04
6	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-338 41 61770	01-338 41-6-00-78
6	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 818-96	01-371 41-8-01-89
6	TOLUÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-06
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	ZAPOTLITC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
6	ZAPOTILÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00
6	ZAPOTILÁN EL GRANDE	Aguiles Barden No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41-2-56-95
7	ATENGO	Chimaltán No. 16	01-349 77 1-01-45	01-349 77-10136
7	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-85
7	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-318 37 2-08-80	01-318 37-2-03-14 Y 2-00-04
7	CHICUILISTLÁN	Independencia No. 18	01-385 75 5-50-83	01-385 75 5-50-83
7	CUAUTLA	Amado Nervo s/n	01-318 38 4-30-80	01-318 38-4-30-93



Handwritten initials or mark.

Ramo 33 / Ene-Feb 2019
 Múltiples
 Fondo de Apoyaciones

RECIBI UNIFORME DEL PRESENTE
 CONTRATO MARCELA LUZ LUZANO
 15-MZO. 2019

Tel: 3030 3800
 01 800 3000 343
 Av. Alcalde # 1220,
 Colonia Miraflores, C.P. 44270,
 Guadalajara, Jalisco, México.

DJ-CTO-079/19-2A



DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-48
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99	01-321 38-7-28-99
7	EL LIMÓN	Aldama No. 69	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	JUCHITLÁN	Dejollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 8-03-53	01-349 77-8-01-17
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. 160	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros 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 CORTIJO (LA RESOLANA)	Hidalgo No. 150	01-357 38 8-06-60	01-357 38-8-00-93
8	CHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro.	01-315 35 5-39-81	01-315 35 5-21-08
8	CHUATLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cortés s/n Edo. Vicente Guerrero	01-357 38 4-61-92	01-357 38-4-80-44
9	ATENQUILLO	Limón No. 18	01-388 73 8-90-01	01-388 73 89001
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 28 9-01-30	01-322 28 9-01-01
9	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-6-00-13	01 388 73 - 68238 683 68
9	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 8-10-76	01-388 38-8-00-52
9	MEXTLÁN	Esco R. Morales No. 37	01-388 73 8-57-70	01-388 73-8-57-77
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,38,39,40	01 322 22 00 58
9	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Genl. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 728 99, 7 28 97
9	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-08
10	AHUALLULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-388 73 2-01-75	01-388 73-2-01-58
10	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
10	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-08-18	01-375 75-8-08-18
10	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-26
10	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-66
10	HOSTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	01-386 74 4-52-17, 4-50-78	01-386 74-4-51-21
10	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-58	01-386 74-01-87
10	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-386 75 4-03-84	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 8-03-78, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
10	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-63	01-374 74-2-00-63
10	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-84	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 2-05-03
11	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-80	01-372 42-4-01-06
11	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01 326 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
11	ATOYAC	Moctezuma No. 7	01-372 410-21-82	01-372 41 0-21-82
11	COCUILA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 6-04-19	01-385 75-6-04-15
11	BAYULA	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	TEOCUITLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-08
11	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-99 8-02-22	01-387 77-8-00-07
11	ZACOLCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-97, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
12	CUQUIJO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 8-51-25
12	EL BALTO	Av. Del Parque y Prolg. No. 700	373 2-07-48	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	ZAPOTLANEJO	Ángeles Paralta No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MENBRILLOS	Obregon No. 93	01-376 78 2-04-21	01-376 78-2-04-21
12	IXTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-4-51-10
12	JUANAGATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 87	01-373 73 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
ZONA MET	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3615-19-29 y 3616-63-66	3630 28-29
ZONA MET	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59	36 80 53 24
ZONA MET	TONALÁ	Paseo Chahuapilil No. 70	3683-06-43 y 3683-34-06	36-83-36-24 y 36-83-34-06
ZONA MET	ZAPOPAN	Av. Tassilan y Periférico	38 36 34 44 38 36 34 64	38 36 34 60
ZONA INDIGENA	EL PROVEEDOR DE PONDRÁ EN CONTACTO CON EL SISTEMA DIF MUNICIPAL DE MEZQUITIC PARA LA ENTREGA DE DICHAS DESPENSAS.	Joséfa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98-10085

Registro de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Ene-Feb 2019

R.L.

