



DJ-CTO-2327/18-2B

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-2018-12-00094, CPAREQ-2018-12-00084, CPAREQ-2018-12-00075, CPAREQ-2018-12-00082, CPAREQ-2018-12-00077, CPAREQ-2018-12-00076, CPAREQ-2018-12-00087, CPAREQ-2018-12-00083**, 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-2018-12-00104, CPAOC-2018-12-00107, CPAOC-2018-12-00111, CPAOC-2018-12-00112, CPAOC-2018-12-00113, CPAOC-2018-12-00114, CPAOC-2018-12-00115, CPAOC-2018-12-00116** expedidos por el Departamento de Compras de la Dirección de Recursos Materiales, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar este contrato.

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

- A) Que la sociedad cooperativa se encuentra debida y legalmente constituida mediante Acta constitutiva de fecha 7 siete de marzo de 2012 dos mil doce, ratificada en instrumento público número 10,274 diez mil doscientos setenta y cuatro, de fecha 08 ocho de marzo de 2012 dos mil doce, pasado ante la fe del Licenciado Felipe de Jesús Preciado Coronado, Notario Público número 43 de Guadalajara, Jalisco e inscrita mediante folio mercantil

DIC' 2018

ERADDFAM



DJ-CTO-2327/18-2B

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.

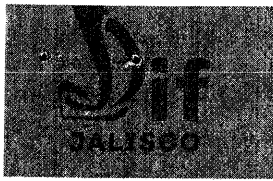
[Handwritten signature]

DIC'2018

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*.
- **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.

[Handwritten signature]



DJ-CTO-2327/18-2B

DIC'2018

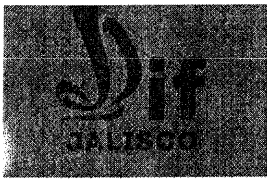
- **Porcentaje, número y fechas o plazo de las exhibiciones y amortización de los anticipos que se otorguen.** No es el caso.
- **Forma, términos y porcentaje para garantizar los anticipos y el cumplimiento del contrato.** Lo concerniente a tal respecto, se encuentra precisado en la cláusula DÉCIMA CUARTA 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

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.



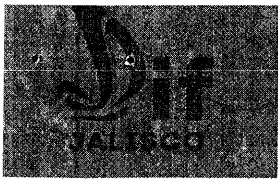
OBJETO

SEGUNDA.- “DIF JALISCO” manifiesta y “EL PROVEEDOR” se da por enterado que queda sujeta la contratación a la disponibilidad presupuestaria autorizada para el Ejercicio 2018.

TERCERA.- Manifiesta “DIF JALISCO” que es su deseo adquirir el producto *Leche Ultrapasteurizada*, 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-2018-12-00104				
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total	
1	2,628	LITRO	<p>LECHE DESCREMADA 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 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</p>	\$11.35	\$29,827.80	

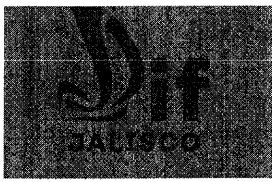
DIC'2018 *R.H.*



DJ-CTO-2327/18-2B

DIC'2018

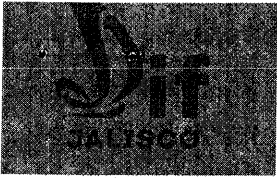
				<p>extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M10.5 microgramos/L Máximo 2. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: 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 encajas 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-2012Leche-enominaciones, 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 dela 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 DIRECTA ESTATAL. Recurso del Ramo 33 2018, FFE/00501, Programa Presupuestario 358, Programa 01, del proyecto 010"Brindar apoyos asistenciales a familias Vulnerables de los 125 municipios del estado de Jalisco". Periodo Diciembre 2018. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS). TRABAJO SOCIAL OPERATIVO</p>					  	
				<p>TOTAL</p>	<p>\$29,827.80</p>	



DIC'2018 *R.S.*

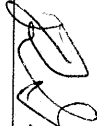


Pedido	CPAOC-2018-12-00107				Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción			
1	200,080	LITRO	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido 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 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:</p> <p>2.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite 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 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).</p>	\$11.35	\$2'270,908.00

[Handwritten signature]



DJ-CTO-2327/18-2B

DIC'2018

			<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: 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 (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.</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> <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.</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>		  
--	--	--	---	--	---



DJ-CTO-2327/18-2B

DIC'2018




			<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 Fisicoquímicas, 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. 		
<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. Adendum. Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 05 "Entrega de dotación de alimento a niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses del Estado de Jalisco". Leche para 125 municipios para el periodo Diciembre 2018. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS). NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR</p>					
				TOTAL	\$2'270,908.00

Pedido CPAOC-2018-12-00111						
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	328,107	LITRO	<p>LECHE DESCREMADA 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 podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</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,</p>		\$11.35	\$3'724,014.45



DJ-CTO-2327/18-2B

DIC'2018

			<p>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 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</p>		  
--	--	--	--	--	---



DJ-CTO-2327/18-2B


DIC'2018

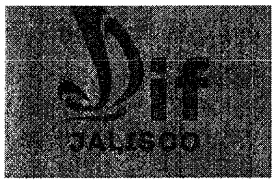
			<p>la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima. Etiquetado: Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012Leche-enominaciones, 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 dela 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 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. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, 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 SDM, para el periodo Diciembre 2018, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS). NUTRICIÓN ESCOLAR</p>					
				TOTAL	\$3'724,014.45

Pedido CPAOC-2018-12-00112						
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	3,000	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 Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</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>	\$11.35	\$34,050.00



DIC'2018

				<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 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 (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.</p> <p>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.</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>		
--	--	--	--	--	--	--



DJ-CTO-2327/18-2B

DIC'2018 *Ad.*

				<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> <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 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.</p>		
--	--	--	--	---	--	---

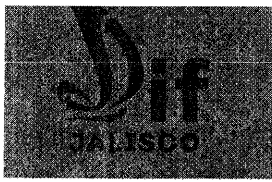


DJ-CTO-2327/18-2B

			<p>c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.</p> <p>d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).</p> <p>e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).</p> <p>f. Fibra dietética.</p> <p>g. Sodio.</p> <p>h. Hierro.</p> <p>i. Porciones por presentación.</p> <p>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>		
<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. Adendum. Recurso del Fondo V, Ramo 33, FFE/00501, 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 Zona Indígena, para el periodo Diciembre 2018. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS). ORIENTACIÓN ALIMENTARIA</p>					
				TOTAL	\$34,050.00

DIC 2018

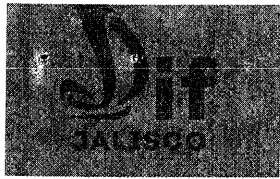
Pedido CPAOC-2018-12-00113						
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	28,525	LITRO	<p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA</p>	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser 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 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</p>	\$11.35	\$323,758.75



DJ-CTO-2327/18-2B

DIC 2018

			<p>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 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-2012Leche-enominaciones, 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 dela 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</p>		
--	--	--	---	--	--



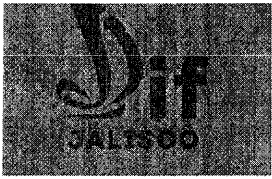
DJ-CTO-2327/18-2B

			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. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, 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 marginada. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS). NUTRICIÓN ESCOLAR</p>					
				TOTAL	\$323,758.75

DIC'2018

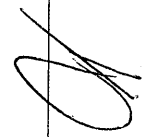
Pedido		CPAOC-2018-12-00114				
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	437,238	LITRO	<p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA</p>	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser 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 podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. 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</p>	\$11.35	\$4'962,651.30

[Handwritten signatures and scribbles]



DJ-CTO-2327/18-2B


DIC'2018

			<p>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-2012Leche-enominaciones, 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 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</p>					



DJ-CTO-2327/18-2B

RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, 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. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS). NUTRICIÓN ESCOLAR	
TOTAL	\$4'962,651.30

DIC'2018

Pedido		CPAOC-2018-12-00115				
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	20,263	LITRO	LECHE ENTERA 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 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:</p> <p>2.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite 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 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 (310 - 670 microgramos/L)</p>	\$11.35	\$229,985.05



DJ-CTO-2327/18-2B



DIC'2018

			<p>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, 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 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 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</p>		
--	--	--	---	--	--



DJ-CTO-2327/18-2B

DIC'2018

				<p>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. 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.</p> <p>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. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, 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. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).</p> <p>NUTRICIÓN ESCOLAR</p>					 	
				<p>TOTAL</p>	<p>\$229,985.05</p>	



DJ-CTO-2327/18-2B



Pedido		CPAOC-2018-12-00116				
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	66,935	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 Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</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 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</p>	\$11.35	\$759,712.25

DIC'2018



DJ-CTO-2327/18-2B

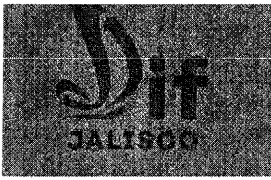
DIC'2018

			<p>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- enominaciones, 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 "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. Adendum. 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 Diciembre 2018. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS). ORIENTACIÓN ALIMENTARIA</p>				 	

TOTAL \$759,712.25

GRAN TOTAL \$12'334,907.60

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



DJ-CTO-2327/18-2B

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 empaacan, 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 deberán 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"** negara el acceso total o parcial a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

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.



DJ-CTO-2327/18-2B

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.

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 \$11.35 (*Once pesos 35/100 M.N.*), y el costo total de la presente operación contractual, que incluirá cualquier contribución presente y/o futura, es por la cantidad de **\$12'334,907.60 (Doce millones trescientos treinta y cuatro mil novecientos siete pesos 60/100 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

DIC'2018



DJ-CTO-2327/18-2B

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 al mes de diciembre de 2018, 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.

PL

DIC'2018

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.

"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 sí 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 veintinueve 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

[Handwritten signature]



DJ-CTO-2327/18-2B

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.

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.

DIC'2018



DJ-CTO-2327/18-2B

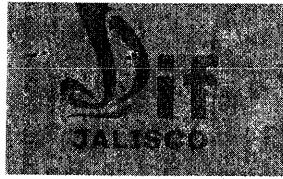
- D) Que **"EL PROVEEDOR"** no respete el precio ofertado, tanto para el suministro y distribución de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, indicado en la cláusula OCTAVA de este contrato.
- E) Que **"EL PROVEEDOR"** varíe o modifique, en todo o en parte, las características de los diversos 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.

"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



DJ-CTO-2327/18-2B

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.

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:

DIC' 2018



DJ-CTO-2327/18-2B

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

VIGÉSIMA PRIMERA.- **"EL PROVEEDOR"** reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18, fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 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 ahora Directora General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las cláusulas DÉCIMA SEXTA y VIGÉSIMA del presente contrato, así



DJ-CTO-2327/18-2B

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 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

DIC'2018



DJ-CTO-2327/18-2B

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 *06 seis de diciembre de 2018 dos mil dieciocho*.

POR "DIF JALISCO"

LIC. ANA LILIA MOSQUEDA GONZÁLEZ
DIRECTORA GENERAL

"EL PROVEEDOR"

C. ROBERTO GONZÁLEZ ROMO
PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

TESTIGOS

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

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

DIC' 2018



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 Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
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

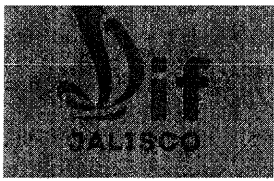
Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Densidad (15°C)	1.029 g/mL Mínimo
Grasa Butírica	30 g/L Mínimo
Acidez (ácido Láctico)	1.3 - 1.7 g/L.
Sólidos no grasos	83 g/L Mínimo
Punto crioscópico	- 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °H)
Lactosa	43 - 52 g/L
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:

DIC'2018



DJ-CTO-2327/18-2B

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

- 1) Relación caseína/proteína: Para el caso de la leche ultrapasteurizada, de los 30 g/L que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína. Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.
- 2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1. de la MOM-155-SSA1-2012.
- 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

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.

DIC' 2018



DJ-CTO-2327/18-2B

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

DIC'2018



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 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)	1.029 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

[Handwritten signature]

DIC'2018



DJ-CTO-2327/18-2B

adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

- 1) Relación caseína/proteína: Para el caso de la leche ultrapasteurizada, de los 30 g/L que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína. Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.
- 2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1. de la MOM-155-SSA1-2012.
- 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

3.4. Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

7. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima.

8. Etiquetado:

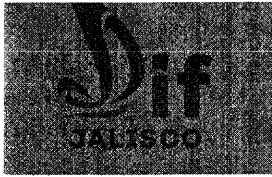
- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Hierro
 - i. Porciones por presentación.

[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

DIC'2018



DJ-CTO-2327/18-2B

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 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.	

DIC'2018



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 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 Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Densidad (15°C)	1.031 g/mL Mínimo
Grasa Butírica	5 g/L Máximo
Acidez (ácido Láctico)	1.3 - 1.7 g/L.
Sólidos no grasos	83 g/L Mínimo
Punto crioscópico	- 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °H)
Lactosa	43 - 52 g/L
Proteína	30 g/L Mínimo
Caseína	24 g/L Mínimo
Vitamina A	1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)
Vitamina D	200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)
Materia extraña	Ausencia
Prueba de autenticidad	Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos.

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

Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características físicoquímicas.

Determinación de autenticidad:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos,

DIC'2018



DJ-CTO-2327/18-2B

otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

- 1) Relación caseína/proteína: Para el caso de la leche ultrapasteurizada, de los 30 g/L que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína. Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.
- 2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1. de la MOM-155-SSA1-2012.
- 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

3.4. Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

7. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

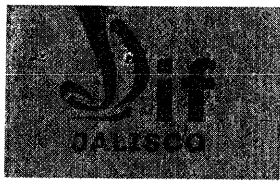
El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima.

8. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. 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.

DIC'2018



DJ-CTO-2327/18-2B

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.	

DIC'2018



Calendario de Entregas

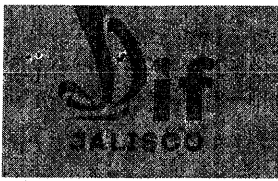
DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, DESAYUNO
CALIENTE 121 MUNICIPIOS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

DIC'2018

Handwritten signature

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			14	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD LITROS DE LECHE
019	Bolaños	430	06-Dic-2018	1,505
031	Chimaltitán	685	06-Dic-2018	2,397
025	Colotlán	2,065	06-Dic-2018	7,228
041	Huejucar	585	06-Dic-2018	2,047
042	Huejuquilla el Alto	840	06-Dic-2018	2,940
061	Mezquitic	895	06-Dic-2018	3,133
076	San Martín de Bolaños	425	06-Dic-2018	1,488
081	Santa María de los Ángeles	545	06-Dic-2018	1,907
104	Totatiche	350	06-Dic-2018	1,225
115	Villa Guerrero	410	06-Dic-2018	1,435
Total Región 1		7,230		25,305
035	Encarnación de Díaz	985	07-Dic-2018	3,450.00
053	Lagos de Moreno	1,210	07-Dic-2018	4,200.00
064	Ojuelos	315	07-Dic-2018	1,100.00
072	San Diego de Alejandría	355	07-Dic-2018	1,225.00
073	San Juan de los Lagos	1,110	07-Dic-2018	3,850.00
091	Teocaltiche	1,335	07-Dic-2018	4,625.00
109	Unión de San Antonio	1,030	07-Dic-2018	3,575.00
116	Villa Hidalgo	215	07-Dic-2018	750.00
Total Región 2		6,555		22,775.00
001	Acatic	530	10-Dic-2018	1,825.00
008	Arandas	1,340	10-Dic-2018	4,650.00
117	Cañadas de Obregón	60	10-Dic-2018	200.00
046	Jalostotitlán	610	10-Dic-2018	2,100.00
048	Jesús María	1,335	10-Dic-2018	4,625.00
060	Mexxicacán	415	10-Dic-2018	1,425.00
125	San Ignacio Cerro Gordo	360	10-Dic-2018	1,250.00
074	San Julián	1,085	10-Dic-2018	3,750.00
078	San Miguel el alto	900	10-Dic-2018	3,125.00
093	Tepatitlán de Morelos	1,200	10-Dic-2018	4,150.00
111	Valle de Guadalupe	340	10-Dic-2018	1,175.00
118	Yahualica	455	10-Dic-2018	1,575.00
Total Región 3		8,630		29,850.00
013	Atotonilco el Alto	2,090	11-Dic-2018	7,325.00
016	Ayotlán	750	11-Dic-2018	2,625.00
033	Degollado	2,000	11-Dic-2018	7,000.00
047	Jamay	345	11-Dic-2018	1,225.00
018	La Barca	1,240	11-Dic-2018	4,375.00
063	Ocotlán	3,480	11-Dic-2018	12,200.00
066	Poncitlán	2,860	11-Dic-2018	10,000.00

Handwritten signature



DJ-CTO-2327/18-2B

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, DESAYUNO
 CALIENTE 121 MUNICIPIOS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

DIC'2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			14	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD LITROS DE LECHE
105	Tototlán	1,295	11-Dic-2018	4,550.00
123	Zapotlán el Rey	710	11-Dic-2018	2,500.00
Total Región 4		14,770		51,800.00
030	Chapala	1,235	12-Dic-2018	4,325.00
026	Concepción de B. A	675	12-Dic-2018	2,375.00
050	Jocotepec	1,850	12-Dic-2018	6,475.00
057	La Manzanilla de la Paz	115	12-Dic-2018	400.00
059	Mazamitla	625	12-Dic-2018	2,200.00
069	Quitupán	500	12-Dic-2018	1,750.00
056	Santa María del Oro	145	12-Dic-2018	525.00
096	Tizapán el Alto	2,610	12-Dic-2018	9,150.00
107	Tuxcueca	475	12-Dic-2018	1,675.00
112	Valle de Juárez	620	12-Dic-2018	2,175.00
Total Región 5		8,850		31,050.00
079	Gómez Farías	960	13-Dic-2018	3,375.00
049	Jilotlán de los Dolores	1,540	13-Dic-2018	5,400.00
065	Pihuamo	970	13-Dic-2018	3,400.00
113	San Gabriel	1,340	13-Dic-2018	4,700.00
085	Tamazula de Gordiano	1,915	13-Dic-2018	6,700.00
087	Tecalitlán	1,860	13-Dic-2018	6,500.00
099	Tolimán	1,280	13-Dic-2018	4,475.00
103	Tonila	585	13-Dic-2018	2,050.00
108	Tuxpan	985	13-Dic-2018	3,450.00
121	Zapotititc	3,030	13-Dic-2018	10,600.00
122	Zapotitlán de Vadillo	900	13-Dic-2018	3,150.00
023	Zapotlán el Grande	990	13-Dic-2018	3,475.00
Total Región 6		16,355		57,275.00
011	Atengo	470	14-Dic-2018	1,650.00
015	Autlán de Navarro	2,160	14-Dic-2018	7,550.00
017	Ayutla	1,350	14-Dic-2018	4,725.00
032	Chiquillistán	390	14-Dic-2018	1,375.00
028	Cuahtla	300	14-Dic-2018	1,050.00
034	Ejutla	300	14-Dic-2018	1,050.00
037	El Grullo	940	14-Dic-2018	3,325.00
054	El Limón	750	14-Dic-2018	2,625.00
052	Juchitlán	795	14-Dic-2018	2,800.00
088	Tecolotlán	1,085	14-Dic-2018	3,800.00
090	Tenamaxtlán	405	14-Dic-2018	1,425.00
102	Tonaya	1,095	14-Dic-2018	3,850.00
106	Tuxcacuesco	310	14-Dic-2018	1,100.00

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



DJ-CTO-2327/18-2B

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, DESAYUNO
 CALIENTE 121 MUNICIPIOS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			14	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD LITROS DE LECHE
110	Unión de Tula	815	14-Dic-2018	2,850.00
	Total Región 7	11,165		39,175.00
100	Tomatlán	3,390	17-Dic-2018	11,900.00
068	Villa Purificación	1,545	17-Dic-2018	5,425.00
043	La Huerta	1,080	17-Dic-2018	3,775.00
021	La Resolana	1,765	17-Dic-2018	6,175.00
022	Cihuatlán	1,320	17-Dic-2018	4,625.00
027	Cuautitlán de G. B.	3,305	17-Dic-2018	11,575.00
	Total Región 8	12,405		43,475.00
012	Atenguillo	190	18-Dic-2018	675.00
020	Cabo Corriente	1,115	18-Dic-2018	3,900.00
038	Guachinango	445	18-Dic-2018	1,550.00
058	Mascota	645	18-Dic-2018	2,250.00
062	Mixtlán	470	18-Dic-2018	1,650.00
067	Puerto Vallarta	660	18-Dic-2018	2,325.00
080	San Sebastián del Oeste	730	18-Dic-2018	2,550.00
084	Talpa de Allende	815	18-Dic-2018	2,850.00
	Total Región 9	5,070		17,750.00
003	Ahualulco del Mercado	970	19-Dic-2018	3,400.00
005	Amatitán	875	19-Dic-2018	3,075.00
006	Ameca	1,490	19-Dic-2018	5,225.00
036	Etzatlán	1,070	19-Dic-2018	3,750.00
009	El Arenal	520	19-Dic-2018	1,825.00
040	Hostotipaquillo	720	19-Dic-2018	2,525.00
055	Magdalena	1,345	19-Dic-2018	4,700.00
007	San Juanito	575	19-Dic-2018	2,025.00
075	San Marcos	510	19-Dic-2018	1,800.00
083	Tala	2,080	19-Dic-2018	7,275.00
094	Tequila	2,910	19-Dic-2018	10,175.00
095	Teuchitlán	890	19-Dic-2018	3,125.00
	Total Región 10	13,955		48,900.00
002	Acatlán de Juárez	620	20-Dic-2018	2,175.00
004	Amacueca	325	20-Dic-2018	1,150.00
010	Atemajac de Brizuela	665	20-Dic-2018	2,350.00
014	Atoyac	755	20-Dic-2018	2,650.00
024	Cocula	2,400	20-Dic-2018	8,400.00
077	San Martín Hidalgo	2,260	20-Dic-2018	7,925.00
082	Sayula	1,610	20-Dic-2018	5,650.00
086	Tapalpa	1,140	20-Dic-2018	4,000.00
089	Techaluta	80	20-Dic-2018	300.00

DIC'2018

Handwritten signature

Handwritten signature



DJ-CTO-2327/18-2B

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, DESAYUNO
 CALIENTE 121 MUNICIPIOS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD LITROS DE LECHE
092	Teocuitatlán de Corona	980	20-Dic-2018	3,425.00
114	Villa Corona	1,600	20-Dic-2018	5,600.00
119	Zacoalco de Torres	935	20-Dic-2018	3,283.00
	Total Región 11	13,370	0	46,908.00
029	Cuquilo	640	21-Dic-2018	2,250.00
070	El Salto	680	21-Dic-2018	2,375.00
124	Zapotlanejo	760	21-Dic-2018	2,650.00
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	1,925	21-Dic-2018	6,725.00
045	Ixtlahuacán del Río	755	21-Dic-2018	2,650.00
051	Juanacatlán	50	21-Dic-2018	175.00
071	San Cristóbal de la Barranca	340	21-Dic-2018	1,175.00
097	Tlajomulco de Zuñiga	1,420	21-Dic-2018	4,975.00
	Total Región 12	6,570		22,975.00
	TOTAL GENERAL	124,925		437,238.00

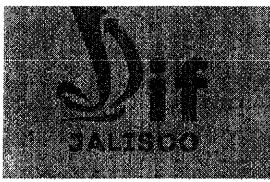
DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, DESAYUNO
 CALIENTE ZONA METROPOLITANA
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD LITROS DE LECHE
039	Guadalajara	2,200	11-Dic-2018	7,700
098	Tlaquepaque	2,290	12-Dic-2018	8,000
101	Tonalá	1,390	13-Dic-2018	4,875
120	Zapopan	2,270	14-Dic-2018	7,950
	Total Zona Metropolitana	8,150		28,525

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA, DESAYUNO CALIENTE ZONA
 INDIGENA
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

CLAVE MPIO.	LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD LITROS DE LECHE
	NUEVA COLONIA	213	06 AL 14 DIC.- 2018	690
	PUEBLO NUEVO	380		1,219
	SAN ANDRÉS COHAMIATA	1,040		3,335
	SAN SEBASTIÁN TEPONAHUAXTLAN	650		2,093
	OCOTA DE LA SIERRA	640		2,070
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TAPIAS	393		1,265
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TECOLOTES	864		2,783
001	TOTAL MEZQUITIC	4,180		
	TUXPAN DE BOLAÑOS	1,615	06 AL 14 DIC.- 2018	5,198
019	TOTAL BOLAÑOS	1,615		5,198
	VILLA GUERRERO	500	06 AL 14 DIC.- 2018	1,610.00
115	TOTAL VILLA GUERRERO	500		1,610
	TOTAL GENERAL	6,295		20,263

DIC'2018



DJ-CTO-2327/18-2B

DIRECCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICION ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA,
 DESAYUNO FRÍO
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			14	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD LITROS DE LECHE
019	Bolaños	224	06-Dic-2018	784.00
031	Chimaltitán	96	06-Dic-2018	336.00
025	Colotlán	135	06-Dic-2018	473.00
041	Huejucar	432	06-Dic-2018	1,512.00
042	Huejuquilla el Alto	826	06-Dic-2018	2,891.00
061	Mezquitic	327	06-Dic-2018	0.00
076	San Martín de Bolaños	38	06-Dic-2018	133.00
081	Santa María de los Angeles	35	06-Dic-2018	123.00
104	Totatiche	0	06-Dic-2018	0.00
115	Villa Guerrero	425	06-Dic-2018	1,487.00
Total Región 1		2,538		7,739.00
035	Encarnación de Díaz	485	07-Dic-2018	1,698.00
053	Lagos de Moreno	4321	07-Dic-2018	15,123.00
064	Ojuelos	1186	07-Dic-2018	4,151.00
072	San Diego de Alejandría	166	07-Dic-2018	581.00
073	San Juan de los Lagos	976	07-Dic-2018	3,416.00
091	Teocaltiche	1144	07-Dic-2018	4,004.00
109	Unión de San Antonio	872	07-Dic-2018	3,052.00
116	Villa Hidalgo	284	07-Dic-2018	994.00
Total Región 2		9,434		33,019.00
001	Acatic	665	10-Dic-2018	2,327.00
008	Arandas	1166	10-Dic-2018	4,081.00
117	Cañadas de Obregón	357	10-Dic-2018	1,249.00
046	Jalostotitlán	563	10-Dic-2018	1,971.00
048	Jesús María	439	10-Dic-2018	1,536.00
060	Mexxicacán	257	10-Dic-2018	900.00
125	San Ignacio Cerro Gordo	509	10-Dic-2018	1,781.00
074	San Julián	229	10-Dic-2018	802.00
078	San Miguel el alto	322	10-Dic-2018	1,127.00
093	Tepatitlán	1520	10-Dic-2018	5,320.00
111	Valle de Guadalupe	188	10-Dic-2018	658.00
118	Yahualica	480	10-Dic-2018	1,680.00
Total Región 3		6,695		23,432.00
013	Atotonilco el Alto	181	11-Dic-2018	634.00
016	Ayotlán	1232	11-Dic-2018	4,312.00
033	Degollado	0	11-Dic-2018	0.00
047	Jamay	591	11-Dic-2018	2,068.00
018	La Barca	1482	11-Dic-2018	5,187.00
063	Ocotlán	884	11-Dic-2018	3,094.00
066	Poncitlán	1488	11-Dic-2018	5,208.00
105	Tototlán	0	11-Dic-2018	0.00

DIC'2018

Handwritten signature

Handwritten signature



DJ-CTO-2327/18-2B

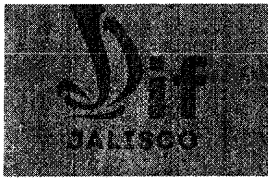
DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICION ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA,
 DESAYUNO FRÍO
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

DIC'2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			14	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD LITROS DE LECHE
123	Zapotlán el Rey	622	11-Dic-2018	2,177.00
	Total Región 4	6,480		22,680.00
030	Chapala	671	12-Dic-2018	2,349.00
026	Concepción de B. A	0	12-Dic-2018	0.00
050	Jocotepec	577	12-Dic-2018	2,019.00
057	La Manzanilla de la Paz	254	12-Dic-2018	889.00
059	Mazamitla	244	12-Dic-2018	854.00
069	Quitupán	933	12-Dic-2018	3,265.00
056	Santa María del Oro	101	12-Dic-2018	354.00
096	Tizapán el Alto	647	12-Dic-2018	2,265.00
107	Tuxcueca	317	12-Dic-2018	1,110.00
112	Valle de Juárez	0	12-Dic-2018	0.00
	Total Región 5	3,744		13,105.00
079	Gómez Farías	273	13-Dic-2018	955.00
049	Jilotlán de los Dolores	0	13-Dic-2018	0.00
065	Pihuamo	367	13-Dic-2018	1,285.00
113	San Gabriel	754	13-Dic-2018	2,639.00
085	Tamazula de Gordiano	1338	13-Dic-2018	4,683.00
087	Tecalitlán	100	13-Dic-2018	350.00
099	Tolimán	119	13-Dic-2018	417.00
103	Tonila	293	13-Dic-2018	1,026.00
108	Tuxpan	696	13-Dic-2018	2,436.00
121	Zapotiltic	285	13-Dic-2018	997.00
122	Zapotitlán de Vadillo	194	13-Dic-2018	679.00
023	Zapotlán el Grande	1225	13-Dic-2018	4,288.00
	Total Región 6	5,644		19,755.00
011	Atengo	245	14-Dic-2018	858.00
015	Autlán de Navarro	1982	14-Dic-2018	6,937.00
017	Ayutla	60	14-Dic-2018	210.00
032	Chiquilistlán	284	14-Dic-2018	994.00
028	Cuahtla	93	14-Dic-2018	325.00
034	Ejutla	0	14-Dic-2018	0.00
037	El Grullo	473	14-Dic-2018	1,656.00
054	El Limón	0	14-Dic-2018	0.00
052	Juchitlán	0	14-Dic-2018	0.00
088	Tecolotlán	481	14-Dic-2018	1,684.00
090	Tenamaxtlán	339	14-Dic-2018	1,186.00
102	Tonaya	0	14-Dic-2018	0.00
106	Tuxcacuesco	307	14-Dic-2018	1,075.00
110	Unión de Tula	441	14-Dic-2018	1,544.00
	Total Región 7	4,705		16,469.00

Handwritten signature

Large handwritten signature



DJ-CTO-2327/18-2B

DIRECCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICION ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA,
 DESAYUNO FRÍO
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

DIC'2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			14	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD LITROS DE LECHE
100	Tomatlán	1500	17-Dic-2018	5,250.00
068	Villa Purificación	255	17-Dic-2018	892.00
043	La Huerta	783	17-Dic-2018	2,741.00
021	La Resolana	991	17-Dic-2018	3,469.00
022	Cihuatlán	524	17-Dic-2018	1,834.00
027	Cuautilán de G. B.	1007	17-Dic-2018	3,523.00
Total Región 8		5,060		17,709.00
012	Atenguillo	225	18-Dic-2018	788.00
020	Cabo Corriente	280	18-Dic-2018	980.00
038	Guachinango	0	18-Dic-2018	0.00
058	Mascota	383	18-Dic-2018	1,340.00
062	Mixtlán	62	18-Dic-2018	217.00
067	Puerto Vallarta	2310	18-Dic-2018	8,085.00
080	San Sebastián del Oeste	189	18-Dic-2018	661.00
084	Talpa de Allende	572	18-Dic-2018	2,002.00
Total Región 9		4,021		14,073.00
003	Ahualulco del Mercado	213	19-Dic-2018	746.00
005	Amatitán	112	19-Dic-2018	392.00
006	Ameca	2059	19-Dic-2018	7,206.00
036	Etzatlán	377	19-Dic-2018	1,318.00
009	El Arenal	287	19-Dic-2018	1,005.00
040	Hostotipaquillo	19	19-Dic-2018	67.00
055	Magdalena	331	19-Dic-2018	1,158.00
007	San Juanito	197	19-Dic-2018	690.00
075	San Marcos	0	19-Dic-2018	0.00
083	Tala	0	19-Dic-2018	0.00
094	Tequila	911	19-Dic-2018	3,188.00
095	Teuchitlán	169	19-Dic-2018	592.00
Total Región 10		4,675		16,362.00
002	Acatlán de Juárez	1089	20-Dic-2018	3,811.00
004	Amacueca	193	20-Dic-2018	676.00
010	Atemajac de Brizuela	198	20-Dic-2018	693.00
014	Atoyac	139	20-Dic-2018	486.00
024	Cocula	0	20-Dic-2018	0.00
077	San Martín Hidalgo	0	20-Dic-2018	0.00
082	Sayula	447	20-Dic-2018	1,565.00
086	Tapalpa	1520	20-Dic-2018	5,320.00
089	Techaluta	346	20-Dic-2018	1,211.00
092	Teocuitatlán de Corona	359	20-Dic-2018	1,257.00
114	Villa Corona	134	20-Dic-2018	469.00
119	Zacoalco de Torres	429	20-Dic-2018	1,501.00



DJ-CTO-2327/18-2B

DIRECCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICION ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA,
DESAYUNO FRÍO
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			14	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD LITROS DE LECHE
	Total Región 11	4,854	0	16,989.00
029	Cuquio	750	21-Dic-2018	2,625.00
070	El Salto	3740	21-Dic-2018	13,088.00
124	Zapotlanejo	1381	21-Dic-2018	4,833.00
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	155	21-Dic-2018	543.00
045	Ixtlahuacán del Río	928	21-Dic-2018	3,248.00
051	Juanacatlán	1041	21-Dic-2018	3,643.00
071	San Cristóbal de la Barranca	212	21-Dic-2018	742.00
097	Tlajomulco de Zuñiga	699	21-Dic-2018	2,447.00
	Total Región 12	8,906		31,169.00
039	Guadalajara	5330	11-Dic-2018	18,655.00
098	Tlaquepaque	7477	12-Dic-2018	26,169.00
101	Tonalá	4510	13-Dic-2018	15,785.00
120	Zapopan	9672	14-Dic-2018	33,852.00
	Total Zona Metropolitana	26,989		94,461.00
	TOTAL GENERAL	93,745		326,962.00

NUT.ESC./2018

DIC'2018

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA,
DESAYUNO FRÍO ZONA INDIGENA
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

CLAVE MPIO.	LOCALIDAD	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			14	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD LITROS DE LECHE
	NUEVA COLONIA	59	06 AL 14 DIC. 2018	206
	PUEBLO NUEVO	0		0
	SAN ANDRÉS COHAMIATA	142		497
	SAN SEBASTIÁN TEPONAHUAXTLAN	61		214
	OCOTA DE LA SIERRA	65		228
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TAPIAS	0		0
	SAN MIGUEL HUAIXTITA - TECOLOTES	0		0
001	TOTAL MEZQUITIC	327		

NUT.ESC./2018

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



DJ-CTO-2327/18-2B



LITROS DE LECHE DESCREMADA PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE DICIEMBRE 2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	Nó. DE BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
019	BOLAÑOS	243	06-Dic-2018	243
031	CHIMALTITAN	130	06-Dic-2018	130
025	COLOTLAN	574	06-Dic-2018	574
041	HUEJUCAR	415	06-Dic-2018	415
042	HUEJUQUILLA EL ALTO	408	06-Dic-2018	408
061	MEZQUITIC	336	06-Dic-2018	336
076	SAN MARTIN DE BOLAÑOS	268	06-Dic-2018	268
081	SANTA MA. DE LOS ANGELES	270	06-Dic-2018	270
104	TOTATICHE	310	06-Dic-2018	310
115	VILLA GUERRERO	400	06-Dic-2018	400
	TOTAL REGION 01	3,354		3,354
035	ENCARNACION DE DIAZ	828	07-Dic-2018	828
053	LAGOS DE MORENO	710	07-Dic-2018	710
064	OJUELOS	539	07-Dic-2018	539
072	SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	273	07-Dic-2018	273
073	SAN JUAN DE LOS LAGOS	796	07-Dic-2018	796
091	TEOCALTICHE	354	07-Dic-2018	354
109	UNION DE SAN ANTONIO	674	07-Dic-2018	674
116	VILLA HIDALGO	400	07-Dic-2018	400
	TOTAL REGION 02	4,574		4,574
001	ACATIC	334	10-Dic-2018	334
008	ARANDAS	725	10-Dic-2018	725
117	CAÑADAS DE OBREGÓN	131	10-Dic-2018	131
046	JALOSTITLAN	410	10-Dic-2018	410
048	JESUS MARIA	572	10-Dic-2018	572
060	MEXTICACAN	300	10-Dic-2018	300
125	SAN IGNACIO CERRO GORDO	433	10-Dic-2018	433
074	SAN JULIAN	700	10-Dic-2018	700
078	SAN MIGUEL EL ALTO	822	10-Dic-2018	822
093	TEPATITLAN DE MORELOS	945	10-Dic-2018	945
111	VALLE DE GUADALUPE	252	10-Dic-2018	252
118	YAHUALICA	270	10-Dic-2018	270
	TOTAL REGION 03	5,894		5,894
013	ATOTONILCO EL ALTO	597	11-Dic-2018	597
016	AYOTLAN	684	11-Dic-2018	684
033	DEGOLLADO	642	11-Dic-2018	642
047	JAMAY	558	11-Dic-2018	558
018	LA BARCA	615	11-Dic-2018	615
063	OCOTLAN	446	11-Dic-2018	446
066	PONCITLAN	837	11-Dic-2018	837
105	TOTOTLAN	592	11-Dic-2018	592
123	ZAPOTLAN DEL REY	487	11-Dic-2018	487

DIC'2018

Handwritten signature

Handwritten signature



DJ-CTO-2327/18-2B

DIC'2018

	TOTAL REGION 04	5,458		5,458
030	CHAPALA	829	12-Dic-2018	829
026	CONCEPCION DE BUENOS AIRES	421	12-Dic-2018	421
050	JOCOTEPEC	710	12-Dic-2018	710
057	MANZANILLA DE LA PAZ	288	12-Dic-2018	288
059	MAZAMITLA	608	12-Dic-2018	608
069	QUITUPAN	556	12-Dic-2018	556
056	STA. MARIA DEL ORO	264	12-Dic-2018	264
096	TIZAPAN EL ALTO	624	12-Dic-2018	624
107	TUXCUECA	421	12-Dic-2018	421
112	VALLE DE JUAREZ	390	12-Dic-2018	390
	TOTAL REGION 05	5,111		5,111
079	GOMEZ FARIAS	506	13-Dic-2018	506
049	JILOTLAN DE LOS DOLORES	506	13-Dic-2018	506
065	PIHUAMO	425	13-Dic-2018	425
113	SAN GABRIEL	456	13-Dic-2018	456
085	TAMAZULA DE GORDIANO	700	13-Dic-2018	700
087	TECALITLAN	491	13-Dic-2018	491
099	TOLIMAN	500	13-Dic-2018	500
103	TONILA	421	13-Dic-2018	421
108	TUXPAN	460	13-Dic-2018	460
121	ZAPOTILIC	650	13-Dic-2018	650
122	ZAPOTITLAN DE VADILLO	281	13-Dic-2018	281
023	ZAPOTLAN EL GRANDE	864	13-Dic-2018	864
	TOTAL REGION 06	6,260		6,260
011	ATENGO	169	14-Dic-2018	169
015	AUTLAN DE NAVARRO	796	14-Dic-2018	796
017	AYUTLA	600	14-Dic-2018	600
032	CHIQUILISTLAN	343	14-Dic-2018	343
028	CUAUTLA	81	14-Dic-2018	81
034	EJUTLA	108	14-Dic-2018	108
037	EL GRULLO	110	14-Dic-2018	110
054	EL LIMON	390	14-Dic-2018	390
052	JUCHITLAN	250	14-Dic-2018	250
088	TECOLOTLAN	320	14-Dic-2018	320
090	TENAMAXTLAN	220	14-Dic-2018	220
102	TONAYA	267	14-Dic-2018	267
106	TUXCACUESCO	235	14-Dic-2018	235
110	UNION DE TULA	265	14-Dic-2018	265
	TOTAL REGION 07	4,154		4,154
100	TOMATLAN	660	17-Dic-2018	660
068	VILLA PURIFICACION	926	17-Dic-2018	926
043	LA HUERTA	832	17-Dic-2018	832
021	LA RESOLANA (CASIMIRO)	692	17-Dic-2018	692
022	CIHUATLAN	810	17-Dic-2018	810
027	CUAUTITLAN DE G.B.	524	17-Dic-2018	524
	TOTAL REGION 08	4,444		4,444
012	ATENGUILLO	119	18-Dic-2018	119
020	CABO CORRIENTES	514	18-Dic-2018	514
038	GUACHINANGO	75	18-Dic-2018	75
054	MASCOTA	225	18-Dic-2018	225

[Handwritten signatures and initials]



DJ-CTO-2327/18-2B

DIC'2018

R.R.

062	MIXTLAN	97	18-Dic-2018	97
067	PUERTO VALLARTA	1,400	18-Dic-2018	1,400
080	SAN SEBASTIAN DEL OESTE	57	18-Dic-2018	57
084	TALPA DE ALLENDE	456	18-Dic-2018	456
	TOTAL REGION 09	2,943		2,943
003	AHUALULCO DE MERCADO	458	19-Dic-2018	458
005	AMATITAN	456	19-Dic-2018	456
006	AMECA	728	19-Dic-2018	728
036	ETZATLAN	446	19-Dic-2018	446
009	EL ARENAL	556	19-Dic-2018	556
040	HOSTOTIPAQUILLO	438	19-Dic-2018	438
055	MAGDALENA	574	19-Dic-2018	574
007	ANTONIO ESCOBEDO	371	19-Dic-2018	371
075	SAN MARCOS	238	19-Dic-2018	238
083	TALA	796	19-Dic-2018	796
094	TEQUILA	514	19-Dic-2018	514
095	TEUCHITLAN	371	19-Dic-2018	371
	TOTAL REGION 10	5,946		5,946
002	ACATLAN DE JUAREZ	592	20-Dic-2018	592
004	AMACUECA	291	20-Dic-2018	291
010	ATEMAJAC DE BRIZUELA	303	20-Dic-2018	303
014	ATOYAC	200	20-Dic-2018	200
024	COCULA	642	20-Dic-2018	642
077	SAN MARTIN HIDALGO	400	20-Dic-2018	400
082	SAYULA	440	20-Dic-2018	440
086	TAPALPA	332	20-Dic-2018	332
089	TECHALUTA	212	20-Dic-2018	212
092	TEOCUITATLAN DE CORONA	556	20-Dic-2018	556
114	VILLA CORONA	506	20-Dic-2018	506
119	ZACOALCO DE TORRES	511	20-Dic-2018	511
	TOTAL REGION 11	4,985		4,985
029	CUQUIO	472	21-Dic-2018	472
070	EL SALTO	893	21-Dic-2018	893
124	ZAPOTLANEJO	796	21-Dic-2018	796
044	IXTLAHUACAN DE LOS MEMBRILLOS	592	21-Dic-2018	592
045	IXTLAHUACAN DEL RIO	524	21-Dic-2018	524
051	JUANACATLAN	456	21-Dic-2018	456
071	SAN CRISTOBAL DE LA B.	219	21-Dic-2018	219
097	TLAJOMULCO DE ZUNIGA	899	21-Dic-2018	899
	TOTAL REGION 12	4,851		4,851
039	GUADALAJARA	2,497	11-Dic-2018	2,497
098	TLAQUEPAQUE	1,722	12-Dic-2018	1,722
101	TONALA	2,359	13-Dic-2018	2,359
120	ZAPOPAN	2,383	14-Dic-2018	2,383
	TOTAL REGION ZONA METROPOLITANA	8,961		8,961
	SUB-TOTAL	66,935		66,935

[Handwritten signature]



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

DJ-CTO-2327/18-2B



LITROS DE LECHE ENTERA PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD)

CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE 2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
	MEZQUITIC		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	OCOTA DE LA SIERRA	70	06 AL 14 DIC.-2018	140
	NUEVA COLONIA	100	06 AL 14 DIC.-2018	200
	PUEBLO NUEVO	110	06 AL 14 DIC.-2018	220
	TAPIAS	135	06 AL 14 DIC.-2018	270
	TECOLOTE	219	06 AL 14 DIC.-2018	438
	SAN ANDRES COHAMIATA	218	06 AL 14 DIC.-2018	436
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	100	06 AL 14 DIC.-2018	200
001	TOTAL PARCIAL	952		1,904
	MUNICIPIOS	No. DE BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
	BOLAÑOS		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
	TUXPAN DE BOLAÑOS	548	06 AL 14 DIC.-2018	1,096
019	TOTAL	548		1,096
	SUB-TOTAL			3,000

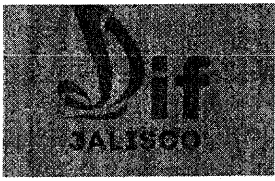
DIC'2018



TRABAJO SOCIAL OPERATIVO

CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE DESCREMADA PARA EL MES DE DICIEMBRE DEL 2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	FECHA	CANTIDAD
	ALMACEN GENERAL	11-dic-18	2,628



DJ-CTO-2327/18-2B



CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR (PROALIMNE) DICIEMBRE 2018

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
019	Bolaños	150	06-Dic-2018	1200
031	Chimaltitán	91	06-Dic-2018	728
025	Colotlán	200	06-Dic-2018	1600
041	Huejucar	95	06-Dic-2018	760
042	Huejuquilla el Alto	300	06-Dic-2018	2400
061	Mezquitic	80	06-Dic-2018	640
076	San Martín de Bolaños	44	06-Dic-2018	352
081	Santa María de los Ángeles	75	06-Dic-2018	600
104	Totatiche	73	06-Dic-2018	584
115	Villa Guerrero	160	06-Dic-2018	1280
	Total Región 1	1268		10144
035	Encarnación de Díaz	350	07-Dic-2018	2800
053	Lagos de Moreno	80	07-Dic-2018	640
064	Ojuelos	200	07-Dic-2018	1600
072	San Diego de Alejandria	46	07-Dic-2018	368
073	San Juan de los Lagos	150	07-Dic-2018	1200
091	Teocaltiche	200	07-Dic-2018	1600
109	Unión de San Antonio	200	07-Dic-2018	1600
116	Villa Hidalgo	100	07-Dic-2018	800
	Total Región 2	1326		10608
001	Acatic	100	10-Dic-2018	800
008	Arandas	550	10-Dic-2018	4400
117	Cañadas de Obregón	60	10-Dic-2018	480
046	Jalostotitán	207	10-Dic-2018	1656
048	Jesús María	200	10-Dic-2018	1600
060	Mexicacán	80	10-Dic-2018	640
125	San Ignacio Cerro Gordo	253	10-Dic-2018	2024
074	San Julián	250	10-Dic-2018	2000
078	San Miguel el alto	466	10-Dic-2018	3728
093	Tepatitlán	455	10-Dic-2018	3640
111	Valle de Guadalupe	90	10-Dic-2018	720
118	Yahualica	100	10-Dic-2018	800
	Total Región 3	2871		22480
013	Atotonilco el Alto	250	11-Dic-2018	2000
016	Ayotlán	280	11-Dic-2018	2240
033	Degollado	150	11-Dic-2018	1200
047	Jamay	237	11-Dic-2018	1896
018	La Barca	300	11-Dic-2018	2400
063	Ocotlán	313	11-Dic-2018	2504
066	Poncitlán	500	11-Dic-2018	4000
105	Tototlán	270	11-Dic-2018	2160
123	Zapotlán el Rey	250	11-Dic-2018	2000
	Total Región 4	2590		20400
030	Chapala	250	12-Dic-2018	2000
026	Concepción de B. A	110	12-Dic-2018	880
050	Jocotepec	500	12-Dic-2018	4000
057	La Manzanilla de la Paz	150	12-Dic-2018	1200
059	Mazamitla	250	12-Dic-2018	2000
069	Quitupán	90	12-Dic-2018	720
056	Santa María del Oro	28	12-Dic-2018	224
096	Tizapán el Alto	350	12-Dic-2018	2800
107	Tuxcueca	85	12-Dic-2018	680
112	Valle de Juárez	130	12-Dic-2018	1040
	Total Región 5	1943		15544

DIC 2018



DJ-CTO-2327/18-2B

DIC'2018

079	Gómez Farías	90	13-Dic-2018	720
049	Jilotlán de los Dolores	115	13-Dic-2018	920
065	Pihuamo	120	13-Dic-2018	960
113	San Gabriel	200	13-Dic-2018	1600
085	Tamazula de Gordiano	300	13-Dic-2018	2400
087	Tecalitlán	230	13-Dic-2018	1840
099	Tolimán	250	13-Dic-2018	2000
103	Tonila	120	13-Dic-2018	960
108	Tuxpan	205	13-Dic-2018	1640
121	Zapotitíc	200	13-Dic-2018	1600
122	Zapotitlán de Vadillo	100	13-Dic-2018	800
023	Zapotlán el Grande	329	13-Dic-2018	2632
Total Región 6		2259		18072
011	Atengo	90	14-Dic-2018	720
015	Autlán de Navarro	250	14-Dic-2018	2000
017	Ayutla	250	14-Dic-2018	2000
032	Chiquilistlán	100	14-Dic-2018	800
028	Cuautla	37	14-Dic-2018	296
034	Ejutla	20	14-Dic-2018	160
037	El Grullo	90	14-Dic-2018	720
054	El Limón	50	14-Dic-2018	400
052	Juchitán	100	14-Dic-2018	800
088	Tecolotlán	170	14-Dic-2018	1360
090	Tenamaxtlán	80	14-Dic-2018	640
102	Tonaya	50	14-Dic-2018	400
106	Tuxcacuesco	114	14-Dic-2018	912
110	Unión de Tula	117	14-Dic-2018	936
Total Región 7		1518		12144
100	Tomatlán	500	17-Dic-2018	4000
068	Villa Purificación	200	17-Dic-2018	1600
043	La Huerta	387	17-Dic-2018	3096
021	Casimiro Castillo (La Resolana)	200	17-Dic-2018	1600
022	Chhuatlán	278	17-Dic-2018	2224
027	Cuautitlán de G. B.	443	17-Dic-2018	3544
Total Región 8		2008		16064
012	Atenguillo	31	18-Dic-2018	248
020	Cabo Corriente	100	18-Dic-2018	800
038	Guachinango	70	18-Dic-2018	560
058	Mascota	132	18-Dic-2018	1056
062	Mixtlán	47	18-Dic-2018	376
067	Puerto Vallarta	200	18-Dic-2018	1600
080	San Sebastián del Oeste	120	18-Dic-2018	960
084	Talpa de Allende	150	18-Dic-2018	1200
Total Región 9		850		6800
003	Ahualulco del Mercado	150	19-Dic-2018	1200
005	Amatitán	240	19-Dic-2018	1920
006	Ameca	120	19-Dic-2018	960
036	Etzatlán	100	19-Dic-2018	800
009	El Arenal	120	19-Dic-2018	960
040	Hostotipaquiillo	150	19-Dic-2018	1200
055	Magdalena	200	19-Dic-2018	1600
007	San Juanito de Escobedo	100	19-Dic-2018	800
075	San Marcos	100	19-Dic-2018	800
083	Tala	50	19-Dic-2018	400
094	Tequila	500	19-Dic-2018	4000
095	Teuchitlán	190	19-Dic-2018	1520
Total Región 10		2020		16160
002	Acatlán de Juárez	449	20-Dic-2018	3592
004	Amacueca	100	20-Dic-2018	800
010	Atemajac de Brizuela	130	20-Dic-2018	1040
014	Atoyac	44	20-Dic-2018	352
024	Cocula	220	20-Dic-2018	1760
077	San Martín Hidalgo	200	20-Dic-2018	1600
082	Sayula	131	20-Dic-2018	1048
086	Tapalpa	109	20-Dic-2018	872
089	Techaluta	50	20-Dic-2018	400
092	Teocuitatlán de Corona	120	20-Dic-2018	960
114	Villa Corona	200	20-Dic-2018	1600
119	Zacoalco de Torres	100	20-Dic-2018	800
Total Región 11		1253		14824

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



DJ-CTO-2327/18-2B

029	Cuquío	220	21-Dic-2018	1760
070	El Saito	281	21-Dic-2018	2248
124	Zapotlanejo	60	21-Dic-2018	480
044	Ixtlahuacán de los Membrillos	619	21-Dic-2018	4952
045	Ixtlahuacán del Río	180	21-Dic-2018	1440
051	Juanacatlán	56	21-Dic-2018	448
071	San Cristóbal de la Barranca	100	21-Dic-2018	800
097	Tlajomulco de Zuñiga	200	21-Dic-2018	1600
	Total Región 12	1718		13728
039	Guadalajara	500	11-Dic-2018	4000
098	Tlaquepaque	900	12-Dic-2018	7200
101	Tonalá	450	13-Dic-2018	3600
120	Zapopan	510	14-Dic-2018	4080
	Total Zona Metropolitana	2360		18880
	TOTAL GENERAL	24,482		195,856

CLAVE MUNICIPIO	MUNICIPIOS MEZQUITIC	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
			1	
	OCOTA DE LA SIERRA	53	06 AL 14 DIC.-2018	424
	NUEVA COLONIA	80	06 AL 14 DIC.-2018	640
	PUEBLO NUEVO	50	06 AL 14 DIC.-2018	400
	TAPIAS	44	06 AL 14 DIC.-2018	352
	TECOLOTE	50	06 AL 14 DIC.-2018	400
	SAN ANDRES COHAMIAATA	150	06 AL 14 DIC.-2018	1200
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	50	06 AL 14 DIC.-2018	400
001	TOTAL	477		3,816
	MUNICIPIOS		FECHA	CANTIDAD
	BOLAÑOS		DICIEMBRE	
	TUXPAN DE BOLAÑOS	51	06 AL 14 DIC.-2018	408
019	TOTAL	51		408
	TOTAL GENERAL	528		4,224

DIC'2018

25,010

200,080



DJ-CTO-2327/18-2B



DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-78	01-437 95 2-50-79
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 7-01-36,7-03-70	01-457 94-70222
1	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	MEZQUITIC	Josefa Ortíz de Domínguez No. 5	01-457 96 1-00-95	01-457 96-10095
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Viesría 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 2-09-23	01-499 99-21013
1	TOTATICHÉ	Jalisco No. 9	01-437 96 4-01-11	01-437 96-4-01-11
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 36	01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-475 95 3-11-01	01-475 95-3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	OAJUELOS DE JALISCO	Afende No. 10	01 496 85 1 07 29	01 496 85 1 01 84
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01-385 72 6-02-96	01-465 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	Salado Álvarez No. 19	01-346 78 7-24-71	01-346 78-7-23-34 -72152
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-385 72 3-02-50	01-485 72-5-00-07
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-18	01-495 96-8-05-50
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdía No. 37	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	JALOSTOTILÁN	Ramón Corona No. 176	01-431 74 6-06-55	01-431 74-6-06-55
3	JEBÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MEXIACACÁN	Aquiles Serdan No. 101	01 344 70 2 00 44	01-344 70 -20044
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No.3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82485 -82418
3	TEPATTLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez 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 6-00-65	01-348 71-6-00-65
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hemoalco s/n	01-391 91 7-10-61	01-391 91-71061
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 91 8-13-00 y fax	01-345 91-8-02-12 Y 8-09-04
4	LA BARCA	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-98	01-393 93 5-00-01
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	JAMAY	Iturbide No. 505	01-392 92 4-12-38	01-392 92-4-12-38
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92 2-41-16
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-06-33 y 1-02-68
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 8-06-83.	01-391 91 5-02-23
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20
5	CHAPALA	Degollado No. 327	01-376 78 5-33-49	01-376 78-5-28-49
6	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
6	JOODTEPEC	Abeasco 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
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 1 6	01-382 53 80680	01-382 53 80450
5	QUITUPÁN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-80-92	01-354 54-4-80-92
5	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 376 76 814 63 8 03 29	01-376 76-8-14-83
5	TUXQUECA	Rivera del Lago s/n	01-376 78 4-03-42	01-376 78-8-01-51
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	GÓMEZ FARIAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORS	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 125
6	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-09
6	SAN GABRIEL	M. Moretti 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	01-358 41 61770	01-358 41-6-00-78
6	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 818-98	01-371 41-8-01-89
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-08
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatlán s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	ZAPOTLITIC	Zaragoza No. 185	01-341 41 4-18-89	01-341 41 4-18-89
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aquiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41-2-56-95
7	ATENGO	Chimaltlán 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 38-2-24-55
7	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-318 37 2-06-80	01-318 37-2-03-14 Y 2-00-04
7	CHICUILTLÁN	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 38-4-30-83

DIC 2018

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



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

DJ-CTO-2327/18-2B

DIF
JALISCO

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 1-52-49
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	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 6-03-53	01-349 77-6-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77 5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10303
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-96-38	01-343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 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 CASTILLO (LA RESOLANA)	Hidalgo No.150	01-357 38 8-06-50	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	CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Eje. Vicente Guerrero	01-357 38 4-61-92	01-357 38-4-60-44
9	ATENQUILLO	Limón No. 18	01-388 73 6-90-01	01-388 73 69001
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-6-00-13	01 338 73 - 68238 683 68
9	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 8-10-76	01-388 38-6-00-52
9	MIXTLÁN	Eusebio R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 88 37,38,39,40	01 322 22 00 58
9	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 728 98 7 28 97
9	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
10	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-386 75 2-01-75	01-386 77-2-01-58
10	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
10	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 76-8-06-18
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 74-8-02-86
10	HOBOTIPAPULCO	Independencia No. 4	01-386 74 4-52-17, 4-50-76	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 4-03-94	01-386 75-4-00-08
10	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax	01-386 75 7-01-83
10	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-78, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
10	TEQUILA	Francisco Javier Saúza y Galeana	01-374 74 2-00-83	01-374 74-2-00-83
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 2-05-05
11	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	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	01-372 410-21-62	01-372 41 0-21-62
11	COCULA	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 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
11	TAPALPA	Morales 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	TECQUITLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
11	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-99 8-02-22	01-387 77-8-00-07
11	ZACALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
12	CUQUIO	Francisco J. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 6-51-25
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Profg. No. 700	373 2-07-48	01-373 73-2-01-96 2-07-48
12	ZAPOTLANEJO	Angela Perañá No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-378 76 2-04-21	01-378 76-2-04-21
12	IXTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-4-54-10
12	JUANAGATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE 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	3615-18-29 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 Cihuatlan No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-38-24 y 36-83-34-96
ZONA MET	ZAPOPAN	Av. Tesislan y Periferico	38 36 34 44 38 36 34 64	38 36 34 60
ZONA INDÍGENA	EL PROVEEDOR DE PONDRA EN CONTACTO CON EL SISTEMA DIF MUNICIPAL DE MEZQUITE PARA LA ENTREGA DE DICHAS DESPENSAS.	Joseta Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98-10095

DIC 2018

[Handwritten signature]

[Large handwritten signature]

