

DJ-CTO-524/19-2

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, conforme al artículo 24 del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, creado por Decreto número 27229 expedido por el H. Congreso del Estado de Jalisco, publicado en el periódico oficial "El Estado de Jalisco" de fecha 01 de febrero de 2019.
- 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 prestar servicios de asistencia social; apoyar el desarrollo integral de la persona, de la familia y la comunidad; promover acciones para la integración social de los sujetos de asistencia social en el Estado; promover e impulsar el crecimiento físico y psíquico de la niñez y la adolescencia, así como su adecuada integración a la sociedad; operar establecimientos en beneficio de los sujetos de la asistencia social; así como celebrar convenios, contratos y actos jurídicos que sean indispensables para el cumplimiento de sus objetivos. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en los artículos 24, 25, 31 fracción III, 38 fracción VI, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco en vigor.
- C) Que la que suscribe, Lic. Ana Lilia Mosqueda González, en mi carácter de Directora General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco conforme a la designación hecha por el Ciudadano Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, el C. Enrique Alfaro Ramírez, a través del Acuerdo emitido el 06 seis de diciembre de 2018 dos mil dieciocho, cuento con facultades suficientes para representar al Organismo Estatal y celebrar convenios, contratos y actos jurídicos, las cuales a la fecha no me han sido modificadas ni restringidas en alguno de sus términos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32, fracciones V y VI, y demás relativos y aplicables del ordenamiento legal en cita.
- D) Que para el cumplimiento de sus funciones y en virtud de las solicitudes de compra números CPAREQ-2019-02-00042, CPAREQ-2019-02-00031, CPAREQ-2019-02-00027, CPAREQ-2019-02-00026, CPAREQ-2019-02-00010, CPAREQ-2019-02-00025, CPAREQ-2019-02-00041, CPAREQ-2019-02-00036, CPAREQ-2019-02-00022, CPAREQ-2019-02-00023, CPAREQ-2019-02-00024, instadas por diversas Áreas vinculadas a los proyectos asistenciales alimentarios que desarrollo el Organismo, se convocó a los proveedores interesados a participar en la Licitación Pública Local LPL 03/2019 con Concurrencia del Comité de Adquisiciones de la Administración Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco denominada "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO" en el que se participó, y, una vez analizadas las respectivas propuestas, técnica y económica, con base al cuadro comparativo de ofertas económicas, tal Comité de Adquisiciones determinó adjudicar la presente operación a "EL PROVEEDOR", pues fue quien presentó mejor oferta.
- E) En virtud de lo anterior y conforme a lo estipulado en los pedidos números CPAOC-2019-03-00022, CPAOC-2019-03-00023, CPAOC-2019-03-00024, CPAOC-2019-03-00025, CPAOC-2019-03-00026, CPAOC-2019-03-00027, CPAOC-2019-03-00028, CPAOC-2019-03-00029, CPAOC-2019-03-00030, CPAOC-2019-03-00031 y CPAOC-2019-03-00032, expedidos por el Departamento de Compras de la Dirección de Recursos Materiales, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar este contrato.

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

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

- A) Que la sociedad cooperativa se encuentra debida y legalmente constituida mediante Acta constitutiva de fecha 7 siete de marzo de 2012 dos mil doce, ratificada en instrumento público número 10,274 diez mil doscientos setenta y cuatro, de fecha 08 ocho de marzo de 2012 dos mil doce, pasado ante la fe del Licenciado Felipe de Jesús Preciado Coronado, Notario Público número 43 de Guadalajara, Jalisco e inscrita mediante folio mercantil electrónico número 66571*1, del Registro Público de la Propiedad y de Comercio de la ciudad de Guadalajara, Jalisco.
- B) Que la cooperativa de mérito tiene como objeto, la producción, transporte y comercialización de leche y productos del campo y pecuarios, para su venta al público en los mercados locales, regionales e internacionales, entre otros. Con Registro Federal de Contribuyentes: **PLU-120307-7B4**.
- C) Que el que suscribe, *C. Roberto González Romo*, tengo el carácter de Presidente del Consejo de Administración de la sociedad cooperativa de mérito y con facultades de representante legal de la misma, por lo que cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, según consta en la escritura pública número 10,126 diez mil ciento veintiséis, de fecha 12 doce de marzo de 2013 dos mil trece, pasada ante la fe del Licenciado Alfonso Tostado Hernández, Notario Público Titular número 2 de San Juan de los Lagos, Jalisco. Las facultades otorgadas, a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio la finca ubicada en Calle Monte Albán número 2319, de la Colonia Belisario Domínguez, en Guadalajara, Jalisco.
- E) Que tiene interés en celebrar este contrato, a efecto de proporcionar a "DIF JALISCO" el producto al que se hace referencia más adelante.

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

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

DJ-CTO-524/19-2

- El precio unitario y el importe total a pagar por los bienes, arrendamientos o servicios, o bien, la forma en que se determinará el importe total. Se encuentran precisados, tanto en la cláusula TERCERA como en la cláusula OCTAVA del presente.
- En el caso de arrendamiento, la indicación de si éste es con o sin opción a compra. No es el caso.
- Los porcentajes de los anticipos que, en su caso, se otorgarían, los cuales no podrán exceder del cincuenta por ciento del monto total del contrato. No se autorizó anticipo para este contrato.
- Porcentaje, número y fechas o plazo de las exhibiciones y amortización de los anticipos que se otorguen. No es el caso.
- Forma, términos y porcentaje para garantizar los anticipos y el cumplimiento del contrato. Lo concerniente a tal respecto, se encuentra precisado en la cláusula DÉCIMA CUARTA del presente, respecto de la garantía de cumplimiento del contrato.
- La fecha o plazo, lugar y condiciones de entrega. Se encuentran detallados en la cláusula NOVENA de este contrato.
- Vigencia del contrato. Se encuentra fijada en la cláusula DÉCIMA TERCERA del presente.
- Procedencia de los recursos para cubrir la presente adquisición. **Recurso Ramo 33 y Recurso Estatal SFF404.**
- Moneda en que se cotizó y se efectuará el pago respectivo. Moneda nacional.
- Plazo y condiciones de pago del precio de los bienes, arrendamientos o servicios. Se encuentran detallados en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente.
- Las causales para la rescisión del contrato. Se encuentran detalladas en la cláusula DÉCIMA QUINTA de este contrato.
- Las previsiones relativas a los términos y condiciones a las que se sujetará la devolución y reposición de bienes por motivos de fallas de calidad o cumplimiento de especificaciones originalmente convenidas. Se encuentran consideradas en las cláusulas DÉCIMA SÉPTIMA y DÉCIMA OCTAVA del presente.
- Condiciones, términos y procedimiento para la aplicación de penas convencionales por atraso en la entrega de los bienes, arrendamientos o servicios, por causas imputables a los proveedores. Se encuentran considerados en las cláusulas DÉCIMA NOVENA y VIGÉSIMA de este contrato.
- La indicación de que en caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo del licitante o proveedor según sea el caso. Indicaciones que se encuentran contempladas en la cláusula VIGÉSIMA TERCERA del presente.
- Los procedimientos para resolución de controversias, en caso de que sean distintos al procedimiento de conciliación previsto en esta Ley. Indistintamente, se encuentran considerados en las cláusulas DÉCIMA SEXTA, VIGÉSIMA, VIGÉSIMA PRIMERA y VIGÉSIMA SÉPTIMA de este contrato.
- Los demás aspectos y requisitos previstos en la convocatoria a la licitación, así como los relativos al tipo de contrato de que se trate. Tales aspectos y dichos requisitos se encuentran considerados en todo el cuerpo del presente instrumento jurídico, celebrándose en el presente un **Contrato de Suministro y Distribución de Leche.**

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

CLÁUSULAS

DJ-CTO-524/19-2

CONSENTIMIENTO

PRIMERA.- Los contratantes manifiestan que comparecen a este acto en plenitud de facultades, de manera libre y espontánea y que las cláusulas que a continuación se detallan constituyen la expresión fiel de su voluntad sin reservas y que conocen la trascendencia y efectos legales de su firma.

OBJETO

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

TERCERA Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir los productos, *Leche Entera Ultrapasteurizada, Leche Semidescremada Ultrapasteurizada y Leche Descremada Ultrapasteurizada*, con las características y especificaciones descritas en los **ANEXOS 1, 2 y 3**, que se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como si a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, y conforme a las *Bases de la Licitación Pública Local LPL 03/2019 con Concurrencia del Comité de Adquisiciones de la Administración Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco denominada "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO"* y en el Acta de Junta Aclaratoria de dicha licitación pública local.

Pedido CPAOC-2019-03-00022						
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total	
1	600	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 2.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura, Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. 2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo 2.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo Grasa Butírica 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	\$11.97	\$7,182.00	

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Large handwritten signature]

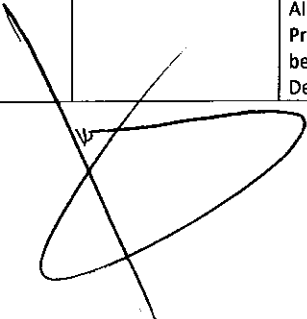
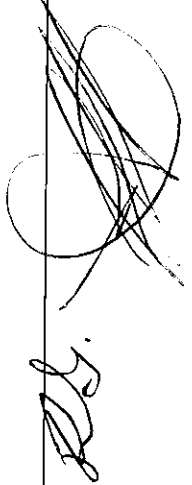
Fondo de Aportaciones Múltiples Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

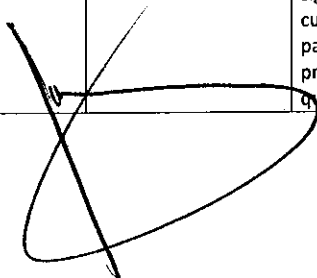
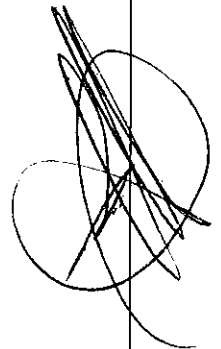
				<p>0,529°C (- 0,520 °H a -0,550 °H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteínas propias de la leche* 30 g/L Mínimo Caseína* 24 g/L Mínimo Calcio 270 mg/250 mL Mínimo *Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI- 2012Parámetro Límite Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L)Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos. Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. Caracterización del perfil de proteínas consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. 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 Impurezas y Materia extraña Ausencia (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.) 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</p>		
--	--	--	--	---	--	--



DJ-CTO-524/19-2

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

RS



Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

				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.		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO ESTATAL, SFF 0404. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Construyendo Comunidades en Familia" QUE CORRESPONDE A INGRESOS PROPIOS. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. Leche para entregar a las beneficiarias de mujeres. Resto de las especificaciones según la ficha técnica anexa. Productos requeridos se entregan a las beneficiarias del proyecto No. 030 "Construyendo Comunidades en Familia" que corresponde al 0404 de Ingresos Propios 2019 deberá ser entregado conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. El periodo comprende de Marzo a Diciembre 2019 Sistema DIF Jalisco LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL/03/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 09/2019 CON FECHA 28/02/2019, PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019. VINCLULACIÓN MUNICIPAL</p>						
				TOTAL	\$7,182.00	

Pedido CPAOC 2019-03-00023					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	2'000,800	LITRO	<p>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA</p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.</p> <p>2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 2.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo</p> <p>2.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite. Contenido neto De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo Grasa Butírica 16 - 18 g/L Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L.</p>	\$11.97	\$23'949,576.00

Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

				<p>Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico - 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteínas propias de la leche* 30 g/L Mínimo Caseína* 24 g/L Mínimo Calcio 270 mg/250 mL Mínimo *Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012 Parámetro Límite Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L) Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7,5 microgramos/L) Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite. Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. Caracterización del perfil de proteínas Consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. 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 Impurezas y Materia extraña Ausencia (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.) 3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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</p>	
--	--	--	--	--	--

Handwritten signature



Handwritten signature

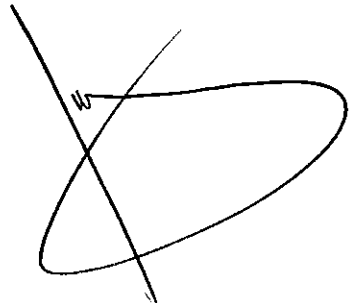
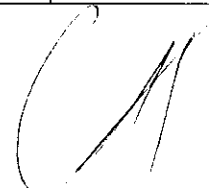
Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

				<p>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.</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: 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:</p> <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.</p> <p>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 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. LPL 03/2019 Adquisición de Leche para el Sistema DIF Jalisco, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 05 Entrega de dotación de alimentos a niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses del Estado de Jalisco". Leche para 125 municipios para el periodo Marzo- Diciembre 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL/03/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 09/2019 CON FECHA 28/02/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA.</p> <p>NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR</p>						
				TOTAL	\$23'949,576.00	

DJ-CTO-524/19-2

Pedido CPAOC-2019-03-00024					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	669,350	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. 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 2.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura, Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. 2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo 2.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo Grasa Butírica 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 Proteínas propias de la leche* 30 g/L Mínimo Caseína* 24 g/L Mínimo Calcio 270 mg/250 mL Mínimo *Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012 Parámetro Límite Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente</p>	\$11.97	\$8,012,119.50

[Handwritten signature]

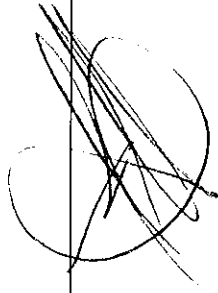

[Handwritten scribble]

Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

				<p>tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos. Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. Caracterización del perfil de proteínas consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. 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 Impurezas y Materia extraña Ausencia (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.) 3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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 Aseptico, modelo Base, de 1litro 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. 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.6. Etiquetado: • Debe cumplir con</p>		 
--	--	--	--	---	--	---

DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**


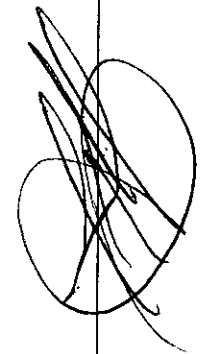
				<p>lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:1. Nombre o denominación del alimento.2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. 3. Contenido neto y masa drenada. 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). 5. País de origen. 6. Identificación del lote.7. Fecha de Caducidad o consumo preferente 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha. 9. Información nutrimental: a. Contenido energético (Kcal)/g. b. Proteínas. c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares. d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada). e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg). f. Fibra dietética. g. Sodio. h. Hierro. i. Calcio. j. 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. 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.</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 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. LICITACIÓN PUBLICA LOCAL NUMERO LPL 03/2019, 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 DE LOS 125 MUNICIPIOS DEL ESTADO DE JALISCO PARA EL PERIODO MARZO A DICIEMBRE 2019, EL CUAL DEBE SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGA ADJUNTO. LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPLCC/03/2019, SEGÚN RESOLUTIVO 09/2019 CON FECHA 28/02/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA.</p>						
<p>ORIENTACIÓN ALIMENTARIA</p>				<p>TOTAL</p>	<p>\$8,012,119.50</p>	

DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

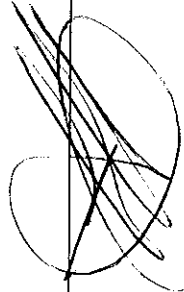

Pedido CPAOC-2019-03-00025					Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción			
1	30,000	LITRO	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido 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. 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.</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> 2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo 2.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite: Contenido neto de acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo Grasa Butírica 30 g/L Mínimo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico - 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteínas propias de la leche* 30 g/L Mínimo Caseína* 24 g/L Mínimo Calcio 270 mg/250 mL Mínimo *Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012 Parámetro Límite Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L) Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)	\$11.97	\$359,100.00

DJ-CTO-524/19-2

			<p>Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.</p> <p>La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.</p> <p>Parámetro Límite. Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína.</p> <p>Caracterización del perfil de ácidos grasos Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.</p> <p>Caracterización del perfil de proteínas Consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.</p> <p>2.4. Características Toxicológicas</p> <p>Parámetro Límite</p> <p>Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo</p> <p>Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo</p> <p>Plomo 0.1 mg/Kg Máximo</p> <p>Aflatoxinas M1 0.5 microgramos/L Máximo</p> <p>Impurezas y Materia extraña Ausencia (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.)</p> <p>3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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</p>		 
--	--	--	--	--	--

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

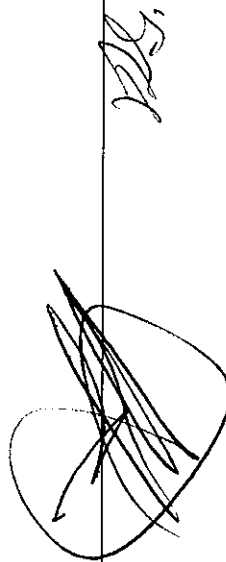
DJ-CTO-524/19-2

			<p>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. 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</p> <p>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:</p> <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 preferente8. 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. Calcio.j. 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.		 
--	--	--	---	--	---

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

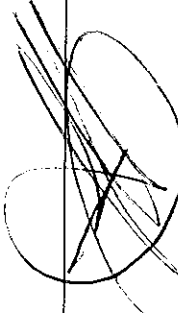

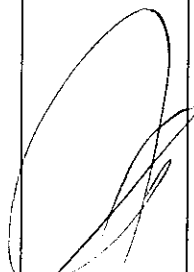
	<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de despensas a sujetos vulnerables para contribuir a la mejora de la inseguridad alimentaria en los 125 municipios del estado de Jalisco (PAAD)." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL NUMERO LPL 03/2019, 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 DE LA ZONA INDÍGENA DEL ESTADO DE JALISCO PARA EL PERIODO MARZO A DICIEMBRE 2019, EL CUAL DEBE SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHAS Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGA ADJUNTO. LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPLCC/03/2019, SEGÚN RESOLUTIVO N° 09/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. ORIENTACIÓN ALIMENTARIA</p>		
TOTAL			\$359,100.00

Pedido CPAOC-2019-03-00026						
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total	
1	4,000	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. 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 2.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura, Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. 2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo 2.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo Grasa Butírica 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 Proteínas propias de la leche* 30 g/L Mínimo Caseína* 24 g/L Mínimo Calcio 270 mg/250 mL Mínimo *Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012 Parámetro Límite Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su</p>	\$11.97	\$47,880.00	

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019




DJ-CTO-524/19-2

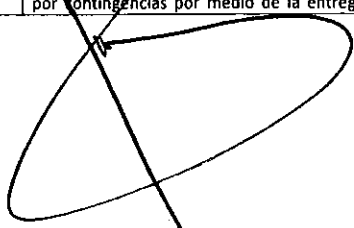
				<p>composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos. Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. Caracterización del perfil de proteínas consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. 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 Impurezas y Materia extraña Ausencia (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.) 3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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 1litro 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. 5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la</p>	  
--	--	--	--	---	--

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

			<p>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.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 Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:1. Nombre o denominación del alimento.2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. 3. Contenido neto y masa drenada. 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). 5. País de origen. 6. Identificación del lote.7. Fecha de Caducidad o consumo preferente 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha. 9. Información nutrimental: a. Contenido energético (Kcal)/g. b. Proteínas. c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares. d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada). e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg). f. Fibra dietética. g. Sodio. h. Hierro. i. Calcio. j. 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. 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.</p>	
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Fortalecer a la población afectada por contingencias por medio de la entrega de suministros logísticos humanitarios en el estado de</p>				




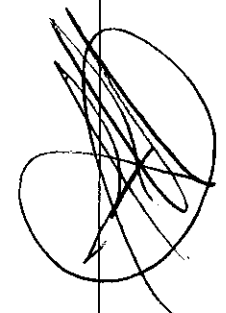
DJ-CTO-524/19-2

Jalisco QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. Compra de leche según proyecto 08 Fortalecer a la población afectada en contingencia por medio de la entrega de suministros logísticos humanitarios en el estado de Jalisco, correspondiente al programa presupuestario 358 de componente 35801 correspondiente a la fuente de financiamiento 00501 FAM Ramo 33 Fondo V. Se entregara en el Almacén General del DIF Jalisco LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPLCC/03/2019, SEGÚN RESOLUTIVO N° 09/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. SISTEMA DE PROTECCIÓN CIVIL DIF JALISCO	
TOTAL	\$47,880.00

Pedido CPAOC-2019-03-00027				Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		
1	3'820,109	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 2.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura, Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. 2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo 2.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo Grasa Butírica 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 Proteínas propias de la leche* 30 g/L Mínimo Caseína* 24 g/L Mínimo Calcio 270 mg/250 mL Mínimo *Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012 Parámetro Límite Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.	\$11.97	\$45,726,704.73

Fondo de Aportaciones Múltiples Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

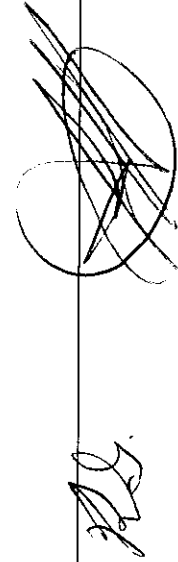
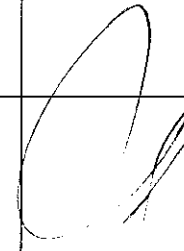
				<p>Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos. Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. Caracterización del perfil de proteínas consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. 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 Impurezas y Materia extraña Ausencia (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.) 3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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 1litro 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. 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</p>		 
--	--	--	--	--	--	--

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019





DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

				<p>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.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. 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. Calcio. j. 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. 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.</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 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. LOCAL LP/03/2019 Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 095 "Entrega de Desayunos Escolares modalidad Fría a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del</p>					

DJ-CTO-524/19-2

	Estado de Jalisco. Leche para el Desayuno Escolar Modalidad Frío 110 SMDIF, para el periodo Marzo – Diciembre 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPLCC/03/2019, SEGÚN RESOLUTIVO N° 09/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA. NUTRICIÓN ESCOLAR		
			TOTAL \$45,726,704.73

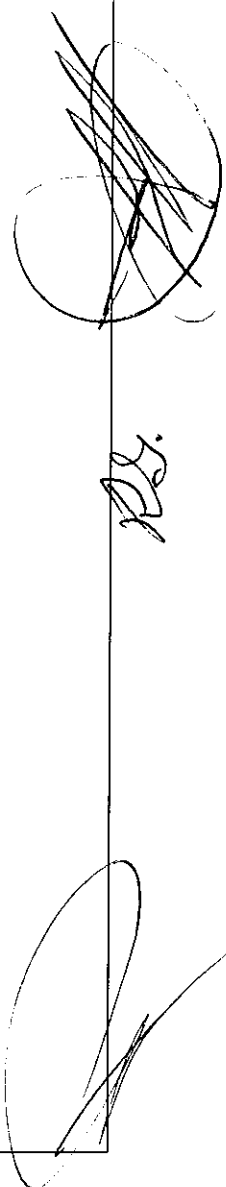
Pedido CPAOC-2019-03-00028						
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total	
1	2,400	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.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 Mesófilos aerobios Negativo Mesófilos anaerobios Negativo Termófilos aerobios Negativo Termófilos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo 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 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 Proteínas propias de la leche* 30 g/L Mínimo Caseína* 24 g/L Mínimo Calcio 270 mg/250 mL Mínimo *Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012 Parámetro Límite Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las	\$11.97	\$28,728.00	 

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



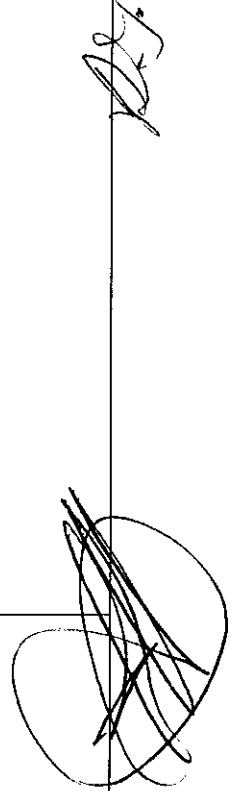
DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

				<p>substancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos. Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. Caracterización del perfil de proteínas consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. 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 Impurezas y Materia extraña Ausencia (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.) 3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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 Aseptico, modelo Base, de 1litro 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. 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</p>	
--	--	--	--	---	--

DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

				<p>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.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 Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:1. Nombre o denominación del alimento.2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. 3. Contenido neto y masa drenada. 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). 5. País de origen. 6. Identificación del lote.7. Fecha de Caducidad o consumo preferente 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha. 9. Información nutrimental: a. Contenido energético (Kcal)/g. b. Proteínas. c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares. d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada). e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg). f. Fibra dietética. g. Sodio. h. Hierro. i. Calcio. j. 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. 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.</p>	
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO ESTATAL, SFF 0404. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de apoyos asistenciales a pupilos de la Procuraduría de Protección de niñas, niños y adolescentes del Estado de Jalisco" QUE CORRESPONDE A INGRESOS PROPIOS. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. PROGRAMA PRESUPUESTARIO 356 DENOMINADO BIENESTAR DE LA NIÑEZ Y SUS FAMILIAS COMPONENTE 356D1 DENOMINADO APOYOS ECONÓMICOS Y/O EN ESPECIE ENTREGADOS A MUNICIPIOS Y ORGANISMOS DE LA SOCIEDAD CIVIL PARA FORTALECER LA ATENCIÓN DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES. FFE 00404 DENOMINADA INGRESOS PROPIOS PROYECTO 059 DENOMINADO ENTREGA DE APOYOS ASISTENCIALES A PUPILOS DE LA PROCURADURÍA DE PROTECCIÓN NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL ESTADO DE JALISCO. ACTIVIDAD: PARA BRINDAR</p>					



DJ-CTO-524/19-2

APOYO A USUARIOS Y PUPILOS CORRESPONDIENTES A LA DIRECCIÓN DE TUTELA DE DERECHOS LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPLCC/03/2019, SEGÚN RESOLUTIVO N° 09/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA. DIRECCIÓN DE TUTELA DE DERECHOS			
		TOTAL	\$28,728.00

Pedido CPAOC-2019-03-00029		Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad				
1	13,140	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. 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 2.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura, Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. 2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo 2.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo Grasa Butírica 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 Proteínas propias de la leche* 30 g/L Mínimo Caseína* 24 g/L Mínimo Calcio 270 mg/250 mL Mínimo *Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012 Parámetro Límite Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la</p>	\$11.97	\$157,285.80

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

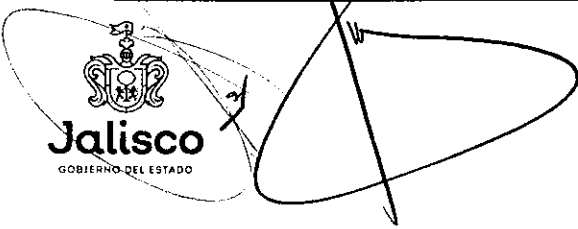
DJ-CTO-524/19-2

		<p>determinación de cocientes entres algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos. Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. Caracterización del perfil de proteínas consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. 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 Impurezas y Materia extraña Ausencia (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.) 3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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 1litro 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. 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</p>	
--	--	--	--

Handwritten signature

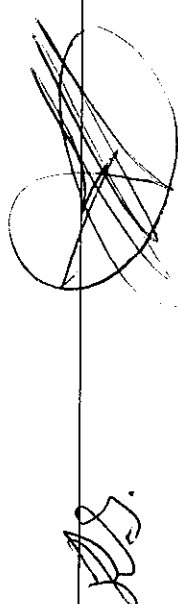
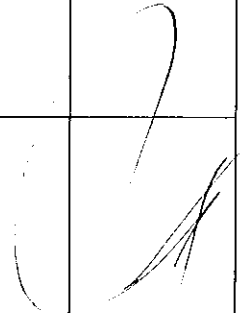
Handwritten signature

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

				<p>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.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 Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:1. Nombre o denominación del alimento.2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. 3. Contenido neto y masa drenada. 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). 5. País de origen. 6. Identificación del lote.7. Fecha de Caducidad o consumo preferente 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha. 9. Información nutrimental: a. Contenido energético (Kcal)/g. b. Proteínas. c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares. d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada). e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg). f. Fibra dietética. g. Sodio. h. Hierro. i. Calcio. j. 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. 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.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Atención integral a las familias jaliscienses (Apoyos asistenciales)." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. Producto solicitado por el Departamento de Trabajo Social Operativo (6062) que corresponde a FAM RAMO 33 FONDO V (00501), del proyecto "Apoyos Asistenciales a Familias Vulnerables de los 125 Municipios del Estado de Jalisco", (35801) (Py. 010) Act: ENTREGA DE APOYOS EN ESPECIE A FAMILIAS EN SITUACIÓN VULNERABLE ATENDIDA POR LA UNIDAD DE TRABAJO SOCIAL OPERATIVO, DE ESTA MANERA MEJORAR SU CALIDAD DE VIDA.] LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPLCC/03/2019, SEGÚN RESOLUTIVO N° 09/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PUBLICA CON CONCURRENCIA. TRABAJO SOCIAL OPERATIVO</p>						
				TOTAL	\$157,285.80	

DJ-CTO-524/19-2

Pedido CPAOC-2019-03-00030					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	4'956,250	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. 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 2.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura, Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. 2.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo 2.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo Grasa Butírica 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 Proteínas propias de la leche* 30 g/L Mínimo Caseína* 24 g/L Mínimo Calcio 270 mg/250 mL Mínimo *Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012 Parámetro Límite Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar</p>	\$11.97	\$59,326,312.50

[Handwritten signature]

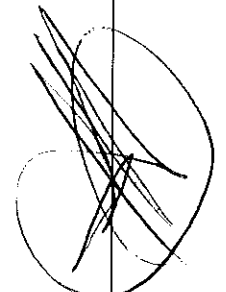


[Handwritten signature]

[Large handwritten scribble]

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**



DJ-CTO-524/19-2

				<p>las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos. Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. Caracterización del perfil de proteínas consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. 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 Impurezas y Materia extraña Ausencia (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.) 3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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 1litro 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. 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</p>	  
--	--	--	--	--	---

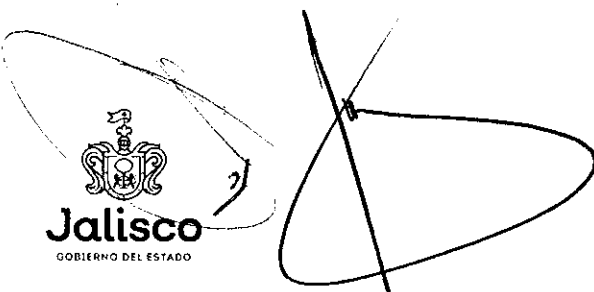
Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

				<p>leche por tarima.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 Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:1. Nombre o denominación del alimento.2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. 3. Contenido neto y masa drenada. 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). 5. País de origen. 6. Identificación del lote.7. Fecha de Caducidad o consumo preferente 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha. 9. Información nutrimental: a. Contenido energético (Kcal)/g. b. Proteínas. c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares. d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada). e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg). f. Fibra dietética. g. Sodio. h. Hierro. i. Calcio. j. 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. 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.</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 RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. IPL03/2019 Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Leche para el Desayuno Escolar Modalidad Caliente 121 SMDIF, para el periodo Marzo – Diciembre 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. NUTRICIÓN ESCOLAR</p>						
				TOTAL	\$59,326,312.50	

[Handwritten signature and scribbles]



DJ-CTO-524/19-2

Pedido CPAOC-2019-03-00031					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	297,500	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. 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.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 Mesofilicos aerobios Negativo Mesofilicos anaerobios Negativo Termofilicos aerobios Negativo Termofilicos anaerobios Negativo Inhibidores bacterianos Derivados Clorados Negativo Sales cuaternarias de amonio Negativo Oxidantes Negativo Formaldehído Negativo Antibióticos Negativo 2.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011 Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo Grasa Butírica 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 Proteínas propias de la leche* 30 g/L Mínimo Caseína* 24 g/L Mínimo Calcio 270 mg/250 mL Mínimo *Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012 Parámetro Límite Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L) Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar</p>	\$11.97	\$3,561,075.00

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

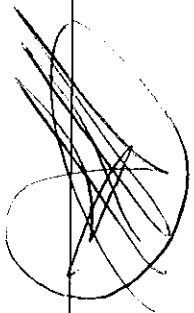
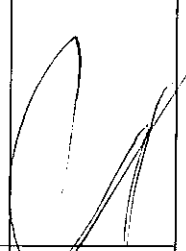
las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones. Parámetro Límite Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína. Caracterización del perfil de ácidos grasos. Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. Caracterización del perfil de proteínas consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta. 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 Impurezas y Materia extraña Ausencia (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.) 3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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 1litro 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. 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 camadas de

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

				<p>leche por tarima.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 Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:1. Nombre o denominación del alimento.2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. 3. Contenido neto y masa drenada. 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). 5. País de origen. 6. Identificación del lote.7. Fecha de Caducidad o consumo preferente 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha. 9. Información nutrimental: a. Contenido energético (Kcal)/g. b. Proteínas. c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares. d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada). e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg). f. Fibra dietética. g. Sodio. h. Hierro. i. Calcio. j. 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. 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.</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 RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. LPL03/2019 Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Leche para el Desayuno Escolar Modalidad Caliente 04 SMDIF Zona Metropolitana, para el periodo Marzo - Diciembre 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPLCC/03/2019, SEGÚN RESOLUTIVO N° 09/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. NUTRICIÓN ESCOLAR</p>					
				<p>TOTAL \$3,561,075.00</p>	

DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**




Pedido CPAOC-2019-03-00032					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	321,050	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. 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.</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 Proteínas propias de la leche* 30 g/L Mínimo Caseína* 24 g/L Mínimo Calcio 270 mg/250 mL Mínimo *Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012 Parámetro Límite Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L) Vitamina D 200 - 300 UI/L</p>	\$11.97	\$3,842,968.50

[Handwritten signature]

[Handwritten scribble]




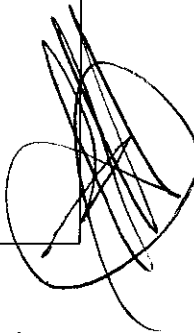
DJ-CTO-524/19-2

				<p>(5 - 7.5 microgramos/L)</p> <p>Adulteración en leche: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.</p> <p>La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.</p> <p>Parámetro Límite. Relación Caseína/Proteína De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína.</p> <p>Caracterización del perfil de ácidos grasos Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.</p> <p>Caracterización del perfil de proteínas Consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.</p> <p>2.4. Características Toxicológicas</p> <p>Parámetro Límite</p> <p>Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo</p> <p>Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo</p> <p>Plomo 0.1 mg/Kg Máximo</p> <p>Aflatoxinas M1 0.5 microgramos/L Máximo</p> <p>Impurezas y Materia extraña Ausencia (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.)</p> <p>3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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</p>		  
--	--	--	--	--	--	--

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

**Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

			<p>cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.</p> <p>El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptico, 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</p> <p>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:</p> <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 preferente8. 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. Calcio.j. 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		 
--	--	--	---	--	---



DJ-CTO-524/19-2

		etiquetado frontal nutrimental.		
		<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33. NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del Edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. LPL03/2019 Recursos del Fondo V, Ramo 33 2019, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Leche para el Desayuno Escolar Modalidad Caliente Zona Indígena, para el periodo Marzo - Diciembre 2019, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPLCC/03/2019, SEGÚN RESOLUTIVO N° 09/2019 PARA EL PERIODO DE MARZO A DICIEMBRE DEL 2019 LICITACIÓN PÚBLICA CON CONCURRENCIA. NUTRICIÓN ESCOLAR</p>		
			TOTAL	\$3,842,968.50
			GRAN TOTAL	\$145'018,932.03

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

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

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

CUARTA.- "DIF JALISCO" indica que es su deseo adquirir las cantidades de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, con las características y especificaciones descritas en la cláusula TERCERA y en los **ANEXOS 1, 2 y 3** que forman parte integral del presente contrato.

QUINTA.- "EL PROVEEDOR", por su parte, manifiesta que sus diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* reúnen las características detalladas en la cláusula TERCERA y en los **ANEXOS 1, 2 y 3** que forman parte integral de este contrato, obligándose a vender dichos productos únicamente a "DIF JALISCO", por las cantidades establecidas, y a cumplir con las especificaciones estipuladas al respecto en el presente. En el entendido de que, de comercializarse con terceros y con fines lucrativos, los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* que deberán ser proveídos y suministrados para los fines asistenciales que persigue "DIF JALISCO", podrá rescindir 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.

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**

DJ-CTO-524/19-2

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 practicar análisis de laboratorio a los productos entregados por "EL PROVEEDOR" de acuerdo a la periodicidad que se muestra a continuación:

ANEXO B MUESTREOS Y CANTIDAD DE PRODUCTO ADICIONAL A LA ENTREGA MENSUAL PARA MUESTREO POR LOTE				
1	Leche Entera Ultrapasteurizada	1 L	2	48
2	Leche Semidescremada Ultrapasteurizada	1 L	2	48
3	Leche Descremada Ultrapasteurizada	1 L	2	48

Para su análisis de calidad, higiene y contenido en su elaboración, para constatar que el producto, materia de la contratación, reúna las características y especificaciones solicitadas por "DIF JALISCO", aceptando expresamente, "EL PROVEEDOR", el resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C., o por el Laboratorio de Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. En el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia de cada laboratorio de ensayo, acorde a la normativa oficial y certificada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C. o ante el Laboratorio de Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.; debiendo sufragar, "EL PROVEEDOR", los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado que sea asignado por la Dirección de Seguridad Alimentaria de "DIF JALISCO", en un plazo no mayor a 10 días hábiles después de haber sido notificado por parte de dicha Dirección.

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".

"EL PROVEEDOR" se compromete a notificar mensualmente a "DIF JALISCO", a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad, el número de lote de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* a suministrar

DJ-CTO-524/19-2

a los distintos organismos municipales y microrregiones del Estado, así como su caducidad, municipio, programa, mes al que corresponde la entrega y tipo de leche.

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 "DIF JALISCO" y, de ello, se le notificará a "EL PROVEEDOR".

Si el producto leche 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 propiedad fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo *cinco meses* a partir de la fecha de entrega, de conformidad a lo establecido en los **Calendarios de Entregas** establecidos por el "DIF JALISCO".

En caso de que el servicio de suministro de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* que complementan las diversas despensas y desayunos escolares, ofrecidos por "EL PROVEEDOR", no estén cumpliendo con las normas establecidas y/o características solicitadas, será potestad de "DIF JALISCO" el rescindir el presente contrato sin ninguna responsabilidad para éste.

PRECIO

OCTAVA.- Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el precio unitario, tanto de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* como de los servicios de distribución de los mismos, es el señalado en la cláusula TERCERA de este instrumento jurídico, estableciéndose como precio unitario por litro de leche, de \$11.97 (*Once pesos 97/100 M.N.*), y el costo total de la presente operación contractual, que incluirá cualquier contribución presente y/o futura, es por la cantidad de \$145'018,932.03 (**Ciento cuarenta y cinco millones dieciocho mil novecientos treinta y dos pesos 03/100 M.N.**).

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

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

DJ-CTO-524/19-2

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.

Acuerdan, las partes, que **"EL PROVEEDOR"** podrá entregar los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* a los que se hace referencia en la cláusula TERCERA y en los **ANEXOS 1, 2 y 3** que forman parte integral de este contrato, únicamente lo correspondiente a los meses de *marzo, abril y mayo de 2019*, según **Calendarios de Entregas**, en su empaque tetra pack comercial y/o empaque anterior DIF JALISCO 2018, identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños del **ANEXO 8**.

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

Ambas partes establecen que **"EL PROVEEDOR"** cubrirá por su cuenta y riesgo, los gastos de seguro y transporte para la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, responsabilizándose de que se entreguen en buenas condiciones en el lugar y tiempo señalado. De igual forma, bajo la responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"**, el equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en el punto 5.13 "Transporte", de la NOM-251-SSA1-2009.

DÉCIMA.- Cuando por necesidad de **"DIF JALISCO"** se requiera dejar de surtir, en forma total o parcial, alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* adquirida a través del presente contrato a alguno de los municipios señalados en los **Calendarios de Entregas**, la Dirección de Seguridad Alimentaria del **"DIF JALISCO"** informará a **"EL PROVEEDOR"** con un mínimo de 10 diez días naturales de anticipación previa a la fecha señalada en el anexo antes mencionado, debiendo de entregar dicha *Leche Ultrapasteurizada*, en el Almacén General de **"DIF JALISCO"**, el último día de la programación de cada mes, terminándole su responsabilidad de haber entregado determinado producto de la *Leche Ultrapasteurizada* contratada, en tiempo y forma.

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

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

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

DÉCIMA PRIMERA.- Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, **"EL PROVEEDOR"** se encontrara en una situación que impidiera la oportuna entrega de los productos de *Leche Ultrapasteurizada*, **"EL PROVEEDOR"** notificará de inmediato por escrito a **"DIF JALISCO"** las causas debidamente soportadas documentadas de la demora y su duración probable solicitando prórroga; cuya notificación se deberá hacer antes de los cinco días hábiles del plazo que tenga para la entrega.

"DIF JALISCO" deberá de convocar a reunión a su Comité de Adquisiciones al día siguiente de la solicitud de prórroga, para que en sesión ordinaria o extraordinaria, según corresponda, analice la solicitud de **"EL PROVEEDOR"**; determinando si procede o no, y dando a conocer el resultado antes de que finalice el término establecido en el contrato para la entrega de alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* materia de la respectiva solicitud de prórroga.

DJ-CTO-524/19-2

FORMA DE PAGO

DÉCIMA SEGUNDA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades y en moneda nacional, dentro de los *21 veintiún días hábiles* posteriores a que **"EL PROVEEDOR"** haya presentado satisfactoriamente las representaciones impresas de las facturas originales de cada programa alimentario a cada respectiva Dirección de **"DIF JALISCO"** para su revisión y validación correspondiente, agregando, además, un listado de las remisiones originales que le amparan a cada factura original, debiendo tener cada respectiva remisión nombre y firma de quien recibe, sello del municipio o del lugar donde se entregó el correspondiente producto de *Leche Ultrapasteurizada*, así como la hora y fecha de la entrega y una copia de la factura donde el área correspondiente le firmará de acuse de recibido, cuya factura se le regresará validada para que continúe con su trámite correspondiente de pago, debiendo adjuntarse con copia de oficios de cambio si los hubiera y copia de Adendum de compra adicional, en su caso, para presentarlas ante el Departamento de Compras de **"DIF JALISCO"**, los días lunes y martes, de 9:00 a 14:00 horas.

Se entienden por días hábiles los señalados en el calendario laboral de **"DIF JALISCO"**.

VIGENCIA

DÉCIMA TERCERA.- De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia de este contrato será de *doce 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 *doce 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 *12 doce 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:

DJ-CTO-524/19-2

- A) Que **"EL PROVEEDOR"** no suministre los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* contratados a través del presente instrumento jurídico, con las especificaciones y características que se detallan en la cláusula TERCERA del presente contrato y en los **ANEXOS 1, 2 y 3** que forman parte integral de este contrato, o no realice el servicio de distribución con las características y especificaciones señaladas en la propia cláusula TERCERA de este contrato, siendo que el **"DIF JALISCO"** considerará tales variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión de este instrumento jurídico y la aplicación de la garantía de cumplimiento contractual, aun cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen al respecto.
- B) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado a **"EL PROVEEDOR"** para la entrega de los productos y se hubiese agotado la pena convencional máxima.
- C) Que **"EL PROVEEDOR"** no realice la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* en las cantidades, domicilios y en las fechas señaladas en los **Calendarios de Entregas** y en el **Directorio de Sistemas Municipales**, que forman parte integral del presente contrato.
- D) Que **"EL PROVEEDOR"** no respete el precio ofertado, tanto para el suministro y distribución de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, indicado en la cláusula OCTAVA de este contrato.
- E) Que **"EL PROVEEDOR"** varíe o modifique, en todo o en parte, las características de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* y/o servicios de distribución ofertados, ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de bien ofertado.
- F) Que **"EL PROVEEDOR"** no entregue la garantía de cumplimiento de contrato en los términos y condiciones estipulados en la cláusula DECIMA CUARTA del presente.
- G) Que **"EL PROVEEDOR"** se retrase en la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* por tres días consecutivos, conforme a los diversos **Calendarios de Entregas** que se adjuntan al presente formando parte integral de este contrato.
- H) Que **"EL PROVEEDOR"** no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula SEXTA de este contrato.
- I) En caso de que **"EL PROVEEDOR"** se haya retrasado en la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, materia del presente contrato, y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima que al efecto se establece en la cláusula DÉCIMA NOVENA de este instrumento.
- J) Cuando **"EL PROVEEDOR"** no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato o en cualquier otro caso previsto por la Ley.
- K) En cualquier otro caso previsto por la Ley.

En cualquiera de los casos anteriores, **"DIF JALISCO"** estará obligado a cubrir a **"EL PROVEEDOR"** únicamente los productos de *Leche Ultrapasteurizada* y/o el o los servicios que hayan sido proporcionados con las características y especificaciones requeridas en el presente contrato hasta la fecha de rescisión del mismo, sin perjuicio de las sanciones que resultaren a cargo de **"EL PROVEEDOR"**. Además, **"EL PROVEEDOR"** deberá reintegrar los anticipos de pagos parciales verificados e intereses correspondientes, conforme a una tasa igual a la aplicada para prórroga en el pago de créditos fiscales, según lo establecido en la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco, así como en el Código Fiscal del Estado de Jalisco.

"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.

DJ-CTO-524/19-2

DÉCIMA SEXTA.- En el caso de presentarse cualquiera de las causas de rescisión señaladas en la cláusula que antecede, y a efecto de proceder a la rescisión del presente contrato, se deberá observar lo siguiente:

- A) Se iniciará a partir de que a **"EL PROVEEDOR"** le sea comunicado, por escrito, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, el **"DIF JALISCO"** contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"**; la determinación de dar o no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada a **"EL PROVEEDOR"** dentro de dicho plazo.
- C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificada a **"EL PROVEEDOR"**, el **"DIF JALISCO"** procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará a **"EL PROVEEDOR"**, para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, **"DIF JALISCO"** procederá a notificar a **"EL PROVEEDOR"** el importe de la sanción que deberá cubrir a **"DIF JALISCO"**, dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que **"EL PROVEEDOR"** haya realizado el pago, se considerará a **"EL PROVEEDOR"** en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

DÉCIMA SÉPTIMA.- En caso de que se detecten defectos o incumplimientos en las especificaciones solicitadas en el presente contrato, en alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* materia del mismo, **"DIF JALISCO"** podrá rechazarlos, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas DÉCIMA QUINTA, DÉCIMA SEXTA, DÉCIMA NOVENA, VIGÉSIMA y VIGÉSIMA PRIMERA del presente instrumento.

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

"DIF JALISCO" podrá hacer la devolución de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* cuando alguno o algunos de éstos no se ajusten a lo estipulado en el presente contrato y **"EL PROVEEDOR"** se obliga a aceptarlos para cambiarlos por aquéllos que aguarden calidad alimentaria, así como en el supuesto que se detecten diversos vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

DÉCIMA OCTAVA.- **"EL PROVEEDOR"** queda obligado ante **"DIF JALISCO"** a responder por los defectos de calidad y vicios ocultos que presenten los productos de *Leche Ultrapasteurizada* materia de este contrato, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos del propio contrato y del Código Civil del Estado de Jalisco.

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:

DJ-CTO-524/19-2

- A) En caso de improcedencia a lo estipulado en la cláusula DÉCIMA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de **"EL PROVEEDOR"** en el suministro de alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, se aplicará conforme a la tabla siguiente:

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

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

- B) En caso de que **"EL PROVEEDOR"** entregue alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:

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

La sanción máxima, tanto por retrasos en la entrega del producto de *Leche Ultrapasteurizada*, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad, será del 10% del monto total del presente contrato, pudiéndose rescindir el mismo, una vez que se haya llegado a la sanción máxima, de conformidad a lo establecido por el artículo 85 de la *Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios*.

La Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Jalisco y/o el **"DIF JALISCO"** podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que se deban cubrir a **"EL PROVEEDOR"** por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que **"EL PROVEEDOR"** deba otorgar, en los términos así acordados en la cláusula DÉCIMA CUARTA del presente contrato.

VIGÉSIMA.- Para la determinación de las penas convencionales, en caso de presentarse incumplimiento por parte de **"EL PROVEEDOR"**, en la calidad de los productos de *Leche Ultrapasteurizada* y/o servicios a suministrar, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los productos de *Leche Ultrapasteurizada* en los términos así acordados, se deberá atender a los siguientes puntos:

- A) Se iniciará a partir de que a **"EL PROVEEDOR"** le sea comunicado, por escrito, por **"DIF JALISCO"** el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día 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.

DJ-CTO-524/19-2

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

VIGÉSIMA PRIMERA.- **"EL PROVEEDOR"** reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 24, 25, fracciones I, II, IV, V y VI, 31 fracción III y 38 fracciones VI, VII, VIII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco aplicable, así como por lo dispuesto en los artículos 76, fracciones XIII y XV, 85 y 118, fracción IV, de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como en los diversos artículos 1, 3, 92, 95, 101, fracción VIII, y 107 del Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, que el **"DIF JALISCO"**, representado por su Directora General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las cláusulas DÉCIMA SEXTA y VIGÉSIMA del presente contrato, así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir **"EL PROVEEDOR"**, así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

VIGÉSIMA SEGUNDA.- **"EL PROVEEDOR"** no podrá ceder a otras personas físicas o jurídicas, en forma parcial o total, los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, salvo los de cobro que se generen en términos del mismo, en cuyo caso deberá contar con la conformidad previa de **"DIF JALISCO"**.

PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

VIGÉSIMA TERCERA.- **"EL PROVEEDOR"** asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar los 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.

DJ-CTO-524/19-2

NOTIFICACIONES

VIGÉSIMA SEXTA.- Todas las comunicaciones o avisos entre las partes deberán ser por escrito y entregarse de forma fehaciente y con acuse de recibo, en los domicilios que señalen dichas partes.

Las partes señalan a continuación, su domicilio para recibir notificaciones y convienen que en caso de existir cambio del mismo, deberán de dar aviso a la otra parte en un plazo máximo de 72 setenta y dos horas, a través de cualquier medio fehaciente que deje constancia de recepción, por lo que de no cumplir con lo anterior, cualquier notificación realizada en los domicilios señalados en el presente contrato, será válida y surtirá todos los efectos legales a que haya lugar, acordándose que cualquier nuevo domicilio que se señale deberá de ser en la ciudad de Guadalajara, Jalisco.

"DIF JALISCO" en la finca marcada con el número 1220 de la Avenida Alcalde, en la colonia Miraflores, de Guadalajara, Jalisco; C.P. 44270.

"EL PROVEEDOR" en la finca ubicada en Calle Monte Albán número 2319, de la Colonia Belisario Domínguez, en Guadalajara, Jalisco; C.P. 44329.

JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA

VIGÉSIMA SÉPTIMA.- Las partes acuerdan que en caso de conflicto o controversia, respecto de la interpretación o cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento, agotarán, en primer término, los métodos alternativos de solución de conflictos, y, si no se llega a acuerdo alguno, se someterán a los tribunales competentes y a la legislación aplicable en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Jalisco, renunciando al efecto a cualquier fuero que pudiere corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro, señalando como tales los que quedaron precisados con antelación.

Leído que fue el presente contrato, lo firman las partes que en él intervienen obligándose a cada uno de sus términos en unión de los testigos que comparecen y dan fe, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día 04 cuatro de marzo de 2019 dos mil diecinueve.

POR "DIF JALISCO"

LIC. ANA LILIA MOSQUEDA GONZÁLEZ
DIRECTORA GENERAL

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

"EL PROVEEDOR"

C. ROBERTO GONZÁLEZ ROMO
PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

TESTIGOS

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

DJ-CTO-524/19-2



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
 DEPARTAMENTO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD**



**ANEXO
 MARZO A DICIEMBRE DEL 2019**

PARTIDA	DIRECCIONES DE ÁREA	PRODUCTO LECHE	PROGRAMA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR	2'000,800 LITROS	ANEXO 2
2		LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	PAAD	669,350 LITROS	ANEXO 3
3		LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	PAAD INDIGENA	30,000 LITROS	ANEXO 1
4		LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS	4,956,250 LITROS	ANEXO 3
5		LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA	297,500 LITROS	ANEXO 3
6		LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA	321,050 LITROS	ANEXO 1
7		LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	DESAYUNO FRÍO	3,820,109 LITROS	ANEXO 3
8	DIRECCIÓN DE TRABAJO SOCIAL	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	13,140 LITROS	ANEXO 3
9	DIRECCIÓN DE TUTELA DE DERECHOS	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	TUTELA DE DERECHOS	2,400 LITROS	ANEXO 3
10	PROTECCIÓN CIVIL	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	PROTECCIÓN CIVIL CONTINGENCIA	4,000 LITROS	ANEXO 3
11	DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO Y APOYO MUNICIPAL	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	VINCULACIÓN	600 LITROS	ANEXO 3
				15,066 LITROS Adendum	

Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

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.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

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
Proteínas propias de la leche*	30 g/L. Mínimo
Caseína*	24 g/L. Mínimo
Calcio	270 mg/250 mL. Mínimo

*Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012

Parámetro	Límite
Vitamina A	1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)
Vitamina D	200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)

Adulteración en leche:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia



Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

[Handwritten signature and scribbles]

DJ-CTO-524/19-2

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

La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Parámetro	Límite
Relación Caseína/Proteína	De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.
Caracterización del perfil de proteínas	Consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.

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
Impurezas y Materia extraña	Ausencia (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.)

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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 Jalisco.

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.

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.
3. Contenido neto y masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente

DJ-CTO-524/19-2

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. Calcio.
 - j. 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.
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.

7. **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.

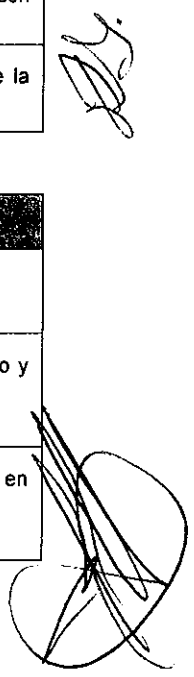
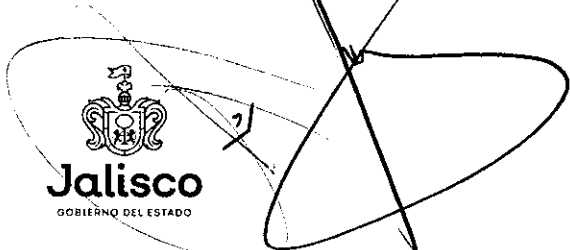
8. **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. La empresa envasadora deberá contar con la certificación de ISO 22000:2005.

9. **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 5 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 5 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

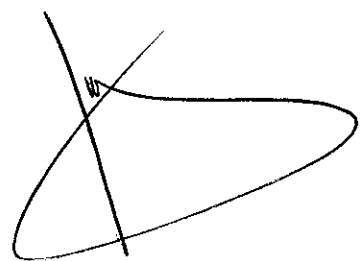
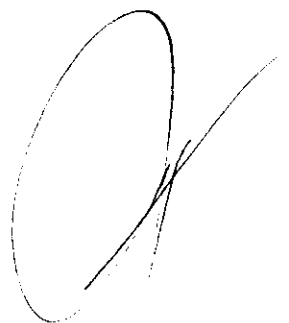
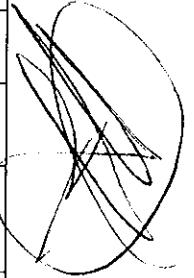
NOM-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimentales.



Fondo de Aportaciones Múltiples Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

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.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
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
Proteínas propias de la leche*	30 g/L Mínimo
Caseína*	24 g/L Mínimo
Calcio	270 mg/250 mL Mínimo

*Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012

Parámetro	Límite
Vitamina A	1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)
Vitamina D	200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)

DJ-CTO-524/19-2

Adulteración en leche:

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

La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Parámetro	Límite
Relación Caseína/Proteína	De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.
Caracterización del perfil de proteínas	Consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.

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
Impurezas y Materia extraña	Ausencia (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.)

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, 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 inodoro 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 Aseptico, 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.

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.

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

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.
3. Contenido neto y masa drenada.

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

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. Calcio.
 - j. Porciones por presentación.
14. 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.
15. Información en español.
16. 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".
17. 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.

7. **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST.

8. **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. La empresa envasadora deberá contar con la certificación de ISO 22000:2005.

9. **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:

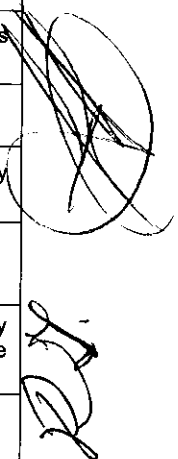
Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 5 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 5 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

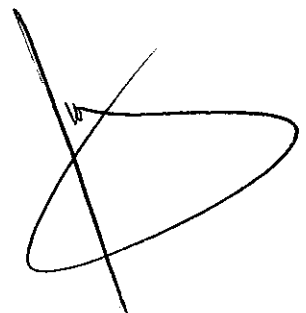
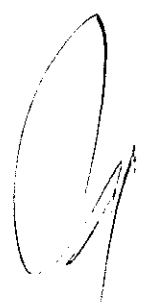
NOM-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.

DJ-CTO-524/19-2

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



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.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

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

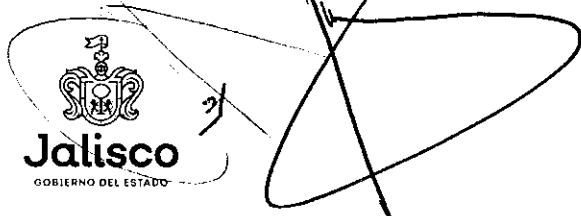
2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011
Densidad (15°C)	1.029 g/mL Mínimo
Grasa Butírica	5 g/L Máximo
Acidez (ácido Láctico)	1.3 - 1.7 g/L.
Sólidos no grasos	83 g/L Mínimo
Punto crioscópico	- 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °H)
Lactosa	43 - 52 g/L
Proteínas propias de la leche*	30 g/L Mínimo
Caseína*	24 g/L Mínimo
Calcio	270 mg/250 mL Mínimo

*Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012

Parámetro	Límite
Vitamina A	1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)
Vitamina D	200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-524/19-2

Adulteración en leche:

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

La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado de Características Fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Parámetro	Límite
Relación Caseína/Proteína	De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.
Caracterización del perfil de proteínas	Consiste en identificar las principales proteínas presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de ésta, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.



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
Impurezas y Materia extraña	Ausencia (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.)



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 Jalisco.

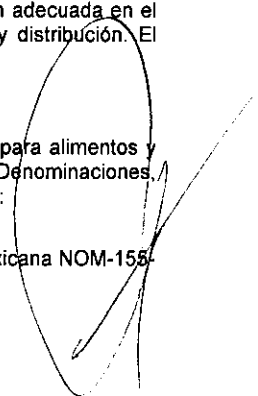
5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos,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

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:

- 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.
- Contenido neto y masa drenada.



Fondo de Aportaciones Múltiples Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

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. Calcio.
 - j. Porciones por presentación.
18. 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.
19. Información en español.
20. 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".
21. 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.

7. **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.
8. **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. La empresa envasadora deberá contar con la certificación de ISO 22000:2005.
9. **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 5 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Con menos de 5 meses a partir de la fecha de entrega.

10. **Normatividad Aplicable:**

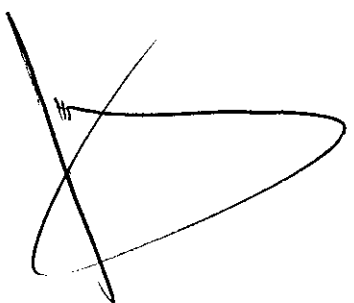
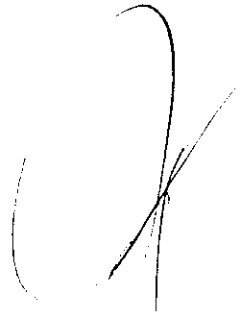
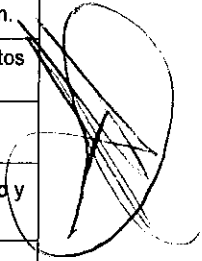
NOM-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-524/19-2

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el D.O.F.	
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.	
EIASA Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.	



Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

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



Fecha de Elaboración: 28/02/2019

CUMPLEAÑOS	MUNICIPIO	IMPORTE	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		
			GENERAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS
029	Guadalupe	1,800	18,000	19-mar-19	5,000	19-mar-19	4,500	02-may-19	9,000	03-jun-19	9,000	01-jul-19	4,500	01-jul-19	4,500	02-sep-19	9,000	01-oct-19	9,000	04-nov-19	9,000	01-nov-19	4,500
038	Tlaquepaque	2,250	19,000	20-mar-19	11,450	20-mar-19	5,725	03-may-19	11,450	04-jun-19	11,450	02-jul-19	5,725	02-jul-19	5,725	03-sep-19	11,450	02-oct-19	11,450	05-nov-19	11,450	05-nov-19	5,725
051	Tonalá	1,300	55,000	20-mar-19	6,500	20-mar-19	3,475	03-may-19	6,950	04-jun-19	6,950	02-jul-19	3,475	02-jul-19	3,475	03-sep-19	6,950	01-oct-19	6,950	05-nov-19	6,950	05-nov-19	3,475
052	Zapotlán	2,300	42,300	19-mar-19	8,800	19-mar-19	5,750	02-may-19	10,500	03-jun-19	10,500	01-jul-19	5,250	01-jul-19	5,250	02-sep-19	10,500	01-oct-19	10,500	04-nov-19	10,500	04-nov-19	5,250

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO CALIENTE ZONA INDÍGENA, LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2019



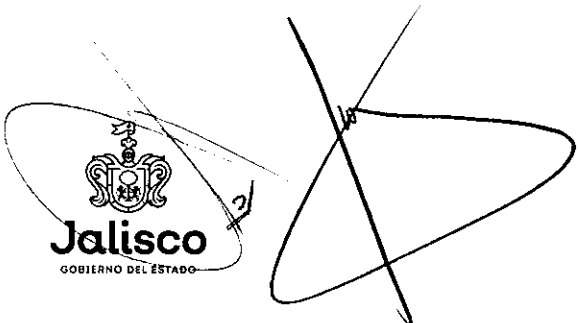
Fecha de Elaboración: 28/02/2019

CUMPLEAÑOS	MUNICIPIO	IMPORTE	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		
			GENERAL	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS	FECHA DE ENTREGA	TOTAL LÍTRIOS
001	MEZQUITALIC																						
	MUYA COLOMA	211	4,000		1,075		550		1,075		1,075		525		550		1,075		1,075		1,075		525
	MULEDO NUEVO	300	15,200		1,900		950		1,900		1,900		950		950		1,900		1,900		1,900		950
	SAN ANDRÉS COHAMIATL	1,000	41,800		5,200		2,600		5,200		5,200		2,600		2,600		5,200		5,200		5,200		2,600
	SAN SEBASTIÁN TEPONAHUXTLAN	650	21,400	19 AL 27 MARZO 2019	2,675	19 AL 27 MARZO 2019	1,325	02 AL 10 MAYO 2019	2,675	03 AL 11 JUNIO 2019	2,675	01 AL 09 JULIO 2019	1,325	01 AL 09 JULIO 2019	1,325	01 AL 09 SEPT. 2019	2,675	01 AL 08 OCTUBRE 2019	2,675	01 AL 12 NOV. 2019	2,675	01 AL 12 NOV. 2019	1,325
	SAN SEBASTIÁN TEPONAHUXTLAN - JANCLES	650	4,000	2019	575	MARZO 2019	300	2019	575	2019	575	2019	275	2019	300	2019	575	2019	575	2019	575	2019	275
	ACOTLA DE LA SIERRA	600	25,600		3,200		1,600		3,200		3,200		1,600		1,600		3,200		3,200		3,200		1,600
	SAN MIGUEL HUAYCITA - TAPAS	355	15,600		1,950		975		1,950		1,950		975		975		1,950		1,950		1,950		975
	SAN MIGUEL HUAYCITA - TEOCÓLOTES	654	31,600		4,325		2,150		4,325		4,325		2,150		2,150		4,325		4,325		4,325		2,150
001	TOTAL	4,800	102,200		20,900		10,450		20,900		20,900		10,450		10,450		20,900		20,900		20,900		10,450
005	BOCAÑOS - TAMPÓN DE BOLAÑOS	1,625	64,000	19 AL 27 MARZO 2019	8,075	19 AL 27 MARZO 2019	4,025	02 AL 10 MAYO 2019	8,075	03 AL 11 JUNIO 2019	8,075	01 AL 09 JULIO 2019	4,025	01 AL 09 JULIO 2019	4,025	01 AL 09 SEPT. 2019	8,075	01 AL 08 OCTUBRE 2019	8,075	01 AL 12 NOV. 2019	8,075	01 AL 12 NOV. 2019	4,025
115	VILLA GUERRERO	500	30,000	19-mar-19	2,500	19-mar-19	1,250	02-may-19	2,500	03-jun-19	2,500	01-jul-19	1,250	01-jul-19	1,250	02-sep-19	2,500	01-oct-19	2,500	04-nov-19	2,500	04-nov-19	1,250
31	CHIMICHTAN	201	11,700	19-mar-19	1,025	19-mar-19	725	02-may-19	1,025	03-jun-19	1,025	01-jul-19	725	01-jul-19	725	02-sep-19	1,025	01-oct-19	1,025	04-nov-19	1,025	04-nov-19	725
42	HUAYQUILBA EL ALTO	91	3,400	19-mar-19	250	19-mar-19	125	02-may-19	250	03-jun-19	250	01-jul-19	125	01-jul-19	125	02-sep-19	250	01-oct-19	250	04-nov-19	250	04-nov-19	125
76	SAN MARÍN DE BOCAÑOS	355	15,500	19-mar-19	2,025	19-mar-19	950	02-may-19	2,025	03-jun-19	2,025	01-jul-19	975	01-jul-19	975	02-sep-19	2,025	01-oct-19	2,025	04-nov-19	2,025	04-nov-19	975
100	TAMPÓN	130	4,400	26-mar-19	0	26-mar-19	175	03-may-19	350	26-jun-19	350	01-jul-19	175	01-jul-19	175	03-sep-19	350	01-oct-19	350	11-nov-19	350	11-nov-19	175
127	CIUDAD DE GUANAJUATO	700	30,000	20-mar-19	1,500	20-mar-19	750	14-may-19	3,000	12-jun-19	3,000	10-jul-19	1,500	10-jul-19	1,500	11-sep-19	3,000	10-oct-19	3,000	13-nov-19	3,000	13-nov-19	1,500
01	VILLA PURIFICACIÓN	101	3,000	20-mar-19	100	20-mar-19	250	14-may-19	500	12-jun-19	500	10-jul-19	250	10-jul-19	250	11-sep-19	500	10-oct-19	500	13-nov-19	500	13-nov-19	250

Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



DJ-CTO-524/19-2

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
 PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL PERIODO MARZO - DICIEMBRE 2019
 Fecha de Elaboración: 28/02/2019



PROGRAMACIÓN DE DESAYUNO FRÍO ZONA INDIGENA, (LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA)

CLAVE MUN.	MUNICIPIO	QUINTALES	PERIODO DE ENTREGA												TOTAL
101	AGUA CALIENTE	59	2,465	200	367	200	200	200	200	148	148	266	325.00	200	221
102	AGUA CALIENTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0	0
103	SAN ANDRÉS COPIAMATA	142	5,785	674	391	700	674	355	355	629	629	629	261.00	674	674
104	SAN SEBASTIÁN (TEPOMAHUATLÁN - ANOLES)	61	2,488	290	290	160	160	290	290	150	150	274	336.00	290	290
105	OCOTLA DE LA SIERRA	65	2,648	200	300	170	200	325	200	300	200	290	357.00	200	200
106	SAN MIGUEL HUAUTITLA - TAPAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0	0
107	SAN MIGUEL HUAUTITLA - TECUNOTES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.00	0	0
108	TOTAL MUNICIPIOS	327	13,386	1,864	1,061	1,865	1,865	1,865	1,865	1,865	1,865	1,865	757.00	1,864	1,864
109	AGUA CALIENTE	21	819	300	300	300	300	300	300	300	300	300	116	300	300
110	Tapan	78	3,177	370	274	274	274	274	274	274	274	274	429	340	291
111	Comunidad de G. R.	87	3,542	413	239	239	239	239	239	239	239	239	478	413	326
112	Villa Purificación	45	1,857	224	224	224	224	224	224	224	224	224	246	224	169
113	TOTAL MUNICIPIOS	231	9,405	1,307	1,037	1,037	1,037	1,037	1,037	1,037	1,037	1,037	1,079	1,037	805

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

[Large handwritten signature]

[Large handwritten signature]

Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

DJ-CTO-524/19-2

CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE SEMIDESCREMADA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR
 (PROALIMPE) DE MARZO A DICIEMBRE 2019



MUNICIPIO	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040
001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001	001


Fondo de Aportaciones Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-524/19-2

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE SEMIDESCREMADA NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR
(PROCALUMRE) DE MARZO A DICIEMBRE 2019



COTA DE JALISCO	51	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	
GUADALAJARA	8	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	
APAZCO	3	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	
TAPAS	4	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	
TOLUCA	5	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	
SAN MATEO COAHUILTEPEC	12	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	
SAN VICENTE TUXTLA	9	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	
SAN VICENTE TUXTLA	9	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	
TOTAL	97	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	
<hr/>																						
TOTAL	97	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	
TOTAL	97	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	
TOTAL	97	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	25/10/2019	31	

[Handwritten initials]



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

DJ-CTO-524/19-2


CLAVE MUNICIPIO		Nº DE BENEFICIARIOS	MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
ESTADO	MUNICIPIO		FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
61	SOCHA DE LA SIERRA	70	05 AL 12 DE MARZO DE 2019	140	02 AL 09 DE MAYO DE 2019	140	07 AL 14 DE JUNIO DE 2019	140	01 AL 08 DE JULIO DE 2019	140	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	140	02 AL 09 DE SEPTIEMBRE DE 2019	140	01 AL 08 DE OCTUBRE DE 2019	140	04 AL 11 DE NOVIEMBRE DE 2019	140
	NEVIA COLONIA	200	05 AL 12 DE MARZO DE 2019	200	02 AL 09 DE MAYO DE 2019	200	05 AL 12 DE JUNIO DE 2019	200	02 AL 09 DE JULIO DE 2019	200	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	200	02 AL 09 DE SEPTIEMBRE DE 2019	200	01 AL 08 DE OCTUBRE DE 2019	200	04 AL 11 DE NOVIEMBRE DE 2019	200
	PUEBLO NUEVO	110	05 AL 12 DE MARZO DE 2019	220	02 AL 09 DE MAYO DE 2019	220	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	220	02 AL 09 DE JULIO DE 2019	220	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	220	2 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	220	1 AL 09 DE OCTUBRE DE 2019	220	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	220
	TAPAS	135	05 AL 12 DE MARZO DE 2019	270	02 AL 09 DE MAYO DE 2019	270	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	270	02 AL 09 DE JULIO DE 2019	270	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	270	2 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	270	1 AL 09 DE OCTUBRE DE 2019	270	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	270
	TECOLOTE	229	05 AL 12 DE MARZO DE 2019	458	02 AL 09 DE MAYO DE 2019	458	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	458	02 AL 09 DE JULIO DE 2019	458	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	458	2 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	458	1 AL 09 DE OCTUBRE DE 2019	458	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	458
	SAN ANDRES COHAMATA	218	05 AL 12 DE MARZO DE 2019	436	02 AL 09 DE MAYO DE 2019	436	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	436	02 AL 09 DE JULIO DE 2019	436	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	436	2 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	436	1 AL 09 DE OCTUBRE DE 2019	436	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	436
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUALTIAN	30	05 AL 12 DE MARZO DE 2019	152	02 AL 09 DE MAYO DE 2019	152	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	152	02 AL 09 DE JULIO DE 2019	152	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	152	2 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	152	1 AL 09 DE OCTUBRE DE 2019	152	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019	152
	SAN SEBASTIAN TEPONAHUALTIAN - AMOLES		48	02 AL 09 DE MAYO DE 2019	48	07 AL 14 DE JUNIO DE 2019	48	3 AL 11 DE JUNIO DE 2019	48	02 AL 09 DE JULIO DE 2019	48	05 AL 12 DE AGOSTO DE 2019	48	2 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2019	48	1 AL 09 DE OCTUBRE DE 2019	48	4 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2019
TOTAL PARCIAL		952		1,904		1,904		1,904		1,904		1,904		1,904		1,904		1,904
TOTAL PARCIAL		548		1,096		1,096		1,096		1,096		1,096		1,096		1,096		1,096
SUB-TOTAL		1,500		3,000		3,000		3,000		3,000		3,000		3,000		3,000		3,000
TOTAL		30,000																

Fondo de Aportaciones Múltiples Ramo 33 / Mar-Dic 2019



DJ-CTO-524/19-2

Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA DE TUTELA DE DERECHOS 2019													
TUTELA DE DERECHOS													
PRODUCTO	NOMBRE DEL PROYECTO	PRESENTACION	20/03/2019	29/04/2019	20/05/2019	20/06/2019	23/07/2018	20/08/2018	18/09/2018	21/10/2019	25/11/2019	16/12/2019	TOTAL
Leche	Entrega de Apoyos Asistenciales a pupilos de la Procuraduría de Protección de Niñas, Niños y Adolescentes del Estado de Jalisco.	Tetrapak	147	249	249	249	249	249	249	249	249	261	2400


 DIRECCION DE TRABAJO SOCIAL Y VINCULACION CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE DESCREMADA TRABAJO SOCIAL OPERATIVO												
PRODUCTO	LUGAR DE ENTREGA	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Leche Descremada	Almacén General DIF Jalisco	1314	1314	1314	1314	1314	1314	1314	1314	1314	1314	13140
		15/03/2019	10/04/2019	15/05/2019	14/06/2019	15/07/2019	15/08/2019	13/09/2019	15/10/2019	15/11/2019	03/12/2019	

DJ-CTO-524/19-2

		SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO					
		CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE DESCREMADA					
		PROTECCIÓN CIVIL					
Guadalajara	Almacén General de DIF Jalisco No. 100, en la calle Juan Tablada No. 1285, Colonia Miraflores, C.P. 44270, Guadalajara, Jalisco	Fecha (Fecha Entrega)	Cantidad (Litros)	Fecha (Fecha Entrega)	Cantidad (Litros)	Fecha (Fecha Entrega)	
		03-may-19	2,000	03-may-19	2,000		
SUBTOTAL			2,000		2,000		
TOTAL			2,000		2,000		

[Handwritten signature]

Fondo de Aportaciones Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019

		RECEPCIÓN AL PROVEEDOR DE ALMACÉN GENERAL DE DIF		
		Calendario de Marzo a Diciembre 2019		
		Vinculación Municipal		
		de LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1LTS		
Reg.	MUNICIPIO	DOMICILIO DE ENTREGA	Cantidad	FECHA
12	GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DE DIF JALISCO, CITO EN CALLE JUAN TABLADA NÚMERO 1285, COLONIA MIRAFLORES	600	03-may-19

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ANEXO 8

ANEXO 8

Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019



Derecho a la vida,
 a la supervivencia
 y al desarrollo
 sesamo.com/difi

Información Nutricional

Tamaño de la porción	200 mL
Porciones por envase	4
Constitución Energética	
Energía	66 kcal (274 kcal)
Proteína	3.6 g
Lipidos (grasas)	3.5 g
De los cuales:	
Grasa Saturada	2.4 g
Grasa Polinsaturada	0.9 g
Grasa Monoinsaturada	0.2 g
Carbohidratos	0.0 g
Alcohol	0.0 g
Fibra dietética	0.0 g
Sodio	10 mg
Calcio	20 mg
Vitamina A*	125 IU
Vitamina D	1.25 IU

*Porcentaje de valores

*Este programa es gratuito, gratis e cualquier periodo posible. Cuando publique el sitio para fines educativos con modificaciones en el programa.

CONTACTO
 01 800 3000 343

Si este producto está en mal estado, comuníquelo a tu DIF municipal o al DIF Jalisco: Tel. 3030 3842 y 3030 3800, Ext. 140 y 141.

LECHE ENTERA

Esta leche es un producto natural que contiene todos los nutrientes necesarios para el crecimiento y desarrollo de los niños.

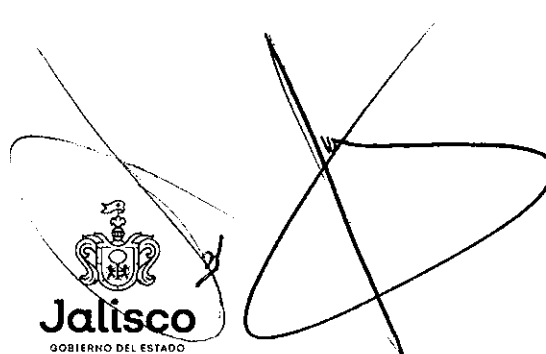
Debe conservarse en refrigeración y consumirse pronto después de la apertura. Manténgala en un lugar fresco y seco.

Después de abrirlo manténgalo en refrigeración. Conserve en el lugar fresco y seco.

Contenido: 1L

SESAO

Derecho a la vida,
 a la supervivencia
 y al desarrollo
 sesamo.com/difi



DJ-CTO-524/19-2

ANEXO 8

**Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019**



**Derecho a la vida,
 a la supervivencia
 y al desarrollo**
 sesamo.com/difl

LECHE SEMIDESCREMADA

Información Nutricional	
Tamaño de la porción	200 mL
Porciones por envase	4
Contenido energético	409 (12.0%) kcal
Proteínas	8 g
Lípidios totales	4.6 g
De los cuales:	
Grasa saturada	1.6 g
Grasa Polinsaturada	0.6 g
Grasa Monoinsaturada	2.4 g
Carbohidratos	5.0 g
Fibra de los lácteos (Dietético)	1.0 g
Proteína	8.0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	77 mg
Calcio	200 mg
Ácido fólico	600 mcg
Vitamina D	700 mcg
Vitamina B12	1.2 mcg

*Este producto es público, ligero e saludable porque contiene leche pasteurizada y un poco de azúcar. Siempre consulte a su médico antes de utilizarlo.

DEMANDAS Y SOLICITUDES
CONTACTO
 01 800 3000 343

Si este producto está en mal estado, comuníquelo a la DIF municipal o al DIF Jalisco: Tel. 3030 3842 y 3030 3800, Ext. 140 y 141.

Neto: 1 L

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

El producto está disponible en:



**Derecho a la vida,
 a la supervivencia
 y al desarrollo**
 sesamo.com/difl

ANEXO B

Fondo de Aportaciones
Múltiples
Ramo 33 / Mar-Dic 2019



**Derecho a la vida,
a la supervivencia
y al desarrollo**

sesamo.com/dif1

Información Nutricional

Tamaño de la porción	200 mL
Porciones por envase	4
Contenido por porción	
Porción	200 mL
Grasa total	2.0 g
Grasa saturada	0.5 g
Grasa polinsaturada	0.3 g
Grasa monoinsaturada	0.7 g
Acidos grasos trans	0.0 g
Carbónhidrato	12.0 g
Proteína	2.0 g
Fibra dietética	0.0 g
Sodio	30 mg
Calcio	120 mg
Vitamina D	1.0 µg



*Este producto es apto para lactantes de 6 meses de edad o más.
Cada porción es un aporte de los nutrientes en el producto.

Denuncias y sugerencias
CONTACTO
01 800 3000 343

Si este producto está en mal estado,
comunicarlo a tu DF municipal o al DF Jalisco:
Tel. 3030 3842 y 3030 3808, Ext. 140 y 141.

**LECHE
DESCREMADA**

¡Sabes que México
tiene el sabor más
auténtico?

¡Sabes que México
tiene el sabor más
auténtico?

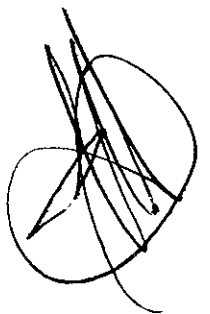
¡Sabes que México
tiene el sabor más
auténtico?

**Después de abrirlo
manténlo refrigerado.
Conservarlo en un lugar
fresco y seco.**




**Derecho a la vida,
a la supervivencia
y al desarrollo**

sesamo.com/dif1



DJ-CTO-524/19-2



DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES



Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95 2-50-79
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-62	
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-499 99 2-23-58	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	HUEJUGUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	MEZQUITIC	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98-10095
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Veiría No. 3	01 437 95 2-53-59	01 437 95 2-54-84
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdéz No. 5	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
1	TOTATICHÉ	Jalisco No. 9	01-437 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 Colilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	QUEBLOS DE JALISCO	Atende No. 10	01 496 85 107 29	01-496 85-1-01-94
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01-395 72 8-02-98	01-495 72-8-02-98
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	TECALTICHÉ	Salado Álvarez No. 19	01-348 78 7-24-71	01-348 78-7-23-34 - 72152
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-395 72 3-02-50	01-485 72-5-00-07
2	VILLA HIDALGO	Venusiano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-16	01-495 96-8-05-50
3	ACATC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia 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	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MEXICACÁN	Águiles Serdan No. 101	01 34470 2 00 44	01 344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No.3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82485 - 82418
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez 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 Hermosillo s/n	01-391 91 7-10-81	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. 811	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	JANAY	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	PONCILÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-05-33 y 1-02-68
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 6-06-83.	01-391 91-6-02-23
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20
5	CHAPALA	Degollado No. 327	01-376 76 5-33-49	01-376 76-5-28-49
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
5	JOCOTEPEC	Abasolo e Hidalgo	01-387 76 3-00-74 Ext. 110	01-387 76-3-00-74 y 76
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 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 76-8-14-63
5	TUXTEPEC	Rivera del Lago s/n	01-376 76 4-03-42	01-376 76-8-01-31
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	GÓMEZ FARÍAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 128
6	PIJLAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-09
6	SAN GABRIEL	M. Morett No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85, 7-00-04
6	TAMAZULILLA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-358 41 61770	01-358 41-6-00-78
6	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 816-98	01-371 41-8-01-89
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. Tizaliría s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	ZAPOTITIC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-88	01-341 41-4-19-88
6	ZAPOTILÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-08-00
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Águiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41-3-58-95

Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

DJ-CTO-524/19-2



DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES



Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
7	ATENGO	Chimaltán No. 16	01-349 77 1-01-45	01-349 77- 10136
7	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
7	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-316 37 2-06-80	01-316 37-2-03-14 Y 2-00-04
7	CHICUILTLÁN	Independencia No. 16	01-385 75 5-50-63	01-385 75 5-50-63
7	CUAUTLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38-4-30-93
7	EAUTLA	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 UNIÓN	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	TEOLOTLÁN	Av. Cuadajajara 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	TOMAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10303
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-96-38	01-343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
8	VILLA PURIFICACIÓN	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	OHUALTLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro.	01-315 35 5-39-81	01-315 35 5-21-06
8	CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Colilla s/n Esq. 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 6-10-76	01-388 38-6-00-52
9	MOCTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,38 39 40	01 322 22 2 00 58
9	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 7 28 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	AHUALLULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-388 75 2-01-75	01-388 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 75-8-06-18
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 74-8-02-66
10	HOSTOTEPACUILLO	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 4-02-56	01-386 74-01-87
10	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-386 75 4-03-94	01-386 75-4-00-08
10	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 yfax	01-386 75 7-01-83
10	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-76, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
10	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-63	01-374 74-2-00-63
10	TEJUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-64	01-384 73-3-01-29
11	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-05
11	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-08
11	ATEMELAC 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	COCUILA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
11	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
11	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No. 15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Preside.
11	TEOQUILTLÁN 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	ZACOALCO DE TORRES	18 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
12	OLUJO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 6-51-25
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Prolg. No. 700	373 2-07-49	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	ZAPOTLANEJO	Angela Peralta No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12	XTLALHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-376 76 2-04-21	01-376 76-2-04-21
12	XTLALHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-4-51-37
12	JUANACATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
ZONA MET	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quesvedo No. 501	3615-19-29 y 3616-63-66	3630-28-28
ZONA MET	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59	36 80 53 24
ZONA MET	TONALÁ	Paseo Cihualpilli No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-36-24 y 36-83-34-96
ZONA MET	ZAROPAN	Av. Testistan y Periferico	38 36 34 44 38 36 34 64	38 36 34 60
ZONA INDIGENA	EL PROVEEDOR DE BONDRA EN CONTACTO CON EL SISTEMA DIF MUNICIPAL DE MEZQUITE PARA LA ENTREGA DE DICHAS DESPENSAS.	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095

[Handwritten signature]

[Large handwritten signature]

Fondo de Aportaciones
 Múltiples
 Ramo 33 / Mar-Dic 2019

