

**DJ-CTO-2327/18-2B**

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

**DECLARACIONES:**

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

- A) Que es un Organismo Público Descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propios, de conformidad a lo establecido en el Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, al tenor del Decreto 17002 del Congreso del Estado, publicado en el periódico oficial "El Estado de Jalisco", con fecha 15 de enero de 1998.
- B) Que es una de las principales Instituciones de Asistencia Social en el Estado de Jalisco y que entre sus funciones se encuentran la de promover y proporcionar servicios de asistencia social, apoyar el desarrollo integral de la persona, de la familia y la comunidad, así como celebrar convenios, contratos y actos jurídicos que sean indispensables para el cumplimiento de sus objetivos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 fracciones I y II, y demás relativos y aplicables del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
- C) Que la que suscribe, *Lic. Ana Lilia Mosqueda González*, en mi carácter de Directora General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco conforme a la designación hecha por el Ciudadano Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, el C. *Enrique Alfaro Ramírez*, a través del Acuerdo emitido el 06 seis de diciembre de 2018 dos mil dieciocho, cuento con facultades suficientes para representar al Organismo Estatal y celebrar convenios, contratos y actos jurídicos, las cuales a la fecha no me han sido modificadas ni restringidas en alguno de sus términos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32, fracciones V y VI, y demás relativos y aplicables del ordenamiento legal en cita.
- D) Que para el cumplimiento de sus funciones y en virtud de las solicitudes de compra números CPAREQ-2018-12-00094, CPAREQ-2018-12-00084, CPAREQ-2018-12-00075, CPAREQ-2018-12-00082, CPAREQ-2018-12-00077, CPAREQ-2018-12-00076, CPAREQ-2018-12-00087, CPAREQ-2018-12-00083, instadas por diversas Áreas vinculadas a los proyectos asistenciales alimentarios que desarrollo el Organismo, y en atención al *Resolutivo 181/2018* emitido el día 05 cinco de diciembre de 2018 dos mil dieciocho por el Comité de Adquisiciones de la Administración Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, se determinó adjudicar la presente operación a "EL PROVEEDOR", por la vía de la Adjudicación Directa, pues cumplió con los principios y criterios de precio, calidad, tiempo de entrega y demás condiciones favorables para el Organismo.
- E) En virtud de lo anterior y conforme a lo estipulado en los pedidos números CPAOC-2018-12-00104, CPAOC-2018-12-00107, CPAOC-2018-12-00111, CPAOC-2018-12-00112, CPAOC-2018-12-00113, CPAOC-2018-12-00114, CPAOC-2018-12-00115, CPAOC-2018-12-00116 expedidos por el Departamento de Compras de la Dirección de Recursos Materiales, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar este contrato.

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

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

DIC' 2018

ERADOFAM

**DJ-CTO-2327/18-2B**

electrónico número 66571\*1, del Registro Público de la Propiedad y de Comercio de la ciudad de Guadalajara, Jalisco.

- B) Que la cooperativa de mérito tiene como objeto, la producción, transporte y comercialización de leche y productos del campo y pecuarios, para su venta al público en los mercados locales, regionales e internacionales, entre otros. Con Registro Federal de Contribuyentes: **PLU-120307-7B4**.
- C) Que el que suscribe, **C. ROBERTO GONZÁLEZ ROMO**, tengo el carácter de Presidente del Consejo de Administración de la sociedad cooperativa de mérito y con facultades de representante legal de la misma, por lo que cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, según consta en la escritura pública número 10,126 diez mil ciento veintiséis, de fecha 12 doce de marzo de 2013 dos mil trece, pasada ante la fe del Licenciado Alfonso Tostado Hernández, Notario Público Titular número 2 de San Juan de los Lagos, Jalisco. Las facultades otorgadas, a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio la finca ubicada en Calle Monte Albán número 2319, de la Colonia Belisario Domínguez, en Guadalajara, Jalisco.
- E) Que tiene interés en celebrar este contrato, a efecto de proporcionar a **"DIF JALISCO"** el producto al que se hace referencia más adelante.

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 *requerentes*.
- 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.

**DJ-CTO-2327/18-2B**

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

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

#### CLÁUSULAS

#### CONSENTIMIENTO

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

**DJ-CTO-2327/18-2B**

**OBJETO**

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

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

Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	2,628	LITRO	<p><b>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA</b></p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:                      Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</p> <p>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:                      1.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. 1.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo 1.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 % Densidad (15°C) 1.031 g/m L Mínimo Grasa Butírica 5g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L. Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico 0.510°C -0.536°C (-0.530°H -0.560°H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteína 30 g/L Mínimo Caseína 24 g/L Mínimo Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 -300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Materia extraña Ausencia Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80%(m/m). Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características físico químicas. Determinación de autenticidad: 1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultra pasteurizada y/o deshidratada, la proteína caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche. 2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999. Anexo 5 Guía de Especificaciones Técnicas de Calidad 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides en grasa anhidra</p>	\$11.35	\$29,827.80

DIC'2018 *R.S.*

**DJ-CTO-2327/18-2B**

**DIC'2018**

				<p>extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M10.5 microgramos/L Máximo 2. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico químicas, micro biológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009.Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 1. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en PELÍCULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTI CAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. Empaque colectivo será cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima. Etiquetado: Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012Leche-enominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio: Nombre o denominación del alimento. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).3. Contenido neto, masa drenada. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).País de origen. Identificación del lote. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p>		
<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b>                  NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Brindar apoyos asistenciales a familias vulnerables de los 125 municipios del Estado de Jalisco contribuyendo al bienestar familiar." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Recurso del Ramo 33 2018, FFE/00501, Programa Presupuestario 358, Programa 01, del proyecto 010"Brindar apoyos asistenciales a familias Vulnerables de los 125 municipios del estado de Jalisco". Periodo Diciembre 2018. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).  <b>TRABAJO SOCIAL OPERATIVO</b></p>						
				<p><b>TOTAL</b></p>	<p><b>\$29,827.80</b></p>	

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**DJ-CTO-2327/18-2B**

DIC'2018 *RS*

Pedido		CPAOC-2018-12-00107			
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	200,080	LITRO	<p><b>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA</b></p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:                      Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</p> <p>2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:                      2.1. Características Sensoriales                      Parámetro Límite                      Color Característico, blanco cremoso.                      Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños.                      Sabor Agradable y característico de la leche de vaca.                      Aspecto, consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas                      Parámetro Límite                      Mesofílicos aerobios Negativo                      Mesofílicos anaerobios Negativo                      Termofílicos aerobios Negativo                      Termofílicos anaerobios Negativo                      Inhibidores bacterianos                      Derivados Clorados Negativo                      Sales cuaternarias de amonio Negativo                      Oxidantes Negativo                      Formaldehído Negativo                      Antibióticos Negativo</p> <p>2.3. Características Fisicoquímicas                      Parámetro Límite                      Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %                      Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo                      Grasa Butírica 16 - 18 g/L                      Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L                      Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo                      Punto crioscópico - 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °H)                      Lactosa 43 - 52 g/L                      Proteína 30 g/L Mínimo                      Caseína 24 g/L Mínimo                      Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)                      Vitamina D 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)                      Materia extraña Ausencia                      Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca.                      Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos.                      Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).</p>	\$11.35	\$2'270,908.00

*RS*

DJ-CTO-2327/18-2B

DIC' 2018

			<p>Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.</p> <p>Determinación de autenticidad: La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.</p> <p>1) Relación caseína/proteína: Para el caso de la leche ultrapasteurizada, de los 30 g/L que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína. Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.</p> <p>2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1. de la MOM-155-SSA1-2012.</p> <p>3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (<math>\beta</math>-sitosterol, campesterol, stigmasterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.</p> <p>2.4. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M1 0.5 microgramos/L Máximo</p> <p>3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo cinco meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.</p> <p>El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.</p> <p>El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.</p> <p>5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>		
--	--	--	--	--	--

**DJ-CTO-2327/18-2B**

DIC'2018

			<p>El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima.</p> <p>6. Etiquetado:                  • 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.</p>		
		<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b>                  NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de dotación de alimento a niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses del estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum. Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 05 "Entrega de dotación de alimento a niñas y a niños de 1 a 4 años 11 meses del Estado de Jalisco". Leche para 125 municipios para el periodo Diciembre 2018. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).                  NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR</p>			
				<b>TOTAL</b>	<b>\$2'270,908.00</b>

Pedido	CPAOC-2018-12-00111				Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción			
1	328,107	LITRO	<p><b>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA</b></p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:                      Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</p> <p>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:                      1.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto,</p>		\$11.35	\$3'724,014.45



**DJ-CTO-2327/18-2B**

DIC 2018

				<p>consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. 1.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo</p> <p>1.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 % Densidad (15°C) 1.031 g/m L Mínimo Grasa Butírica 5g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L. Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico 0.510°C -0.536°C (-0.530°H -0.560°H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteína 30 g/L Mínimo Caseína 24 g/L Mínimo Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 -300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Materia extraña Ausencia Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80%(m/m). Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características físico químicas. Determinación de autenticidad: 1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultra pasteurizada y/o deshidratada, la proteína caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche. 2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999. Anexo 5 Guía de Especificaciones Técnicas de Calidad 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides en grasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M10.5 microgramos/L Máximo 2. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico químicas, micro biológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 1. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en PELÍCULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTI CAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. Empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener</p>		
--	--	--	--	--	--	--



**DJ-CTO-2327/18-2B**

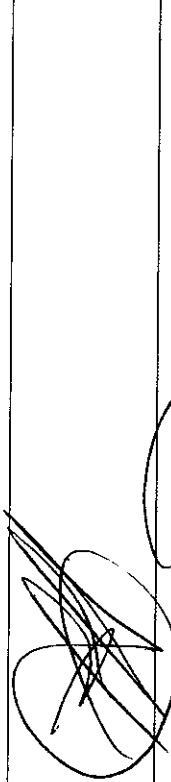
			la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima. Etiquetado: Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-enominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio: Nombre o denominación del alimento. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).3. Contenido neto, masa drenada. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). País de origen. Identificación del lote. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.		
		<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b>  <b>NOTA:</b> COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad fría a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del estado de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 095 "Entrega de Desayunos Escolares modalidad Fría a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas del Estado de Jalisco. Leche para el Desayuno Escolar Modalidad Frío 110 SDM, para el periodo Diciembre 2018, el cual debe de ser entregada conforme a las cantidades, fechas y lugares señalados en el calendario de entrega adjunto. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).  <b>NUTRICIÓN ESCOLAR</b></p>			
				<b>TOTAL</b>	<b>\$3'724,014.45</b>

DIC'2018 R.D.

Pedido	CPAOC-2018-12-00112				Precio Unitario	Precio Total
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción			
1	3,000	LITRO	<p><b>LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA</b></p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:            Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</p> <p>2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:            2.1. Características Sensoriales            Parámetro Límite            Color Característico, blanco cremoso.            Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños.            Sabor Agradable y característico de la leche de vaca.            Aspecto, consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.</p>		\$11.35	\$34,050.00

**DJ-CTO-2327/18-2B**

**DIC'2018**

			<p>2.2. Características Microbiológicas                  Parámetro Límite                  Mesofílicos aerobios Negativo                  Mesofílicos anaerobios Negativo                  Termofílicos aerobios Negativo                  Termofílicos anaerobios Negativo                  Inhibidores bacterianos                  Derivados Clorados Negativo                  Sales cuaternarias de amonio Negativo                  Oxidantes Negativo                  Formaldehído Negativo                  Antibióticos Negativo</p> <p>2.3. Características Físicoquímicas                  Parámetro Límite                  Contenido neto De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011                  Densidad (15°C) 1.029 g/mL Mínimo                  Grasa Butírica 30 g/L Mínimo                  Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L.                  Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo                  Punto crioscópico - 0,499 °C a - 0,529 °C                  (- 0,520 °H a - 0,550 °H)                  Lactosa 43 - 52 g/L                  Proteína 30 g/L Mínimo                  Caseína 24 g/L Mínimo                  Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L                  (310 - 670 microgramos/L)                  Vitamina D 200 - 300 UI/L                  (5 - 7.5 microgramos/L)                  Materia extraña Ausencia                  Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca.                  Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos.                  Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).                  Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características físicoquímicas.                  Determinación de autenticidad:                  La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.                  1) Relación caseína/proteína: Para el caso de la leche ultrapasteurizada, de los 30 g/L que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína. Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.                  2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1. de la MOM-155-SSA1-2012.                  3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (?-sitosterol, campesterol, stigmantesol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.</p>		
--	--	--	---	--	---

**DJ-CTO-2327/18-2B**

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo cinco meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF 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:

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.

DIC'2018

**DJ-CTO-2327/18-2B**

			<p>c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.                  d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).                  e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).                  f. Fibra dietética.                  g. Sodio.                  h. Hierro.                  i. Porciones por presentación.                  10. Colocar en el área frontal de exhibición del envase la leyenda "Presentación Institucional", así como "los iconos" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.</p>		
<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b>  <b>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de despensas a sujetos vulnerables para contribuir a la mejora de la inseguridad alimentaria en los 125 municipios del estado de Jalisco (PAAD)." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL Adendum. Recurso del Fondo V, Ramo 33, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 06 Entrega de despensas a sujetos vulnerables para contribuir a la mejora de la Seguridad Alimentaria en los 125 municipios del Estado de Jalisco Zona Indígena, para el periodo Diciembre 2018. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).                  ORIENTACIÓN ALIMENTARIA</b></p>					
				<b>TOTAL</b>	<b>\$34,050.00</b>

DIC'2018

Pedido: CPAOC-2018-12-00113						
Partida	Cantidad	Unidad de Medida		Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	28,525	LITRO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	<p><b>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>                      Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</p> <p><b>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:</b>                      1.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. 1.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo 1.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 % Densidad (15°C) 1.031 g/ml Mínimo Grasa Butírica 5g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L. Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico 0.510°C -0.536°C (-0.530°H -0.560°H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteína 30 g/L Mínimo Caseína 24 g/L Mínimo Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 -300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Materia extraña Ausencia Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos Nota: La relación</p>	\$11.35	\$323,758.75

DJ-CTO-2327/18-2B

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

DIC' 2018

**DJ-CTO-2327/18-2B**

			depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.		
<b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b> NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginada. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS). <b>NUTRICIÓN ESCOLAR</b>					
				<b>TOTAL</b>	<b>\$323,758.75</b>

**DIC' 2018**

Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	437,238	LITRO	<b>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA</b> 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: 1.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. 1.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofílicos aerobios Negativo Mesofílicos anaerobios Negativo Termofílicos aerobios Negativo Termofílicos anaerobios Negativo 1.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 % Densidad (15°C) 1.031 g/m L Mínimo Grasa Butírica 5g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L. Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico 0.510°C -0.536°C (-0.530°H -0.560°H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteína 30 g/L Mínimo Caseína 24 g/L Mínimo Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 -300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Materia extraña Ausencia Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80%(m/m). Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características físico químicas. Determinación de autenticidad: 1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultra pasteurizada y/o deshidratada, la proteína	\$11.35	\$4'962,651.30

*[Handwritten signatures and scribbles]*



**DJ-CTO-2327/18-2B**

*Handwritten signature*

**DIC'2018**

				<p>caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999. Anexo 5 Guía de Especificaciones Técnicas de Calidad3) Determinación, identificación y cuantificación de esterol en grasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M10.5 microgramos/L Máximo 2. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico químicas, micro biológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009.Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 1. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en PELÍCULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTI CAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. Empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima. Etiquetado: Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012Leche-enominaciones, Especificaciones fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio: Nombre o denominación del alimento. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).3. Contenido neto, masa drenada. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).País de origen. Identificación del lote. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p>		
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.          NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM</p>						

*Handwritten signature*



**DJ-CTO-2327/18-2B**

	RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS). NUTRICIÓN ESCOLAR		
<b>TOTAL</b>			<b>\$4'962,651.30</b>

**DIC' 2018**

Pedido	CPAOC-2018-12-00115					
Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción		Precio Unitario	Precio Total
1	20,263	LITRO	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:                      Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</p> <p>2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:</p> <p>2.1. Características Sensoriales                      Parámetro Límite                      Color Característico, blanco cremoso.                      Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños.                      Sabor Agradable y característico de la leche de vaca.                      Aspecto, consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.</p> <p>2.2. Características Microbiológicas                      Parámetro Límite                      Mesofílicos aerobios Negativo                      Mesofílicos anaerobios Negativo                      Termofílicos aerobios Negativo                      Termofílicos anaerobios Negativo                      Inhibidores bacterianos                      Derivados Clorados Negativo                      Sales cuaternarias de amonio Negativo                      Oxidantes Negativo                      Formaldehído Negativo                      Antibióticos Negativo</p> <p>2.3. Características 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                      Proteína 30 g/L Mínimo                      Caseína 24 g/L Mínimo                      Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)</p>	\$11.35	\$229,985.05



**DJ-CTO-2327/18-2B**

DIC'2018

			<p>Vitamina D 200 - 300 UI/L                  (5 - 7.5 microgramos/L)                  Materia extraña Ausencia                  Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca.                  Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos.                  Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).                  Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.                  Determinación de autenticidad:                  La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.</p> <p>1) Relación caseína/proteína: Para el caso de la leche ultrapasteurizada, de los 30 g/L que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína. Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.</p> <p>2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1. de la MOM-155-SSA1-2012.</p> <p>3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (?-sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.</p> <p>2.4. Características Toxicológicas                  Parámetro Límite                  Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo                  Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo                  Plomo 0.1 mg/Kg Máximo                  Aflatoxinas M1 0.5 microgramos/L Máximo</p> <p>3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo cinco meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.                  El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.                  El empaque en TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, de 1 litro con vida de anaquel mínima de 5 meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF</p>		
--	--	--	--	--	--

**DJ-CTO-2327/18-2B**

DIC'2018

				<p>Jalisco.</p> <p>5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p> <p>El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima.</p> <p>6. Etiquetado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre o denominación del alimento.</li> <li>2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.</li> <li>3. Contenido neto y masa drenada.</li> <li>4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).</li> <li>5. País de origen.</li> <li>6. Identificación del lote.</li> <li>7. Fecha de Caducidad o consumo preferente</li> <li>8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.</li> <li>9. Información nutrimental.             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Contenido energético (Kcal)/g.</li> <li>b. Proteínas.</li> <li>c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.</li> <li>d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).</li> <li>e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).</li> <li>f. Fibra dietética.</li> <li>g. Sodio.</li> <li>h. Hierro.</li> <li>i. Porciones por presentación.</li> </ol> </li> <li>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.</li> </ol>		
<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b></p> <p>NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de desayunos escolares modalidad caliente a niños, niñas y adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles ubicados en zonas marginadas del edo. de Jalisco." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum, Recursos del Fondo V, Ramo 33 2018, FFE/00501, Componente 357D2, Proyecto 096 "Entrega Desayunos Escolares modalidad Caliente a Niños, Niñas y Adolescentes para contribuir a complementar una alimentación saludable en planteles públicos ubicados en zonas marginadas. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 183/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).</p> <p><b>NUTRICIÓN ESCOLAR</b></p>					 	
				TOTAL	\$229,985.05	

DJ-CTO-2327/18-2B

Partida	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
1	66,935	LITRO	<p><b>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA</b></p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:                      Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en Película Plana Pigmentada Impresa Multicapa de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</p> <p>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:                      1.1. Características Sensoriales Parámetro Límite Color Característico, blanco cremoso. Olor Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños. Sabor Agradable y característico de la leche de vaca. Aspecto, consistencia y textura líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico. 1.2. Características Microbiológicas Parámetro Límite Mesofilicosaerobios Negativo Mesofilicos anaerobios Negativo Termifilicos aerobios Negativo Termifilicos anaerobios Negativo 1.3. Características Físicoquímicas Parámetro Límite Contenido neto De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 % Densidad (15°C) 1.031 g/m L Mínimo Grasa Butírica 5g/L Máximo Acidez (ácido Láctico) 1.3 - 1.7 g/L. Sólidos no grasos 83 g/L Mínimo Punto crioscópico 0.510°C -0.536°C (-0.530°H -0.560°H) Lactosa 43 - 52 g/L Proteína 30 g/L Mínimo Caseína 24 g/L Mínimo Vitamina A 1,033 - 2,333 UI/L (310 -670 microgramos/L) Vitamina D 200 -300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L) Materia extraña Ausencia Prueba de autenticidad Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80%(m/m). Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características físico químicas. Determinación de autenticidad:1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultra pasteurizada y/o deshidratada, la proteína caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999. Anexo 5 Guía de Especificaciones Técnicas de Calidad3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides en grasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011. Características Toxicológicas Parámetro Límite Arsénico 0.2 mg/Kg Máximo Mercurio 0.05 mg/Kg Máximo Plomo 0.1 mg/Kg Máximo Aflatoxinas M10.5 microgramos/l Máximo 2. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico químicas, micro biológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. El producto terminado debe</p>	\$11.35	\$759,712.25

DIC'2018

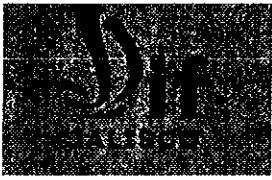
**DJ-CTO-2327/18-2B**

**DIC 2018**

			<p>conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 1. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro o en PELÍCULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTI CAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. Empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima. Etiquetado: Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche- enominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio: Nombre o denominación del alimento. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012). 3. Contenido neto, masa drenada. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa). País de origen. Identificación del lote. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo. Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p>		
<p><b>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSO FEDERAL RAMO 33.</b>                  NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Entrega de despensas a sujetos vulnerables para contribuir a la mejora de la inseguridad alimentaria en los 125 municipios del estado de Jalisco (PAAD)." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO ADJUDICACION DIRECTA ESTATAL. Adendum. Recurso del Fondo V, Ramo 33, Componente 357D2, proyecto 06 Entrega de despensas a sujetos vulnerables para contribuir a la mejora de la Seguridad Alimentaria en los 125 municipios del Estado de Jalisco, para el periodo Diciembre 2018. ADJUDICACION DIRECTA "ADQUISICIÓN DE LECHE SISTEMA DIF JALISCO" PARA EL PERIODO DE DICIEMBRE 2018. SEGÚN RESOLUTIVO 181/2018. (LECHE QUE DEBERÁ SER ENTREGADA CONFORME A LAS CANTIDADES Y LUGARES SEÑALADAS EN EL RESPECTIVO CALENDARIO DE ENTREGAS).                  ORIENTACIÓN ALIMENTARIA</p>					
			<b>TOTAL</b>	<b>\$759,712.25</b>	

<b>GRAN TOTAL</b>	<b>\$12'334,907.60</b>
-------------------	------------------------

Se supervisarán permanentemente las instalaciones de "EL PROVEEDOR" con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración de los productos de *Leche Ultrapasteurizada* de mérito, así como de los respectivos servicios



**DJ-CTO-2327/18-2B**

de distribución, se cumpla con los códigos de limpieza establecidos, siendo necesario que las plantas cumplan con la siguiente normatividad:

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

La supervisión que se realice será desde que se reciben los productos de *Leche Ultrapasteurizada* y se 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 rescindirse el presente contrato.

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

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

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

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

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

DIC'2018

**DJ-CTO-2327/18-2B**

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

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

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

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

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

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

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

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

**PRECIO**

**OCTAVA.-** Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el precio unitario, tanto de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* como de los servicios de distribución de los mismos, es el señalado en la cláusula TERCERA de este instrumento jurídico, estableciéndose como precio unitario por litro de leche, de \$11.35 (Once pesos 35/100 M.N.), y el costo total de la presente operación contractual, que incluirá cualquier contribución presente y/o futura, es por la cantidad de \$12'334,907.60 (Doce millones trescientos treinta y cuatro mil novecientos siete pesos 60/100 M.N.).

**FECHA Y LUGAR DE ENTREGA**

**NOVENA.-** Las partes establecen que la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* a los que se hace referencia en la cláusula TERCERA y en los *ANEXOS 1, 2 y 3* que forman parte integral del presente contrato, deberá ser



**DJ-CTO-2327/18-2B**

conforme a las cantidades, horarios, lugares y fechas señaladas en los correspondientes **Calendarios de Entregas** que se adjuntan a este instrumento jurídico y forman parte integral del presente contrato como sí a la letra se transcribiesen, para ser proveídos en las instalaciones de los Sistemas DIF Municipales del Estado de Jalisco, cuyos domicilios obran en el **Directorio de Sistemas Municipales**, que, de igual forma, se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, así como en el Almacén General del **"DIF JALISCO"** ubicado en la finca marcada con el número 1281 de la calle Juan Tablada, colonia Miraflores, de esta ciudad de Guadalajara, Jalisco.

Las partes acuerdan que **"EL PROVEEDOR"** podrá entregar los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, únicamente en lo correspondiente al mes de diciembre de 2018, según **Calendario de Entregas**, en su empaque comercial, identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad.

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

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

**DÉCIMA.-** Cuando por necesidad de **"DIF JALISCO"** se requiera dejar de surtir alguno o algunos de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* adquiridos a través del presente contrato a alguno de los municipios señalados en los **Calendarios de Entregas**, la Dirección de Seguridad Alimentaria del **"DIF JALISCO"** informará de ello a **"EL PROVEEDOR"**, a la brevedad posible, debiendo de entregar dichos productos de *Leche Ultrapasteurizada* en el almacén general de **"DIF JALISCO"**, ubicado en Avenida Alcalde No. 1220, Colonia Miraflores, en esta ciudad, terminándole su responsabilidad de haber entregado determinado producto de *Leche Ultrapasteurizada*, en tiempo y forma.

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

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

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

**FORMA DE PAGO**

**DÉCIMA SEGUNDA.-** Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades y en moneda nacional, dentro de los 21 *veintiún días hábiles* posteriores a que **"EL PROVEEDOR"** haya presentado satisfactoriamente las representaciones impresas de las facturas originales de cada programa alimentario a cada respectiva Dirección de **"DIF JALISCO"** para su revisión y validación correspondiente, agregando, además, un listado de las remisiones originales que le amparan a cada factura original, debiendo tener cada respectiva remisión nombre y firma de quien recibe, sello del municipio o del lugar donde se entregó el correspondiente producto de *Leche Ultrapasteurizada*, así como la hora y

*AS.*

**DIC' 2018**



**DJ-CTO-2327/18-2B**

fecha de la entrega y una copia de la factura donde el área correspondiente le firmará de acuse de recibido, cuya factura se le regresará validada para que continúe con su trámite correspondiente de pago, debiendo adjuntarse con copia de oficios de cambio si los hubiera y copia de Adendum de compra adicional, en su caso, para presentarlas ante el Departamento de Compras de "DIF JALISCO", los días lunes y martes, de 9:00 a 14:00 horas.

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

**VIGENCIA**

**DÉCIMA TERCERA.-** De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia de este contrato será de *seis meses* contados a partir de la firma del presente, y se haya realizado la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* que conformarán las despensas y desayunos escolares, en los diversos DIF Municipales del Estado, y "EL PROVEEDOR" haya cumplido con todas y cada una de las obligaciones contraídas en este instrumento jurídico, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas, de la DÉCIMA CUARTA a la VIGÉSIMA QUINTA del presente contrato.

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

**GARANTÍA**

**DÉCIMA CUARTA.-** Así mismo, establece "EL PROVEEDOR", que para efecto de garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como que los productos de *Leche Ultrapasteurizada* objeto de la compra y suministro, reúnan los requisitos de calidad, cantidad, características y especificaciones a que se comprometió, se obliga a otorgar garantía que será a través de fianza, a favor de "DIF JALISCO", con una vigencia de *6 seis meses* a partir de la fecha de firma de este contrato, valiosa por el 10% diez por ciento del monto total de la presente operación contractual, de la cual se anexará póliza al presente contrato, en la inteligencia de que al no cumplir con cualquiera de las obligaciones contraídas en este instrumento se hará efectiva.

Dicha fianza deberá ser presentada por "EL PROVEEDOR" dentro de los cinco días hábiles siguientes a la firma del contrato. En caso de no exhibirse dicha fianza en el plazo señalado, podrá ser causa de rescisión del presente contrato.

**CAUSALES DE RESCISIÓN**

**DÉCIMA QUINTA.-** Ambas partes establecen que serán causas de rescisión sin necesidad de trámite judicial alguno para "DIF JALISCO" y sin perjuicio de que pueda demandar la rescisión ante los tribunales competentes, las siguientes:

- A) Que "EL PROVEEDOR" no suministre los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* contratados a través del presente instrumento jurídico, con las especificaciones y características que se detallan en la cláusula TERCERA del presente contrato y en los **ANEXOS 1, 2 y 3** que forman parte integral de este contrato, o no realice el servicio de distribución con las características y especificaciones señaladas en la propia cláusula TERCERA de este contrato, siendo que el "DIF JALISCO" considerará tales variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión de este instrumento jurídico y la aplicación de la garantía de cumplimiento contractual, aun cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen al respecto.
- B) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado a "EL PROVEEDOR" para la entrega de los productos y se hubiese agotado la pena convencional máxima.
- C) Que "EL PROVEEDOR" no realice la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* en las cantidades, domicilios y en las fechas señaladas en los **Calendarios de Entregas** y en el **Directorio de Sistemas Municipales**, que forman parte integral del presente contrato.

**DJ-CTO-2327/18-2B**

- D) Que **"EL PROVEEDOR"** no respete el precio ofertado, tanto para el suministro y distribución de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, indicado en la cláusula OCTAVA de este contrato.
- E) Que **"EL PROVEEDOR"** varíe o modifique, en todo o en parte, las características de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* y/o servicios de distribución ofertados, ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de bien ofertado.
- F) Que **"EL PROVEEDOR"** no entregue la garantía de cumplimiento de contrato en los términos y condiciones estipulados en la cláusula DECIMA CUARTA del presente.
- G) Que **"EL PROVEEDOR"** se retrase en la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada* por tres días consecutivos, conforme a los diversos **Calendarios de Entregas** que se adjuntan al presente formando parte integral de este contrato.
- H) Que **"EL PROVEEDOR"** no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula SEXTA de este contrato.
- I) En caso de que **"EL PROVEEDOR"** se haya retrasado en la entrega de los diversos productos de *Leche Ultrapasteurizada*, materia del presente contrato, y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima que al efecto se establece en la cláusula DÉCIMA NOVENA de este instrumento.
- J) Cuando **"EL PROVEEDOR"** no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato o en cualquier otro caso previsto por la Ley.
- K) En cualquier otro caso previsto por la Ley.

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

**"DIF JALISCO"** podrá rescindir el contrato en forma total o parcial, siendo que, además, podrá cancelar el total del pedido que se encuentre pendiente de ser entregado por **"EL PROVEEDOR"**, aun cuando el incumplimiento sea de una parte de alguna partida. En caso de rescisión, la sanción que deberá cubrir **"EL PROVEEDOR"** será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los productos de *Leche Ultrapasteurizada* no entregados finalmente en virtud de la rescisión.

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

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

**DJ-CTO-2327/18-2B**

que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, "DIF JALISCO" procederá a notificar a "EL PROVEEDOR" el importe de la sanción que deberá cubrir a "DIF JALISCO", dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que "EL PROVEEDOR" haya realizado el pago, se considerará a "EL PROVEEDOR" en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

**DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS**

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

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

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

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

**PENAS CONVENCIONALES**

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

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

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

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

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



**DJ-CTO-2327/18-2B**

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

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

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

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

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

**VIGÉSIMA PRIMERA.-** **"EL PROVEEDOR"** reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18, fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 76, fracciones XIII y XV, 85 y 118, fracción IV, de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como en los diversos artículos 1, 3, 92, 95, 101, fracción VIII, y 107 del Reglamento de la *Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios*, que el **"DIF JALISCO"**, representado por su ahora Directora General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las cláusulas DÉCIMA SEXTA y VIGÉSIMA del presente contrato, así

**DJ-CTO-2327/18-2B**

como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir "EL PROVEEDOR", así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

**CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES**

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

**PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR**

**VIGÉSIMA TERCERA.-** "EL PROVEEDOR" asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar los productos de *Leche Ultrapasteurizada* señalados en la cláusula TERCERA del presente contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

**RELACIONES LABORALES**

**VIGÉSIMA CUARTA.-** "EL PROVEEDOR" en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los bienes y servicios contratados, será responsable de las obligaciones obrero-patronales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón a "DIF JALISCO", por lo que éste será ajeno a cualquier reclamación proveniente de dichas relaciones laborales.

**TERMINACIÓN**

**VIGÉSIMA QUINTA.-** "DIF JALISCO" podrá dar por terminado anticipadamente el presente instrumento jurídico cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los productos de *Leche Ultrapasteurizada*, materia del presente contrato, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad.

**NOTIFICACIONES**

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

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

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

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

**JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA**

**VIGÉSIMA SÉPTIMA.-** Las partes acuerdan que en caso de conflicto o controversia, respecto de la interpretación o cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento, agotarán, en primer término, los métodos alternativos de solución de conflictos, y, si no se llega a acuerdo alguno, se someterán a los tribunales competentes y a



**DJ-CTO-2327/18-2B**

la legislación aplicable en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Jalisco, renunciando al efecto a cualquier fuero que pudiere corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro, señalando como tales los que quedaron precisados con antelación.

Leído que fue el presente contrato, lo firman las partes que en él intervienen obligándose a cada uno de sus términos en unión de los testigos que comparecen y dan fe, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día *06 seis de diciembre de 2018 dos mil dieciocho*.

POR "DIF JALISCO"

LIC. ANA LILIA MOSQUEDA GONZÁLEZ  
DIRECTORA GENERAL

"EL PROVEEDOR"

C. ROBERTO GONZÁLEZ ROMO  
PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

TESTIGOS

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

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

DIC' 2018