

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO



*

Poder Ejecutivo

Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones

CONVOCATORIA

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL
LPL27/2016

Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas.

**“ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF
JALISCO 2017.”**

De conformidad a lo previsto por los artículos 1, 4, 5, 6, 8 fracción II, 51, 52 fracción XIII y 53 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado y el artículo 19 fracción II de su Reglamento y del convenio de colaboración celebrado con el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco en coordinación con la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, ubicadas en Prolongación Avenida Alcalde número 1221, Colonia Miraflores, Zona Centro, C.P. 44270, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco; invita a las personas interesadas a participar en la licitación Pública Local LPL27/2016, para la adquisición de “**ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2017**” en lo subsecuente “proceso de adquisición”, a realizarse con recursos del **FONDO V RAMO 33**, la contratación quedara sujeta a la disponibilidad presupuestaria que se autorice para el ejercicio 2017; De conformidad a lo establecido en las siguientes:

B A S E S

Para los fines de estas bases, se entenderá por:

Ley	Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco
Reglamento	Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco
Políticas, Bases y Lineamientos	Políticas, Bases y Lineamientos para la Adquisición, Enajenación o Arrendamiento de Bienes o la Contratación de Servicios y Manejo de Almacenes del Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.
Secretaría / Convocante	Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas
Comisión	Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco
Dirección	Dirección de la Comisión de Adquisiciones de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas.
Padrón	Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios
Domicilio	Prolongación Avenida Alcalde No. 1221, Col. Miraflores, Guadalajara, Jalisco, (ingreso opcional por puerta posterior de Av. Magisterio s/n)
Propuesta	La propuesta técnica y económica que presenten los participantes
Participante	Persona Física o Jurídica que presenta propuesta en el proceso de adquisición
Proveedor	Participante Adjudicado
I.V.A.	Impuesto al Valor Agregado
Sistema DIF Jalisco	Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.
Contraloría	Contraloría del Estado de Jalisco
Comité	Comité Técnico de Evaluación

Proceso

Licitación Pública Local LPL27/2016 "Adquisición de leche para el Sistema DIF Jalisco 2017"

**Domicilio DIF
JALISCO**

Av. Prolongación Alcalde # 1220, Sector Hidalgo, C.P. 44270, Guadalajara Jalisco.

1.- Las propuestas de los "**PARTICIPANTES**" deberán sujetarse a lo señalado en los **Anexos 1, 8, 9 y 10.**

1.1. **El volumen de los productos señalados en el Anexo No. 1 podrá sufrir variación de +/- (más/menos) 25% en función de las posibles modificaciones que en su caso llegara a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso de la CONVOCANTE con 30 treinta días de anticipación.**

1.2. **La condicionante en relación a la autorización presupuestal para el ejercicio 2017, para la formalización del contrato implica, que el organismo se abstendrá de hacerlo en tanto no hubiera saldo disponible en la partida presupuestal autorizada para dicho ejercicio, lo anterior en observancia del artículo 16 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, así como los artículos relativos a la Ley de Presupuesto, Contabilidad y Gasto Publico del Estado de Jalisco.**

El servicio estará condicionado a la asignación de liquidez de recurso considerando como techo presupuestal fijado para dicha licitación, pudiendo en su caso hacer la reducción de productos.

Todas, y cada una de las partidas, del presente proceso de adquisiciones, serán adjudicadas de manera independiente e indivisible a uno o más proveedores.

2. FECHA, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

Los bienes objeto de este "**PROCESO**", se deberán entregar de conformidad a las **fechas, lugares y cantidades** señaladas en el **Anexo No. 9, en el almacén del Sistema DIF Jalisco y en las instalaciones de los DIF Municipales indicados en el Anexo No. 10, según sea el caso, dentro de los horarios hábiles que las instancias que reciben definan.**

El PROVEEDOR, podrá entregar **los bienes señalados en el Anexo 1**, únicamente lo correspondiente a los meses de enero, febrero y marzo (según Anexo 9), en su empaque comercial o en empaques transparentes o empaque anterior DIF JALISCO 2016 identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños del Anexo 8 y el tipo de empaque deberá ser conforme al listado de empaque del Anexo 8.

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque de cada uno de los bienes objeto de esta licitación que será de acuerdo a los colores e imágenes señalados para cada producto de conformidad al Anexo 8 de estas bases.

Todos los PROVEEDORES podrán incluir marca o logotipo de la empresa que elabora los bienes adjudicados.

Los PROVEEDORES deberán entregar la prueba de color de todos sus empaques **al Departamento de Aseguramiento de la Calidad** del SISTEMA DIF JALISCO para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes, con la debida oportunidad para que estén en condiciones de realizar las entregas de conformidad a lo establecido en las presentes bases.

La transportación de los “bienes” correrá por cuenta y riesgo del “**PROVEEDOR**”, responsabilizándose de que éstos sean entregados en el lugar y el plazo pactado en el pedido y/o contrato.

El Equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en punto 5.13 Transporte de la NOM-251-SSA1-2009.

3. JUNTA ACLARATORIA.

A este acto podrá asistir, preferentemente, solo un representante del “**PARTICIPANTE**”.

La Junta se llevará a cabo a las 15:00 horas del día 13 de diciembre de 2016, en la planta baja del Edificio de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas ubicado en Prolongación Avenida Alcalde número 1221, Colonia Miraflores, Zona Centro, C.P. 44270, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco; el registro para la junta de aclaración será en ventanilla única de proveedores, en la que se dará respuesta únicamente a las preguntas presentadas por escrito, conforme al modelo del formato del **Anexo 2**, firmado por el “**PARTICIPANTE**” o su Representante. El anexo deberá entregarse **a más tardar a las 10:00 horas del día 09 de diciembre de 2016**, en la Ventanilla de Proveedores de la CONVOCANTE en el “**DOMICILIO**”.

La asistencia de los interesados es **OBLIGATORIA**, y deberán aceptar lo ahí establecido, en el entendido de que se podrán modificar características y/o especificaciones de los bienes y aclarar dudas de las bases. La copia del acta respectiva quedará a la disposición en la Dirección de la Comisión de Adquisiciones de la CONVOCANTE en el “**DOMICILIO**”, de lunes a viernes en días hábiles de 09:00 a 15:00 horas.

El acta que se genere de este evento forma parte integral de las presentes bases para los efectos legales a los que haya lugar.

LA INASISTENCIA A LA JUNTA ACLARATORIA SERÁ CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN.

4. PUNTUALIDAD.

Sólo se permitirá la participación, en los diferentes actos, a los “**PARTICIPANTES**” registrados que se encuentren al inicio de los mismos.

Si por causas justificadas no se inicia un acto a la hora señalada, los acuerdos y actividades realizadas por el “**COMITE**” y la “**COMISIÓN**” será válida, no pudiendo los “**PARTICIPANTES**” argumentar incumplimiento por parte de la “**CONVOCANTE**”, del “**SISTEMA DIF JALISCO**”, del “**COMITÉ**” y/o la “**COMISIÓN**”.

5. OBLIGACIONES DE LOS “PARTICIPANTES”.

Ser productor de los productos ofertados; poseer la capacidad administrativa, financiera, legal y técnica, para atender el requerimiento en las condiciones solicitadas, reservándose la “**CONVOCANTE**” a solicitar la documentación a los “**PARTICIPANTES**” que acrediten tal circunstancia, en cualquier momento del proceso, si así lo considera conveniente.

Los participantes deberán exhibir , por lo menos, 5 (cinco) contratos suscritos con alguna entidad gubernamental donde hayan prestado características similares a la presente licitación.

Si resulta adjudicado, deberá estar registrado y actualizado en el Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno de Jalisco. La falta de registro en el Padrón no impide su participación, pero

es factor indispensable para firmar el contrato. Para efectos de inscripción o actualización, comunicarse a la Dirección de Desarrollo de Proveedor de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Gobierno de Jalisco, al teléfono 38-18-28-18, o bien ingresar al módulo “Adquisiciones de Gobierno” de la página de Internet www.jalisco.gob.mx.

Si el participante se encontrara dado de baja o no registrado en el padrón de proveedores, deberá realizar su alta en el término de 2 días hábiles a partir de la notificación de resolución de adjudicación y la Dirección de Desarrollo de Proveedores determinará si su giro está incluido en el ramo de bienes o servicios que participa. El hecho de no cumplir con lo anterior, de resultar conveniente, el contrato se podrá cancelar, celebrar con el segundo lugar o iniciar un nuevo proceso de adquisición.

El participante deberá ofertar su propuesta técnica y económica tanto por paquete alimentario como poniendo el precio unitario de cada respectivo alimento, con dos decimales como máximo.

Si resulta adjudicado, **a partir de la fecha que señale el DIF JALISCO**, y para efectos de agilizar los pagos, el PROVEEDOR deberá contar con la infraestructura y equipamiento tecnológico suficiente para alimentar la PLATAFORMA de entrega-recepción de paquetes alimentarios, que el SISTEMA DIF JALISCO, pondrá a disposición del PROVEEDOR, para que digitalmente informe sobre las entregas realizadas, para lo cual el PROVEEDOR deberá contar con lo siguiente:

- Computadora (En oficinas del PROVEEDOR donde se instalará la Plataforma con usuario de proveedor).
- Internet.
- Tabletas (con sistema operativo IOS 9.x o superior), una tableta por cada una de las rutas de entrega.

El PROVEEDOR deberá comprometerse a recibir la capacitación que le será proporcionada por el SISTEMA DIF JALISCO, para el uso, alimentación y validación de la PLATAFORMA antes mencionada.

Si por alguna razón existiera falla en el equipo o en el software, el PROVEEDOR deberá de utilizar el **“Formato-Recibo de entrega sin tableta”** que le será proporcionado por el DIF JALISCO, dicho formato deberá ser llenado en todos aquellos campos que le sean solicitados en tal documento. Lo anterior con el objeto de verificar que los insumos hayan sido recibidos por las personas autorizadas y como comprobante para la programación del pago o pagos correspondientes, en cuyo caso deberá señalar en el formato explicando el motivo de no uso de la tableta, comprometiéndose a su inmediata solución. En caso de reincidencia imputable al PROVEEDOR, el SISTEMA DIF JALISCO valorará la problemática y podrá no programar el pago correspondiente a esa entrega, hasta en tanto se solventa por parte del PROVEEDOR la falla existente.

El participante deberá ser proveedor del sector y pertenecer a la MICRO, PEQUEÑA y MEDIANA empresa.

5.1 PRESENTACIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS.

Los **“PARTICIPANTES”** deberán entregar muestras físicas de los **bienes** licitados (con las especificaciones señaladas en el **Anexo 1**) ofertadas en su propuesta técnica Anexo No. 5 Estas serán las mismas que ofertarán en su propuesta y proveerán si resultan adjudicados.

La presentación de las muestras físicas podrá ser en bobina comercial y/o bobina transparente y/o papel con codificado, y/o bobina DIF JALISCO 2016, las muestras en bobina transparente o papel deberán contener mínimo la siguiente información: nombre del producto marca del producto, contenido neto, lote, tabla nutrimental y fecha de caducidad,

Los “**PARTICIPANTES**” deberán entregar las muestras de acuerdo al listado de muestras físicas en las cantidades señalados en el mismo para cada producto, **el día 19 y 20 del mes de diciembre de 2016, de 9:00 a 14:00 horas**, en días hábiles, en el Departamento de Aseguramiento de la Calidad del SISTEMA DIF JALISCO ubicada en el “**DOMICILIO DIF JALISCO**”; de la siguiente forma:

Los PARTICIPANTES podrán presentar hasta tres marcas para cada producto, debiendo entregar la misma cantidad de muestras para cada una de ellas. En caso de ser adjudicados entregarán indistintamente cualquiera de las tres marcas propuestas; **en caso de que alguna(s) de las marcas propuestas no cumpla con las especificaciones, se le tendrá por presentadas únicamente aquellas que reúnan los requisitos solicitados en los Anexo 1.**

Estas muestras deberán estar debidamente identificadas cada una con los datos generales del PARTICIPANTE además de presentar la razón social de la empresa que las elabora y/o distribuye según sea el caso, junto con una relación de todas las muestras que se entreguen. Las cuales en caso de ser adjudicado el PROVEEDOR no podrá cambiar o sustituir en calidad, marca (s) y presentación.

Se debe tomar en cuenta que las muestras que se entreguen se tomarán como referencia para futuros muestreos en caso de llegar a ser PROVEEDOR.

El no entregar las muestras, en los tiempos y bajo las formas establecidas en las presentes bases, será motivo de no acreditación.

La entrega de muestras físicas será en la siguiente manera:

No.	Producto	Presentación	Cantidad de muestras (piezas)
1	Leche Entera Ultra-pasteurizada	1 L	12
2	Leche Semidescremada Ultra-pasteurizada	1 L	12
3	Leche Descremada Ultra-pasteurizada	1 L	12

La periodicidad y volúmenes de muestreo será en la siguiente manera:

No.	Producto	Presentación	Número de análisis	Periodo	Cantidad de piezas para resguardo de muestreo por lote
1	Leche Entera Ultra-pasteurizada	1 L	6	Bimestral	36
2	Leche Semidescremada Ultra-pasteurizada	1 L	6	Bimestral	36
3	Leche Descremada Ultra-pasteurizada	1 L	6	Bimestral	36

6.- CARACTERÍSTICAS DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

- a) Cada propuesta deberá ir dentro de un sobre **cerrado conforme a lo solicitado en el punto 7.3 inciso e) de las presentes bases.**

- b) Deberán dirigirse a la “**COMISIÓN**” y/o a la “**CONVOCANTE**”, presentarse mecanografiadas o impresas en original (NO MANUSCRITOS), preferentemente elaboradas en papel membreteado del “**PARTICIPANTE**” o en papel blanco sin membrete.
- c) Toda la documentación redactada por el “**PARTICIPANTE**” deberá ser presentada en **español**, y conforme a los anexos establecidos para tal fin.
- d) Únicamente podrán presentarse certificaciones, folletos, catálogos o cualquier tipo de documento informativo en el idioma original, anexando traducción simple al español.
- e) El “**PARTICIPANTE**” o su Representante Legal, deberá firmar en forma autógrafa toda la documentación preparada por él.
- f) Los “**PARTICIPANTES**” deberán presentar **una sola propuesta** para el “PROCESO” de acuerdo al anexo 6.
- g) La proposición no deberá contener textos entre **líneas, raspaduras, alteraciones, tachaduras ni enmendaduras**.
- h) La Propuesta Técnica deberá presentarse de acuerdo al formato del **Anexo 5**, que deberá de contener como mínimo las especificaciones contenidas en el **Anexo 1** de las bases.
- i) **La propuesta económica deberá presentarse de acuerdo al formato del Anexo 6**, indicando los precios en **Moneda Nacional**. Las cotizaciones deberán incluir todos los costos e impuestos involucrados, por lo que una vez presentada la propuesta **no se aceptará ningún costo extra**.
- j) Las ofertas deberán realizarse con estricto apego a las necesidades mínimas planteadas por la CONVOCANTE en las presentes bases, de acuerdo a la descripción de los bienes requeridos, so pena de descalificación.
- k) Mencionar si los precios cotizados serán los mismos en caso de que el “**COMITE**” opte por adjudicar parte de los bienes, de no hacerlo se entenderá que sostiene los precios para cualquier volumen de adjudicación.
- l) Oferta económica, todos los precios ofertados deberán ser presentados con dos decimales como máximo y en moneda nacional.
- m) Ser foliados en forma consecutiva todas y cada una de las hojas de los documentos que integran las propuestas (Técnica y Económica).

7. DESARROLLO DEL PROCESO.

7.1. ETAPA DE ACREDITACIÓN DE LAS EMPRESAS.

Todos los PARTICIPANTES deberán estar acreditados para participar en este proceso. Esta primera etapa se llevará a cabo del día **19 y 20 de diciembre del 2016 a partir de las 09:00 hrs. y hasta las 14:00 hrs. en la Dirección Jurídica** de la CONVOCANTE ubicada en el DOMICILIO.

DOCUMENTOS REQUERIDOS:

7.1.1. Los PARTICIPANTES que ya participaron en otras licitaciones de la CONVOCANTE y que no hayan tenido modificaciones en la sociedad o cambio de representante legal.

a) Carta original en hoja membretada de la empresa, firmada por el Representante Legal, en donde se indique:

* El número y nombre de la licitación donde participó y que fue acreditado para presentar sus propuestas.

* Número de escritura pública del acta constitutiva de la empresa y sus modificaciones, fecha y lugar de expedición, nombre del notario público especificando si es titular o suplente y número de notaría pública, fecha de inscripción en el Registro Público de Comercio, tomo, libro, número de inscripción o documento para PARTICIPANTES Personas Morales o número del acta de nacimiento para PARTICIPANTES Personas Físicas.

Al final de esta carta, deberá de incluirse el siguiente texto: “manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en ninguno de los supuestos del art. 19, de la LEY y que los datos asentados con anterioridad son correctos y que no me ha sido revocado el poder, por lo que en caso de falsear los mismos me conformo con que se me apliquen las medidas disciplinarias tanto a mi, como a mi representada, en los términos de la LEY, incluyendo la descalificación de la Licitación en el que participo y que se cancele el registro de mi representada del padrón de proveedores del Gobierno del Estado”.

b) Original y/o copia certificada del Formato de alta en el Registro Federal de Contribuyentes del domicilio fiscal principal o matriz, el cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el Estado de Jalisco, y cédula de identificación fiscal.

c) Original y/o copia certificada de Licencia Municipal Vigente, la cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el estado de Jalisco.

d) Original y/o copia certificada del registro del SIEM Vigente (Sistema de Información Empresarial Mexicano) o de la Cámara correspondiente Vigente.

e) Copia del Acuse de recibido de las muestras por el Departamento de Aseguramiento de la Calidad del SISTEMA DIF JALISCO.

f) Original y Copia de por lo menos 5 (cinco) contratos que comprueben que el PARTICIPANTE cuenta con una experiencia mínima de 3 años, como productor y distribuidor de leche para programas de Asistencia Social.

7.1.2. Los PARTICIPANTES que participan por primera vez en licitaciones de la CONVOCANTE o aquéllas que hayan tenido modificaciones en la sociedad o cambio de representante legal.

a) Original o copia certificada y fotocopia del registro del SIEM Vigente (Sistema de Información Empresarial Mexicano) o de la Cámara correspondiente Vigente.

b) Original o copia certificada y fotocopia del Formato de alta en el Registro Federal de Contribuyentes del domicilio fiscal principal o matriz, el cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el Estado de Jalisco, y cédula de identificación fiscal.

c) Original o copia certificada y fotocopia de identificación del Representante Legal.

- d)** Original o copia certificada ante Notario Público del poder notarial y fotocopia, con el que se acredite la personalidad del Representante Legal tanto para los PARTICIPANTES Personas Morales, como de los PARTICIPANTES Persona Físicas, mediante Poder General para actos de administración, Especial o de Dominio, que la faculte para que comparezca a la licitación a celebrar y a la firma del contrato que resulte del mismo. Subrayando con marca textos en las fotocopias los datos relevantes.
- e)** Original y/o copia certificada del acta constitutiva de los PARTICIPANTES persona MORAL o en su caso acta de nacimiento tratándose de los PARTICIPANTES persona física.
- f)** Original o copia certificada y copia de la identificación oficial de la persona que comparezca a la acreditación, y del representante legal del PARTICIPANTE.
- g)** Carta original membretada del PARTICIPANTE donde manifiesta bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en los supuestos del artículo 19 de la LEY.
- h)** Original o copia certificada y Copia de Licencia Municipal Vigente, la cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el estado de Jalisco.
- i)** Copia del Acuse de recibido de las muestras por el Departamento de Aseguramiento de la Calidad del SISTEMA DIF JALISCO.
- j)** Original y Copia de por lo menos 5 (cinco) contratos que comprueben que el PARTICIPANTE cuenta con una experiencia mínima de 3 años, como productor y distribuidor de leche para programas de Asistencia Social.

NOTAS:

- 1.- Los originales o copias certificadas una vez cotejadas serán devueltos a los PARTICIPANTES, quedando en poder de la CONVOCANTE únicamente las fotocopias para integrar el expediente de la licitación.
- 2.- Para facilitar la revisión de los documentos, se recomienda entregarlos en dos carpetas, en una deberán estar los originales y en otra las copias. Los originales que no se puedan perforar, deberán ir dentro de micas para estas carpetas.
- 3.- Los PARTICIPANTES que se hayan acreditado satisfactoriamente, recibirán un pase para poder participar en la etapa correspondiente a la entrega de los sobres, con la propuesta técnica y la económica respectivamente.

7.2. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

Este acto se llevará a cabo a las **13:30 horas del día 22 de diciembre de 2016**, en la Sala de Juntas del mezzanine, ubicada en “EL DOMICILIO” de la “CONVOCANTE”.

Los participantes que concurren al acto firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia, el cual iniciará en punto de las **12:50 horas y cerrará a las 13:20 horas** del día de la presentación y apertura de propuestas; el o los participantes que no lleguen a la hora del registro no podrán presentar su propuesta.

Documentos que debe contener el sobre de la propuesta técnica.

- a)** Original de Carta Proposición conforme al **(Anexo 3)**.

b) Acreditación (Anexo 4)

c) Original de Propuesta Técnica, conforme al (**Anexo 5**), que deberá de contener como mínimo las especificaciones contenidas en el **Anexo 1** de las bases.

d) Anexo 6 (propuesta económica).

e) Listado con precios unitarios de cada uno de los productos que integran los paquetes alimentarios.

Todos los precios deberán ser presentados con dos decimales como máximo.

f) Carta de acreditación de las empresas. (Emitido por la Dirección Jurídica de la CONVOCANTE, de acuerdo a lo establecido en el numeral 7.1 de las presentes bases.)

g) (**Manifestación de procesamiento de bienes**). Escrito del PARTICIPANTE manifestando bajo protesta de decir verdad que los productos ofertados, son producidos en el Estado de Jalisco, En dicho escrito se deberá indicar el nombre de los productos, empresa que produce y/o procesa y/o distribuye, domicilio en donde se produce y/o procesa el producto, detallando brevemente el(los) proceso(s) a los cuales se sometió el mismo, así como el origen primario¹ del producto.

h) Calendario de entregas conforme al **Anexo 9**.

i) Escrito del PARTICIPANTE manifestando lo siguiente:

Su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE practique análisis de laboratorio a sus productos de acuerdo a la periodicidad durante el periodo de sus entregas, así como su recepción del 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 su siglas EMA, A.C.; y que sean asignados por el propio proveedor recibirá los resultados emitidos en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros son competencia del Laboratorio de Ensayo; debiendo sufragar el PROVEEDOR, los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado. en un plazo no mayor a 10 días (hábiles) después de haber sido notificado por la Dirección de Seguridad Alimentaria de la CONVOCANTE

- En caso de existir duda de algún parámetro reportado por el laboratorio “**el SISTEMA 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 E.M.A.,A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis cuyo costo será cubierto por “**LA CONVOCANTE**” y, de ello, se le notificara a “**EL PROVEEDOR**”. Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y justifique “**EL PROVEEDOR**”, será este quien cubra los costos de la nueva revisión.

Se definirá en conjunto entre el PROVEEDOR y la Dirección de Seguridad Alimentaria del SISTEMA DIF JALISCO, los parámetros que se analizaran para cada producto, dependiendo de las características de cada uno.

- Manifestar su compromiso de notificar mensualmente al departamento de Aseguramiento de calidad del SISTEMA DIF JALISCO el número de lote de los productos a entregar.

¹ Deberá entenderse por origen primario el lugar donde fue terminado el producto que sufrió una transformación y/o lugar donde fue cosechado aquellos productos que son del campo.

- Autorizar las auditorias y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del PROVEEDOR, con la finalidad de verificar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.

j) Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO pueda retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que la CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que deban otorgar de acuerdo a lo señalado en el punto 15 de estas bases.

k) Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y reconocimiento expreso que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18, fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 25, y 26 de la nueva Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, así como en los diversos numerales 1, 20, fracción XVII, 31 y 40, del nuevo Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 17, 19, 33, 35, 43, 49 parte in fine y 50, de las Políticas, Bases y Lineamientos para la Adquisición, Enajenación o Arrendamiento de Bienes o la Contratación de Servicios y Manejo de Almacenes del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en el artículo 61, fracciones I y II, incisos a) y b), de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, LA CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO, en apoyo con LA CONTRALORIA ,representada por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos relativos a incumplimientos a la calidad de los productos suministrados o por retrasos en sus entregas así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir el PROVEEDOR, así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

l) Original y/o copia certificada que acredite que EL PARTICIPANTE cuenta por lo menos con un almacén con certificación ISO 22000:2005 Norma equivalente al a NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 vigente para todo el año 2016 y 2017; emitido por un organismo de certificación internacional con alcance para actividades de almacenaje de leche. Así también deberá entregar carta, manifestando bajo protesta de decir la verdad, que las instalaciones de almacenaje se encuentran dentro de cualquier municipio del Estado de Jalisco; en dicha carta deberá indicar la dirección completa del inmueble en cuestión.

m) EL PARTICIPANTE deberá presentar en original o copia certificada y copia simple, acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene en base a la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, emitido por autoridad sanitaria federal o estatal con calificación máxima (2) cumple totalmente en todos sus apartados, con una emisión no mayor a seis meses anterior a la convocatoria de las presentes bases y expedido a nombre de EL PARTICIPANTE.

n) Análisis de laboratorio. El PARTICIPANTE deberá entregar, con carácter de obligatorio, los resultados de análisis de los productos, con una fecha de expedición no mayor a un mes, con los que participará, realizado por un laboratorio de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación Asociación Civil (EMA). El PARTICIPANTE deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos. Dicho análisis deberá apegarse a los requerimientos solicitados por el SISTEMA DIF JALISCO en el anexo 1 de las presentes bases, cualquier resultado de inferior o inconcluso será consideración de descalificación. La omisión de este documento será causal de descalificación.

o) Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y compromiso para que en el caso de salir adjudicado, contará con la infraestructura y equipamiento tecnológico suficiente para alimentar la PLATAFORMA de entrega-recepción de paquetes alimentarios, bajo los requerimientos solicitados en el punto 5 de las presentes bases.

7.3 Este acto se llevará a cabo de la siguiente manera:

a) A este acto deberá asistir el “PARTICIPANTE” o un representante legal del mismo, debidamente acreditado.

b) Los “PARTICIPANTES” que concurran al acto, firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia, el cual se cerrará a la hora que los “PARTICIPANTES” ingresen a la sala de juntas.

c) En el momento en que se indique, ingresarán los “PARTICIPANTES” a la sala, realizándose la declaración oficial de apertura del acto, entregando su pase de acreditación.

d) Se hará mención de los miembros de la “COMISIÓN” presentes.

e) Los “PARTICIPANTES” registrados entregarán el sobre con las propuestas técnicas y económicas, dicho sobre estará cerrado en forma inviolable, señalando claramente nombre del “PARTICIPANTE”, Proceso y Propuesta (Técnica y Económica), en caso de omitir algún dato de los solicitados en este inciso, el Comité le solicitará al o los “PARTICIPANTES” que cubran los requisitos solicitados para seguir con el acto.

f) Se procederá a la apertura de los sobres para verificar que contengan, todos los documentos requeridos. en caso de omitir total o parcialmente el foliado de los documentos solicitados, el Comité le solicitará al o los “PARTICIPANTES” que cubran el requisito solicitado para seguir con el acto.

g) Cuando menos dos de los integrantes de la “COMISIÓN” y los “PARTICIPANTES” presentes que quisieran hacerlo, rubricarán todas y cada una de las hojas de las propuestas técnicas, así mismo todos los asistentes rubricarán los sobres cerrados que contengan las propuestas económicas.

h) El Secretario Ejecutivo de la “COMISIÓN” entregará a los participantes sus documentos para que ellos den lectura de las propuestas económicas o en su defecto se anexará el cuadro económico comparativo al acta de resolución.

i) Se emitirá acta opinión por la COMISIÓN a efecto de que el COMITÉ emita el fallo correspondiente.

Los documentos presentados quedarán en poder de la “CONVOCANTE”; el análisis de las propuestas técnicas será efectuado por el “SISTEMA DIF JALISCO” bajo su responsabilidad; el dictamen técnico será emitido por el “COMITE”.

8. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN.

Todas, y cada una de las partidas, del presente proceso de adquisiciones, serán adjudicadas de manera independiente e indivisible a uno o más proveedores.

Para evaluar aspectos de las ofertas, objeto del presente proceso, a juicio de la **“COMISIÓN”** se considerará:

- a) Precio ofertado
- b) Calidad de los bienes ofertados
- c) Tiempo de Garantía
- d) Plazo de entrega
- e) Financiamiento de pago

Para la Adjudicación de los contratos, se procederá conforme a los artículos 17, 19, 20 y 52 de la **“LEY”**.

9. FACULTADES DE LA COMISIÓN.

a) Dispensar defectos, errores y omisiones en las propuestas, cuya importancia en sí no sea relevante, siempre y cuando se presuma que el **“PARTICIPANTE”** no obró de mala fe, y que no altere de manera sustancial la propuesta o el proceso, asimismo que no contravenga a lo dispuesto en la Ley y, en su caso, a su Reglamento.

b) Adelantar o posponer las fechas de los actos de dictamen técnico y resolución de adjudicación si así lo considera conveniente, notificando de manera escrita y oportuna a los **“PARTICIPANTES”**.

c) Si existiera error aritmético y/o mecanográfico, reconocer el resultado correcto y el importe total será el que resulte de las correcciones realizadas, tomando como base el precio unitario.

d) La **“COMISIÓN”** y la **“CONVOCANTE”** o quien ellos designen, podrán solicitar a los **“PARTICIPANTES”**, aclaraciones relacionadas con las propuestas.

e) Rechazar propuestas cuyo importe sea de tal forma inferior, que la **“COMISIÓN”** considere que el **“PARTICIPANTE”** no podría suministrar los “bienes” satisfactoriamente, por lo que incurrirá en incumplimiento.

f) Descalificar, declarar desierto, suspender o cancelar el proceso, de conformidad a lo establecido en los puntos 10, 11, 12 y 13 de estas bases.

g) Podrá adjudicar el contrato respectivo al **“PARTICIPANTE”** que hubiera obtenido el segundo lugar de acuerdo al resultado del cuadro económico comparativo, en los supuestos previstos en los últimos párrafos de los puntos 15 y 16.

h) Resolver cualquier situación no prevista en estas bases, conforme a lo estipulado en el artículo 52 de la LEY.

10. DESCALIFICACIÓN DE “PARTICIPANTES”.

La **“COMISIÓN”** descalificará total o parcialmente a los **“PARTICIPANTES”** por cualquiera de las siguientes situaciones:

- a) En los casos previstos en el **Artículo 19** de la **“LEY”**

- b)** Cuando se compruebe su incumplimiento o mala calidad como **“PROVEEDOR”** del Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier entidad pública **y que la CONVOCANTE considere graves.**
- c)** Si un mismo socio o administrador forma parte de dos o más de las empresas **“PARTICIPANTES”**.
- d)** Cuando se presuma que existe arreglo entre los **“PARTICIPANTES”** para elevar los precios de los “bienes” objeto del presente proceso.
- e)** Si se comprueba que al **“PARTICIPANTE”**, por causas imputables al mismo, se le hubieren rescindido uno ó más contratos con el Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier otra entidad pública, en un plazo no mayor a seis meses anteriores a la fecha del presente proceso.
- f)** Cuando la **“CONVOCANTE” y/o “LA COMISIÓN”**, tengan conocimiento, por escrito, de irregularidades que se consideren graves, imputables al **“PARTICIPANTE”**, en el cumplimiento de algún contrato con el Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier otra entidad pública, en un plazo no mayor a seis meses anteriores a la fecha del presente proceso.
- g)** Cuando alguno de los documentos preparados por el **“PARTICIPANTE”** no esté firmado por la persona legalmente facultada para ello.
- h)** Si los documentos presentados tuvieran textos entre líneas, raspaduras, alteraciones, tachaduras o enmendaduras.
- i)** Si la propuesta técnica incluye datos económicos, que tenga referencia con el costo de los “bienes” objeto del proceso.
- j)** Si presentaran datos falsos.
- k)** Por incumplimiento en cualquiera de los requisitos de las presentes bases y sus anexos, ya que deberán apegarse a las necesidades planteadas por la **“CONVOCANTE”**, de acuerdo a las características y especificaciones de los “bienes”.
- l)** La falta de cualquier documento solicitado.
- m)** Si se comprueba que el **“PARTICIPANTE”** no demuestra tener capacidad financiera, de producción o distribución adecuada.
- n)** Si el **“PARTICIPANTE”** establece comunicación con la **“COMISIÓN”** o la **“CONVOCANTE”**, para tratar de influir en la evaluación de su propuesta técnica o económica, del presente proceso.
- o)** Cuando el **“PARTICIPANTE”** niegue el acceso a sus instalaciones a la CONVOCANTE en caso de que esta última decida realizar visita.
- p)** En caso de que se encuentren inhabilitados por el Padrón del Proveedores del Gobierno del Estado, o por alguna autoridad ya sea Municipal, Estatal o Federal en la contratación de algún bien durante el proceso de estos.

- q) Cotizar parcialmente una partida.
- r) Presentar el documento solicitado en el punto 7.2 inciso e) incompleto o sin los requisitos señalados en dicho punto.
- s) El no presentar todas y cada una de las muestras solicitadas conforme al punto 5.1, las cuales deberán cumplir con las especificaciones solicitadas.

11. DECLARACIÓN DEL PROCESO DESIERTO.

“LA COMISIÓN” podrá declarar parcial o totalmente desierto el PROCESO:

- a) Cuando ningún “PARTICIPANTE” se registre o no se reciba ninguna propuesta en el acto mencionado en el **numeral 7.2 de las bases**
- b) Si a criterio de la “COMISIÓN” ninguna de las propuestas cubre los elementos que garanticen a la “CONVOCANTE”, las mejores condiciones de calidad, precio, entrega, etc., y por lo tanto fueran inaceptables.
- c) Si no se cuenta por lo menos con una propuesta que cumpla con todos los requisitos solicitados en estas bases.
- d) Si después de efectuada la evaluación técnica y económica no fuera posible adjudicar el contrato a ningún “PARTICIPANTE”.
- e) Por exceder del techo presupuestal autorizado para este proceso.

12. SUSPENSIÓN DEL PROCESO.

“LA COMISIÓN” podrá suspender parcial o totalmente el PROCESO:

- a) Cuando se presuma que existe arreglo entre los “PARTICIPANTES” para presentar sus ofertas de los “bienes” objeto del presente proceso.
- b) Por orden escrita debidamente fundada y motivada de autoridad judicial en el ejercicio de sus funciones; por la Contraloría del Estado con motivo de denuncias o inconformidades; así como por la “COMISIÓN”, en los casos en que tenga conocimiento de alguna irregularidad.
- c) Por exceder el techo presupuestal autorizado para este proceso.
- d) Cuando se presuma la existencia de otras irregularidades.

En caso de que el proceso sea suspendido, se notificará a todos los “PARTICIPANTES”.

13. CANCELACIÓN DEL PROCESO.

“LA COMISIÓN” podrá cancelar parcial o totalmente el PROCESO:

- a) En caso fortuito, de fuerza mayor o por razones de interés general.

- b) Cuando se detecte que las bases del proceso exceden a las especificaciones de los “bienes” que se pretende adquirir.
- c) Por orden escrita debidamente fundada y motivada de autoridad judicial en el ejercicio de sus funciones, por la Contraloría del Estado con motivo de denuncias o inconformidades, o por la “**CONVOCANTE**” de tener conocimiento de alguna irregularidad.
- d) Si se comprueba la existencia de irregularidades.
- e) Por exceder el techo presupuestal autorizado para este proceso.
- f) Si los precios ofertados por los “**PARTICIPANTES**” no aseguran a la “**CONVOCANTE**” las mejores condiciones disponibles para su adjudicación.
- g) Si por causas imputables el proveedor no se firma el contrato o éste no entrega la garantía de cumplimiento en el caso de que sea requerida.

En caso de que el PROCESO sea cancelado, se notificará a todos los “**PARTICIPANTES**”.

14. ACTO DE EMISION Y NOTIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN.

- a) La “**COMISIÓN**” emitirá resolución de adjudicación dentro de los **10 (diez) días hábiles** contados a partir del día siguiente del acto de apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas, pudiendo emitirse el mismo día de dicho acto, si así lo considera conveniente la “**COMISIÓN**”.
- b) A este acto podrá asistir un representante del “**PARTICIPANTE**” para oír la resolución.
- c) Los “**PARTICIPANTES**” interesados podrán solicitar fotocopia de la resolución a la “**CONVOCANTE**” o bien podrán acceder a la misma en la página web de la “**CONVOCANTE**” a los **ocho** días hábiles siguientes a la fecha de su emisión.
- d) La resolución de adjudicación se le notificará a los **PROVEEDORES** y **PARTICIPANTES**, de ser posible una vez concluida la sesión de **COMITÉ** respectiva.

15. GARANTÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Los “**PROVEEDORES**” deberán constituir una garantía a favor de la “**CONVOCANTE**”, tanto para el cumplimiento de su contrato, como por la calidad, defectos y vicios ocultos de los bienes, en Moneda Nacional, por un importe equivalente al **10%** (diez por ciento) del monto total del contrato, **I.V.A. incluido**, a través de fianza, cheque certificado, cheque de caja o en efectivo. Ésta garantía deberá presentarla a más tardar **dentro de los 5 días hábiles siguientes a la firma del contrato**, en el “**DOMICILIO**”. En caso de no presentar la garantía será causa de rescisión de contrato. Esta garantía, independientemente de su forma de presentación, deberá permanecer vigente por **15 quince meses** a partir de la fecha de firma del contrato.

Los “**PROVEEDORES**” que opten por garantizar a través de fianza, ésta deberá ser expedida por cualquier afianzadora nacional, debidamente acreditada, y contener el texto del **Anexo 7**.

En caso de que el “**PROVEEDOR**” no cumpla con lo establecido en este punto, la “**COMISIÓN**” podrá adjudicar el contrato respectivo al “**PARTICIPANTE**” que hubiere obtenido el segundo lugar, de acuerdo al resultado del cuadro comparativo económico que haya dado origen a la Resolución de

Adjudicación o bien proceder a un nuevo proceso, si así lo determina conveniente la **“CONVOCANTE”**.

16. FIRMA DEL CONTRATO.

Los **“PROVEEDORES”** se obligan a firmar el contrato, a más tardar al 12^o día hábil, contados a partir de la fecha de la notificación de la Resolución de Adjudicación, en el **“DOMICILIO DEL DIF JALISCO”**. Una vez recabadas todas las firmas, se le proporcionará un ejemplar.

Los **“PROVEEDORES”** o el Representante Legal que acuda a la firma del contrato, deberá presentar original de identificación vigente con validez oficial (Pasaporte, Credencial para Votar o Cartilla del Servicio Militar).

El contrato podrá ser modificado de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 17 de la LEY.

Si por causas imputables al **PROVEEDOR**, no se firma el contrato, la **“COMISIÓN”** podrá adjudicar el contrato respectivo al **“PARTICIPANTE”** que hubiere obtenido el segundo lugar de acuerdo al resultado del cuadro comparativo económico que haya dado origen a la Resolución de Adjudicación o bien proceder a un nuevo proceso si así lo determina conveniente la **CONVOCANTE**.

17. ANTICIPO.

No se otorgará anticipo en el presente PROCESO.

18. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en moneda nacional, dentro de los 21 veintiún días hábiles después de haber presentado satisfactoriamente en cada una de las Direcciones de Área del DIF JALISCO responsable del programa conforme al ANEXO 1 los días lunes y martes, de 09:00 a 14:00 hrs. los siguientes documentos:

Representación impresa del CFDI, sellada de recibido por las Direcciones correspondientes y 2 copias, así como haber alimentado la PLATAFORMA de entrega-recepción de paquetes alimentarios, en tiempo y forma.

Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral de la CONVOCANTE.

18.1. PAGOS PARCIALES

Se pagarán parcialidades debiendo presentar la siguiente documentación:

- a) Representación impresa del CFDI y 2 copias.
- b) Copia de las remisiones de entrega en el lugar señalado por la CONVOCANTE, debidamente firmadas y selladas de recibido. (Nombre, firma, fecha y sello de recibidos)
- c) Así como haber alimentado la PLATAFORMA de entrega-recepción de paquetes alimentarios.

19. DEMORAS.

Por la naturaleza de este proceso no se autorizaran prorrogas por demora alguna.

20. CASOS DE RECHAZO Y DEVOLUCIONES.

En caso de detectarse defectos o incumplimiento en las especificaciones solicitadas en el contrato y/o en las bases, el **“SISTEMA DIF JALISCO”** podrá rechazar los “bienes”.

Se entiende como no entregados los “bienes” en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por la CONVOCANTE, aplicándose las sanciones establecidas en estas bases.

El “**SISTEMA DIF JALISCO**” podrá hacer la devolución de los bienes y el “**PROVEEDOR**” se obliga a aceptarlos en el supuesto de que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante **la vigencia del contrato**.

21. SANCIONES.

21.1. La “**CONVOCANTE**” y/o “**EL SISTEMA DIF JALISCO**” podrá rescindir el contrato en los siguientes casos:

- a)** Cuando el “**PROVEEDOR**” no cumpla con cualquiera de las obligaciones del pedido y/o contrato.
- b)** Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado al “**PROVEEDOR**” para la entrega de los bienes objeto del Proceso y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima estipulada en el punto 21.2.
- c)** En caso de entregar bienes o servicios con especificaciones o características distintas a las contratadas, siendo que el “**SISTEMA DIF JALISCO**” considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión del contrato y la aplicación de la garantía, aún cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen.
- d)** En caso de incumplimiento del “**PROVEEDOR**”, éste deberá reintegrar los anticipos e intereses correspondientes, conforme a una tasa igual a la aplicada para prórroga en el pago de Créditos Fiscales según lo establece la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco así como lo establecido en el Código Fiscal del Estado de Jalisco.
- e)** Cuando “**EL PROVEEDOR**” varíe o modifique en todo o en parte las características de alguno(s) de los productos ofertados ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de producto ofertado.
- f)** Cuando “**EL PROVEEDOR**” no entregue la garantía de cumplimiento de contrato, en los términos y condiciones señalados en el punto 15 de las presentes bases
- g)** Cuando “**EL PROVEEDOR**” no entregue los productos con las especificaciones y características señaladas en los Anexos 1 de las presentes bases.
- h)** Cuando “**EL PROVEEDOR**” se retrase en la entrega de alguno(s) o todos los productos por 3 tres días consecutivos, conforme al calendario señalado en el Anexo 9.
- i)** Cuando el proveedor no permita que se realicen las auditorias y/o verificaciones señaladas en el punto 27.
- j)** En cualquier otro caso señalado por la “**LEY**”

Para el caso de rescisión de contrato, deberá observarse lo establecido en los puntos siguientes:

A) Se iniciará a partir de que al PROVEEDOR le sea comunicado, por escrito, por el SISTEMA DIF JALISCO, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple 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 SISTEMA DIF JALISCO contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer el PROVEEDOR; la determinación de dar ó no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada al PROVEEDOR dentro de dicho plazo.

C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificado el PROVEEDOR, el SISTEMA DIF JALISCO procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará al PROVEEDOR para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, EL SISTEMA DIF JALISCO procederá a notificar al PROVEEDOR el importe de la sanción que le deberá cubrir AL SISTEMA 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 al PROVEEDOR en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

En caso de rescisión de contrato la sanción que deberá cubrir “EL PROVEEDOR” a “EL SISTEMA DIF JALISCO” será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los productos no entregados finalmente en virtud de la rescisión.

21.2. Penas Convencionales.

21.2.1 Se Aplicará la garantía de cumplimiento del contrato y calidad:

a) En caso de entregar bienes con especificaciones diferentes a las solicitadas por EL SISTEMA DIF JALISCO; En este caso además se 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.

b) En caso de no cumplir con alguna de las especificaciones y obligaciones contraídas en el contrato derivado del PROCESO.

21.2.2 Aplicación de penas convencional por retraso:

Cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte del PROVEEDOR en la entrega de los productos, se aplicara a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el contrato, el 1 % del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes.

21.2.3 Aplicación de penas convencional por incumplimiento en calidad de los insumos alimentarios por características microbiológicas, físico-químicas y toxicológicas.

En caso de que el PROVEEDOR entregue cualquier producto con especificaciones o características distintas a las establecidas en estas bases, se aplicaran las siguientes penas convencionales:

1.- El 2 % del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (Anexo 9), cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

2.- El 3 % del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (Anexo 9), cuando incumpla en las características microbiológicas y toxicológicas , independientemente del número de muestras que se tomen.

3.- El 3 % del costo total del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (Anexo 9), cuando entregue los productos en empaques o diseños no autorizados por el DIF Jalisco.

La sanción máxima tanto por retrasos en la entrega de los productos, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad será del 10% del monto total del pedido, pudiéndose rescindir el contrato una vez que se haya llegado a la sanción máxima.

EL SISTEMA DIF JALISCO podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que el PROVEEDOR deba otorgar de acuerdo a lo señalado en el punto 15 de estas bases.

Para la determinación de las penas convencionales, en caso de incumplimiento del PROVEEDOR, en la calidad de los productos, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los bienes, se deberá atender a los puntos siguientes:

A) Se iniciará a partir de que al PROVEEDOR le sea comunicado, por escrito, por EL SISTEMA DIF JALISCO el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple 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 SISTEMA 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 al PROVEEDOR dentro de dicho plazo.

C) Cuando se determine por EL SISTEMA DIF JALISCO, la procedencia de la pena convencional, se otorgará al PROVEEDOR un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que haga el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará al PROVEEDOR en mora para todos los efectos legales correspondientes.

22. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

Los derechos y obligaciones que se deriven del contrato, no podrán cederse en forma parcial o total a favor de otra Persona Física o Persona Moral, con excepción de los de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa de **“EL SISTEMA DIF JALISCO”**.

23. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

Los **“PROVEEDORES”** contratados asumirán la responsabilidad total, en caso de que al suministrar los bienes y servicios al **“SISTEMA DIF JALISCO”** infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

24. RELACIONES LABORALES.

El **“PROVEEDOR”** en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los bienes y servicios contratados, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón al **“SISTEMA DIF JALISCO”**

25. DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.

El **“PROVEEDOR”** queda obligado ante el **“SISTEMA DIF JALISCO”** a responder por los defectos y vicios ocultos de los bienes y servicios suministrados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos señalados en el contrato respectivo y en el Código Civil para el Estado de Jalisco; en el entendido de que deberá someterse a los Tribunales del Primer Partido Judicial del Estado de Jalisco, renunciando a los Tribunales que por razón de su domicilio presente o futuro le pudiera corresponder.

26. INCONFORMIDADES

Las inconformidades se presentarán de acuerdo con lo establecido en el Título Séptimo de la LEY.

27. AUDITORIAS Y VERIFICACIONES A LAS INSTALACIONES DEL “PARTICIPANTE Y PROVEEDOR”.

Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, se podrán efectuar auditorias y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de los **“PARTICIPANTES Y/O DEL PROVEEDOR”** a efecto de corroborar la información manifestada en su propuesta (infraestructura, capacidad de distribución, servicios, etc.), que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a especificaciones técnicas de calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Para la ejecución de las auditorias y/o verificaciones de la especificación técnica de calidad, el personal asignado se presentará con un oficio del **“SISTEMA DIF JALISCO”**, solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma, los **“PARTICIPANTES Y/O PROVEEDORES”** que nieguen el acceso total o parcial a sus instalaciones podrán ser descalificados del **“PROCESO”** si el COMITE así lo determinara bajo causas justificadas o en su caso podrá rescindirse el contrato respectivo.

28.- PRUEBAS DE CALIDAD.

El SISTEMA DIF JALISCO podrá llevar a cabo pruebas selectivas de los lotes de los productos entregados por el **PROVEEDOR**, de acuerdo a lo señalado en el punto 7.2 inciso f) de estas bases, para lo cual deberán adicionarse a la entrega de productos las siguientes **cantidades señaladas en el ANEXO 9:**

El SISTEMA DIF JALISCO podrá realizar auditorías y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del PROVEEDOR, con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.

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

1.- "EL SISTEMA DIF JALISCO" le avisará a "EL PROVEEDOR" con una hora de anticipación, que llevará a cabo el muestreo en sus instalaciones, por lo que "EL PROVEEDOR" podrá enviar 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 se solicite re chequeo alguno, una de estas muestras quedará bajo resguardo y responsabilidad de "PROVEEDOR", y la otra en poder del "SISTEMA DIF JALISCO", muestras que deberán contar con sellos de seguridad debidamente firmados por los representantes presentes.

De existir duda por parte de la Dirección de Seguridad Alimentaria del SISTEMA DIF JALISCO, en el resultado de algunos parámetros derivados de los análisis de laboratorio practicados, se notificará al PROVEEDOR de lo anterior y se procederá a realizar un nuevo análisis de los productos.

Guadalajara, Jalisco 07 de diciembre de 2016

ANEXO 1
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 26/2016
“ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2017”

ESPECIFICACIONES				
PARTIDA	PRODUCTO LECHE	PROGRAMA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR	2,400,960 LITROS	ANEXO 2
2	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	PAAD	803,220 LITROS	ANEXO 3
3	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	PAAD INDIGENA	36,000 LITROS	ANEXO 1
4	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	15,765 LITROS	ANEXO 3
5	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF	32,535 LITROS	ANEXO 3
6	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	TRABAJO SOCIAL SICATS	3,000 LITROS	ANEXO 3
7	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	PROTECCIÓN CIVIL	6,000 LITROS	ANEXO 1
8	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	DESAYUNO FRÍO	3,267,150 LITROS	ANEXO 3
9	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS	6,236,250 LITROS	ANEXO 3
10	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA	417,500 LITROS	ANEXO 3
11	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA	217,580 LITROS	ANEXO 1
12	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	MUJERES AVANZANDO	77,000 LITROS	ANEXO 3
13	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	TUTELA DE DERECHOS	3,000 LITROS	ANEXO 3

LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1 L

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

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

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

3.1. Características Sensoriales

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

3.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
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

3.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Densidad (15°C)	1.029 g/mL Mínimo
Grasa Butírica	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 fisicoquímicas.

Determinación de autenticidad:

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

1) Relación caseína/proteína: Para el caso de la leche ultrapasteurizada, de los 30 g/L que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína. Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.

2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1. de la MOM-155-SSA1-2012.

3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmasterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

3.4. Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

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

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

8. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:
 1. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.
 3. Contenido neto y masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente
 8. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.
 9. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.

- b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda “Presentación Institucional”, debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 11. Información en español.
 12. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 13. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

10. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

11. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida

12. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.

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

LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

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

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Fisicoquímicas

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

Punto crioscópico	- 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °H)
Lactosa	43 - 52 g/L
Proteína	30 g/L Mínimo
Caseína	24 g/L Mínimo
Vitamina A	1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)
Vitamina D	200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)
Materia extraña	Ausencia
Prueba de autenticidad	Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos.

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

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

Determinación de autenticidad:

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

4) 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.

5) 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.

6) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

2.4. Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

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.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.

- d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
- e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
- f. Fibra dietética.
- g. Sodio.
- h. Porciones por presentación.

10. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda “Presentación Institucional”, debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 1. Información en español.
 2. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.
 3. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

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

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

LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

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

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

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

2.2. Características Microbiológicas

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

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Densidad (15°C)	1.031 g/mL Mínimo
Grasa Butírica	5 g/L Máximo
Acidez (ácido Láctico)	1.3 - 1.7 g/L.
Sólidos no grasos	83 g/L Mínimo

Punto crioscópico	- 0,499 °C a - 0,529 °C (- 0,520 °H a - 0,550 °H)
Lactosa	43 - 52 g/L
Proteína	30 g/L Mínimo
Caseína	24 g/L Mínimo
Vitamina A	1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 microgramos/L)
Vitamina D	200 - 300 UI/L (5 - 7.5 microgramos/L)
Materia extraña	Ausencia
Prueba de autenticidad	Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos.

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

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

7) 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.

8) 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.

9) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípicos de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

2.4. Características Toxicológicas

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

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo

seis meses a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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

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

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

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:

4. Nombre o denominación del alimento.

5. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

6. Contenido neto y masa drenada.

7. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).

8. País de origen.

9. Identificación del lote.

10. Fecha de Caducidad o consumo preferente

11. Condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

12. Información nutrimental.

a. Contenido energético (Kcal)/g.

b. Proteínas.

c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.

d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).

e. Todas las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).

- f. Fibra dietética.
- g. Sodio.
- h. Porciones por presentación.

13. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda “Presentación Institucional”, debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.

14. Información en español.

15. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.

16. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).

- La tinta no debe contener plomo.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

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

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 3

CARTA DE PROPOSICIÓN

COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
P R E S E N T E

En atención a la Licitación Pública Local LPL27/2016 para el proyecto denominado “**ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2016**” el suscrito nombre del firmante en mi calidad de representante legal de Nombre del Licitante/persona física manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

1. **Cuento con facultades suficientes para comprometerme** y suscribir la proposición en el presente procedimientos de contratación, así como para la firma y presentación de los documentos y el contrato que se deriven de éste, a nombre y representación de Persona Moral (a nombre propio). Así mismo, manifiesto que cuento con número de proveedor _____(en caso de tenerlo) y con Registro Federal de Causantes _____, y en su caso me comprometo a realizar los trámites de registro y actualización ante el padrón de proveedores en los términos señalados en la presente convocatoria, para la firma del contrato que llegare a celebrarse de resultar adjudicado.
2. Mi representada señala (Que señalo) como domicilio para todos los efectos legales a que haya lugar la finca marcada con el número _____de la calle _____, de la colonia _____, de la ciudad de _____, C.P. _____, teléfono _____, fax _____y correo electrónico _____@_____; solicitándoles y manifestando mi conformidad de que todas las notificaciones que se me tengan que practicar y aún las personales, se me hagan por correo electrónico en la cuenta anteriormente señalada, para que la autoridad estatal lleve a cabo las notificaciones correspondientes.
3. He leído, revisado y analizado con detalle la convocatoria del presente procedimientos de contratación, las especificaciones correspondientes y el juego de anexos que me fueron proporcionados por la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Gobierno de Jalisco, obligándome a cumplir con lo estipulado en cada uno de ellos.
4. Se han formulado cuidadosamente todos y cada uno de los precios unitarios que se proponen, tomando en consideración las circunstancias previsibles que puedan influir sobre ellos. Dichos precios se presentan en moneda NACIONAL e incluyen todos los cargos directos e indirectos que se originen en la elaboración de los bienes y servicios hasta su recepción total por parte de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas y/o Dependencia solicitante, por lo que aceptamos todas y cada una de las condiciones ahí establecidas.
5. En caso de resultar favorecido, me comprometo a firmar el contrato en los términos señalados en la convocatoria del presente proceso de adquisición.
6. Mi representada entregará/entregaré los bienes y servicios a que se refiere el presente proceso de adquisición de acuerdo con las especificaciones y condiciones requeridas en la convocatoria de este proceso de adquisición, con los precios unitarios señalados en mi/su proposición económica.

Atentamente,

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal del mismo

ANEXO 4 ACREDITACIÓN

Yo, (nombre)__, manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que los datos aquí asentados son ciertos y que cuento con facultades suficientes para suscribir la proposición en el presente proceso de adquisición, así como con los documentos que se deriven de éste, a nombre y representación de (*Persona Moral*) (a nombre propio).

Nombre del Licitante :	
No. de Registro del Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno de Jalisco: <i>(en caso de contar con él)</i>	
No. de Registro en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM):	
No. del Registro Federal de Contribuyentes:	
Domicilio: <i>(Calle, Número exterior-interior, Colonia, Código Postal)</i>	
Municipio o delegación:	Entidad Federativa:
Teléfono (s):	Fax:
Correo Electrónico:	
<i>Para Personas Moral:</i>	
Número de Escritura Pública: <i>(en la que consta su Acta Constitutiva y sus modificaciones* si las hubiera)</i>	
Fecha y lugar de expedición:	
Nombre del Fedatario Público, mencionando si es Titular o Suplente:	
Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio:	
Tomo:	
Libro:	
Agregado con número al Apéndice:	
*NOTA: En caso de que hubiere modificaciones relevantes al Acta Constitutiva (cambio de razón social, de domicilio fiscal, de giro o actividad, etc.), deberá mencionar los datos anteriores que correspondan a dicha modificación y la referencia de la causa de la misma.	
<i>Para Personas Físicas:</i>	
Número de folio de la Credencial de Elector:	
P O D E R	<i>Para Personas Jurídicas o Físicas que comparezcan a través de Apoderado, mediante Poder General o Especial para Actos de Administración o de Dominio, que les faculte para comparecer al concurso y a la firma del contrato que resulte del mismo):</i>
	Número de Escritura Pública:
	Tipo de poder:
	Nombre del Fedatario Público, mencionando si es Titular o Suplente:
	Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio:
	Tomo:
	Libro:
	Agregado con número al Apéndice:
Lugar y fecha de expedición:	

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal

**ANEXO 5
PROPUESTA TÉCNICA**

**COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
P R E S E N T E**

PARTIDA	PRODUCTO LECHE	PROGRAMA	Especificaciones
1	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR	
2	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	PAAD	
3	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	PAAD INDIGENA	
4	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	
5	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF	
6	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	TRABAJO SOCIAL SICATS	
7	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	PROTECCIÓN CIVIL	
8	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	DESAYUNO FRÍO	
9	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS	
10	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA	
11	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA	
12	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	MUJERES AVANZANDO	
13	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	TUTELA DE DERECHOS	

Manifiesto Bajo Protesta de Decir Verdad que:

En caso de ser adjudicado proporcionaré los bienes y/o servicios en los términos y condiciones del presente anexo, la orden de compra y/o contrato, la convocatoria y las modificaciones que se deriven de las aclaraciones del presente proceso.

Seré responsable por los defectos, vicios ocultos o falta de calidad en general de los bienes y/o servicios por cualquier otro incumplimiento en que puedan incurrir en los términos de la orden de compra y/o contrato.

El presente Anexo conforma la proposición que como Licitante me comprometo a cumplir y consta de _____ hojas por uno solo de sus lados.

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal del mismo

ANEXO 6 PROPUESTA ECONÓMICA

Partida	Presentación	Artículo	Cantidad	Precio Unitario	Total
1	NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA			
2	PAAD	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA			
3	PAAD INDIGENA	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA			
4	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA			
5	TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA			
6	TRABAJO SOCIAL SICATS	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA			
7	PROTECCIÓN CIVIL	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA			
8	DESAYUNO FRÍO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA			
9	DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA			
10	DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA			
11	DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA			
12	MUJERES AVANZANDO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA			
13	TUTELA DE DERECHOS	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA			
				SUBTOTAL	
				I.V.A.	
				TOTAL	

CANTIDAD CON TOTAL
CON LETRA
(Suma de todos los
paquetes) _____

TIEMPO DE ENTREGA _____

Declaro bajo protesta de decir verdad que los precios cotizados tienen una vigencia de **30 treinta días naturales** contados a partir de la resolución de adjudicación y que los precios incluyen todos los costos involucrados, se presentan en moneda NACIONAL y el impuesto IVA desglosado.

Haré respetar los precios aquí indicados, aún si la CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO modificara las cantidades acordadas.

En caso de ser adjudicado proporcionaré los bienes en los términos y condiciones del presente anexo, especificaciones técnicas, la orden de compra y/o contrato, las bases de la convocatoria y los acuerdos de la junta aclaratoria del presente proceso.

Asimismo seré responsable por los defectos, vicios ocultos o falta de calidad en general de los bienes por cualquier otro incumplimiento en que puedan incurrir en los términos de la orden de compra y/o contrato de conformidad con lo dispuesto en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El presente Anexo 6 conforma la proposición que como Licitante me comprometo a cumplir y consta de xx hojas por uno solo de sus lados, incluyendo listas de precios unitarios por aliment

LISTA DE PRECIOS UNITARIOS POR ALIMENTO

Número	Presentación	Artículo	Cantidad	Especificaciones del producto	Precio Unitario	Total
1	NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA				
2	PAAD	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA				
3	PAAD INDIGENA	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA				
4	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA				
5	TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA				
6	TRABAJO SOCIAL SICATS	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA				
7	PROTECCIÓN CIVIL	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA				
8	DESAYUNO FRÍO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA				
9	DESAYUNO CALIENTE 121 MUNICIPIOS	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA				
10	DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA				
11	DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA				
12	MUJERES AVANZANDO	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA				
13	TUTELA DE DERECHOS	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA				

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal del mismo

ANEXO 7

TEXTO DE LA FIANZA DEL 10% DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Los Licitantes que opten por garantizar el cumplimiento del contrato a través de fianza, deberán presentarla con el siguiente texto:

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EL EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE ME OTORGA EL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 5º Y 6º DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE \$ ____ (CANTIDAD CON LETRA) A FAVOR DE LA **SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DE JALISCO** A EFECTO DE:

GARANTIZAR POR (NOMBRE DEL PROVEEDOR) CON DOMICILIO EN ____ COLONIA ____ CIUDAD ____ EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO NÚMERO ____, DE FECHA ____, CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE JALISCO, CON UN IMPORTE TOTAL DE \$ ____, DERIVADO DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN **XX**.

ESTA FIANZA ESTARÁ EN VIGOR POR 12 MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DEL CONTRATO. ADICIONALMENTE ESTA FIANZA PODRÁ SER EXIGIBLE EN CUALQUIER TIEMPO PARA GARANTIZAR LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO Y BASES DE LA CONVOCATORIA DEL PROCESO QUE LE DIERON ORIGEN, LA BUENA CALIDAD EN GENERAL DE LOS BIENES Y SERVICIOS, CUANDO SEAN DE CARACTERÍSTICAS INFERIORES A LAS SOLICITADAS EN LAS BASES DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN ANTERIORMENTE SEÑALADO Y/O CUANDO DIFIERAN EN PERJUICIO DE LA SECRETARÍA Y/O LA DEPENDENCIA, ASÍ COMO LA REPARACIÓN DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS, DAÑOS Y PERJUICIOS QUE PUDIEREN APARECER Y QUE SEAN IMPUTABLES A NUESTRO FIADO CON MOTIVO DE LA CONTRATACIÓN QUE SE MENCIONA Y SOLO PODRÁ SER CANCELADA CON LA PRESENTACIÓN DE SU ORIGINAL POR PARTE DE NUESTRO FIADO.

IGUALMENTE, EN EL CASO QUE SE OTORQUE PRORROGA AL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS, RECURSOS O INCONFORMIDADES DE LOS BIENES Y SERVICIOS CONTRATADOS ESTA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN.

EN CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 93 AL 95 BIS, 118 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR, PARA LA EFECTIVIDAD DE LAS FIANZAS, AÚN PARA EL CASO DE QUE PROCEDA EL COBRO DE INTERESES, CON MOTIVO DEL PAGO EXTEMPORÁNEO DEL IMPORTE DE LA PÓLIZA DE FIANZA REQUERIDA ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER.

ANEXO 8
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 26/2016
“ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2017”

NOTA

DEBIDO A LAS CUALIDADES DIGITALES DE LOS ARCHIVOS CORRESPONDIENTES AL ANEXO 8 (EN PRESENTACIONES INDIVIDUALES), NO ES POSIBLE ANEXARLOS AL PRESENTE ARCHIVO POR LO CUAL, ESTARÁN A DISPOSICIÓN EN LA VENTANILLA ÚNICA DE PROVEEDORES DE LA DIRECCIÓN DE LA CONVOCANTE EN DÍAS HÁBILES DENTRO DEL PERIODO DEL 07 AL 22 DE DICIEMBRE DE 2016, DE 09:00 A 15:00 HORAS. EN FORMATO DE DOCUMENTO PORTABLE POR SUS SIGLAS EN INGLÉS (.pdf) Y ADOBE ILLUSTRATOR (.ai)

ANEXO 9
CALENDARIOS DE ENTREGA
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 26/2016
“ADQUISICIÓN DE LECHE PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2017”

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

Número Región	Nombre del Municipio	del	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS		Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95-2-50-79
1	CHIMALTITÁN		Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-62	
1	COLOTLÁN		Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-499 99 2-23-56	01-499 99-2-00-41
1	HUEJUCAR		Hidalgo No. 24	01 457 94 7-01-36,7-03-70	01-457 94-70222
1	HUEJUQUILLA	EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	MEZQUITIC		Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS		Felipe Vieiria No. 3	01 437 95 2-53-59	01 437-95-2-54-84
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES		Antonio Valdéz No. 5	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
1	TOTATICHE		Jalisco No. 9	01-437 96 4-01-11	01-437 96-4-01-11
1	VILLA GUERRERO		Libertad No. 36	01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ		Constitución No. 1	01-475 95 3-11-01	01-475 95-3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	DE	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	OJUELOS JALISCO	DE	Allende No. 10	01 496 85 1 07 29	01-496 85-1-01-94
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	DE	Av. Jalisco No. 4	01- 395 72 6-02-96	01-495 72-6-02-96
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS		Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	TEOCALTICHE		Salado Álvarez No. 19	01-346 78 7-24-71	01-346 78-7-23-34-72152
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO		Carretera a Lagos Km. 1	01-395 72 3-02-50	01-495 72-5-00-07
2	VILLA HIDALGO		Venustiano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-16	01-495 96-8-05-50
3	ACATIC		Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS		Obregón No. 518	01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS OBREGÓN	DE	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	JALOSTOTITLÁN		Ramón Corona No. 176	01-431 74 6-06-55	01-431 74-6-06-55
3	JESÚS MARÍA		Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MEXTICACÁN		Aquiles Serdan No. 101	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN		Jesús Aldrete No.3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72

3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82465 - 82418
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. Vicente Guerrero	01-344 78 4-02-78	01-344 78-4-02-78
3	SAN IGNACIO CERRO GORDO	López Mateos No. 1	01-348-71-6-00-65	01-348-71-6-00-65
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermosillo s/n	01-391 91 7-10-61	01-391 91-71061
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 91 8-13-00 y fax	01-345 91-8-02-12 Y 8-09-04
4	LA BARCA	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-98	01-393 93 5-00-01
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	JAMAY	Iturbide No. 505	01-392 92 4-12-38	01-392 92-4-12-38
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92 2-41-16
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-05-33 y 1-02-68
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 6-06-83.	01-391 91-6-02-23
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20
5	CHAPALA	Degollado No. 327	01-376 76 5-33-49	01-376 76-5-28-49
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
5	JOCOTEPEC	Abasolo e Hidalgo	01-387 76 3-00-74 Ext. 110	01-387 76-3-00-74 y 76
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 1 6	01-382 53 80660	01-382 53 80450
5	QUITUPAN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-80-92	01-354 54-4-80-92
5	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 376 76 814 63 8 03 29	01-376 76-8-14-63
5	TUXCUECA	Rivera del Lago s/n	01-376 76 4-03-42	01-376 76-8-01-51
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	GÓMEZ FARÍAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 126
6	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-09
6	SAN GABRIEL	M. Morett No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85,

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

9	ATENGUILLO	Limón No. 18	01-388 73 6-90-01	01-388 73 69001
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-6-00-13	01 338 73 - 68238 683 68
9	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 6-10-76	01-388 38-6-00-52
9	MIXTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,38.39.40	01 322 22 2 00 58
9	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 728 98 7 28 97
9	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
10	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-386 75 2-01-75	01-386 77-2-01-58
10	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
10	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 75-8-06-18
10	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-26
10	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-66
10	HOSTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	01-386 74 4-52-17. 4-50-76	01-386 74-4-51-21
10	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-56	01-386 74-01-87
10	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-386 75 4-03-94	01-386 75-4-00-08
10	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax	01-386 75 7-01-83
10	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-76, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
10	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-63	01-374 74-2-00-63
10	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-64	01-384 73-3-01-29
11	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-05
11	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
11	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01 326 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
11	ATOYAC	Moctezuma No. 7	01- 372 410-21-62	01-372 41 0-21-62
11	COCULA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
11	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
11	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Preside.
11	TEOCUITATLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05

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