

CONTRATO DE COMPRAVENTA DE GALLETAS, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**DIF ESTATAL**”, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA **INGENIERA JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑONEZ**, EN SU CARÁCTER DE **DIRECTORA GENERAL** Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA C.P. ROSA MARÍA GONZÁLEZ GARCÍA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS Y LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA, Y POR OTRA PARTE LA EMPRESA “**NUTRAS ALIMENTOS S.A. DE C.V.**”, REPRESENTADA POR EL **C. ARMANDO ALMANZOR URTUSUAZTEGUI**, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL PROVEEDOR**”, Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “**LAS PARTES**”. ACTO QUE CELEBRAN A LOS 29 (VEINTINUEVE) DÍAS DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2021 (DOS MIL VEINTIUNO), AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

ANTECEDENTES

PRIMERO. - La Coordinación de los Programas Alimentarios, dependiente de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal, solicitó la adquisición de galletas integrales para el programa de desayunos escolares, modalidad fría.

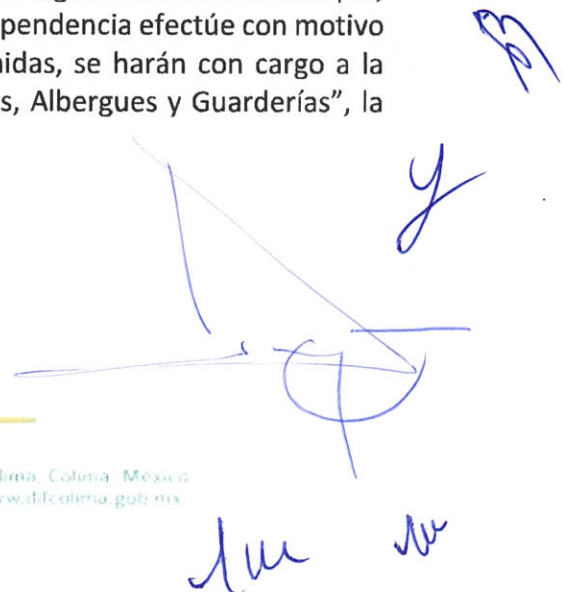
SEGUNDO: Como resultado de lo anterior y con fundamento en lo establecido en el artículo 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, el Departamento de Jefe de Departamento de Compras preparó el procedimiento de invitación restringida 08DIF/2021, el cual fue desahogado en la sesión ordinaria del Comité de Adquisiciones de fecha 26 de marzo de 2021, en el cual se adjudicó por maquete único a favor de la empresa **NUTRAS ALIMENTOS S.A. DE C.V.**

TERCERO: Que de conformidad al presupuesto de egresos aprobado para el ejercicio fiscal 2021 de la Administración Pública del Estado de Colima y en relación con la partida destinada para éste Organismo Público Descentralizado, es procedente formalizar la adquisición de las galletas integrales a las que se hace referencia en el presente instrumento legal. Es de mencionar que, por existir suficiencia presupuestaria, las erogaciones que ésta Dependencia efectúe con motivo del cumplimiento de las obligaciones contractuales aquí contenidas, se harán con cargo a la partida específica identificada como “Alimentación en Hospitales, Albergues y Guarderías”, la cual será cubierta con Recurso Federal del Ramo 33.

DECLARACIONES:

I.- Declaraciones de “DIF ESTATAL”:

1





I.1. Es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, creado mediante la abrogada Ley sobre el Sistema Estatal de Asistencia Social de Colima, cuyo Decreto número 48, expedido por el Poder Legislativo del Gobierno del Estado, se publicó en el Periódico Oficial del Gobierno Constitucional del Estado de Colima, con fecha 30 de julio del año 1977; la referida personalidad, consta en el artículo 56 de la vigente Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, mediante Decreto 587, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Colima, con fecha del 1° de septiembre del año 2012.

I.2. Se encarga de promover el bienestar social, mediante la aplicación de acciones de asistencia social, que sean acordes con los programas que lleva a cabo el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, cuyo objetivo principal es apoyar al desarrollo integral de la familia, de la comunidad y los grupos en situación de vulnerabilidad, así como las demás acciones que establezca la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, y el resto de disposiciones legales aplicables.

La **Ing. Julia Jahel Pérez Quiñonez**, manifiesta que actualmente se desempeña como Directora General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima (DIF Estatal), se identifica con credencial de elector con Código Identificador de Credencial **1520684651**, expedida por el Instituto Nacional Electoral y acredita su personalidad con el nombramiento expedido por el C. Gobernador Constitucional del Estado de Colima, con fecha 20 de marzo de 2020, por lo que con fundamento en las fracciones **VII, VIII y IX** del artículo **73** de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, cuenta con las facultades para suscribir el presente contrato, manifestando que las mismas no le han sido limitadas, modificadas o revocadas en forma alguna.

I.3. Señala como domicilio legal el ubicado en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Colima, C.P. 28078, que el Registro Federal de Contribuyentes de su representada es **SED7707304N6**, lo cual acredita con copia de su cédula de identificación fiscal, y cuenta con números telefónicos donde puede ser localizada 312 316 31 00 y 312 316 31 01.

I.4. Que de conformidad con el artículo **60** fracción **V**, de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima; el DIF Estatal tiene dentro de sus objetivos primordiales, la orientación nutricional y la prestación de programas alimentarios complementarios a personas en situación de vulnerabilidad, con sentido de corresponsabilidad, dirigidos a la población de zonas indígenas, rurales, urbanas y marginadas; siendo por lo anterior que requiere la adquisición y suministro de las dotaciones alimentarias. *g*

I.4 La **C.P. ROSA MARÍA GONZÁLEZ**, en carácter de Encargada de la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 64 fracción V de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el numeral 1 inciso d) *lu*

lu
lu



fracción I del artículo 4, 63, 65 y 66 del Reglamento Interior del Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

1.5.- La Licda. Leticia Muñoz Zepeda, en carácter de Encargada de la Dirección de Asistencia Jurídica del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el artículo 58 del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

1.6.- Que realiza el presente contrato con recursos federales del ramo 33, en base a la autorización presupuestal para el ejercicio fiscal 2021, publicado el 30 de noviembre de 2020 en el Diario Oficial de la Federación, vigente a partir de 01 de enero del año 2021; y mediante el procedimiento de invitación restringida 08DIF/2021, el cual fue desahogado en la sesión ordinaria del Comité de Adquisiciones de fecha 26 de marzo de 2021, para la Adquisición de galletas integrales que requiere el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima (DIF Estatal).

Que el **"DIF ESTATAL"** con el objeto de cumplir con el PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL 2021, mencionado en el párrafo inmediato anterior, celebra el presente INSTRUMENTO, con el objeto de ejercer adecuadamente el recurso proveniente del ramo 33, del Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM), y que el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia coordina, a nivel nacional, la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA), cuyo propósito es "Contribuir a la seguridad alimentaria de la población atendida, mediante la implementación de programas alimentarios con esquemas de calidad nutricia, acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos". Con ello, el Sistema Nacional DIF busca promover una alimentación correcta en individuos, familias y comunidades en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, a través de la entrega de apoyos alimentarios en el contexto de salud y alimentación actual, con perspectiva familiar y comunitaria, regional, de género y como apoyo a la seguridad alimentaria en el hogar y la familia.

La integración de los apoyos distribuidos entre la población beneficiaria, a través el Programa de Desayunos Escolares, modalidad frio, que lleva a cabo la Coordinación de los Programas Alimentarios; tienen como sustento los Criterios de Calidad Nutricia contenidos en los Lineamientos de la EIASA, en congruencia con las características de una alimentación correcta, de acuerdo con la "NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación".

II.- Declaraciones de "EL PROVEEDOR":



II.1. Que el **C. ARMANDO ALMANZOR URTUSUAZTEGUI**, se identifica con credencial de elector con clave número ALURAR68022714H101 emitida por el Instituto Nacional Electoral, funge como Representante Legal de la empresa "NUTRAS ALIMENTOS S.A. DE C.V.", de conformidad a lo señalado en el instrumento público 36,969, de fecha 19 de enero del año 2018, pasada ante la fe del Lic. Humberto Gascon Orozco, Notario Público titular número 5 cinco de Tlaquepaque y zona metropolitana de Guadalajara Jalisco.

II.2 Que su representada cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes NAL051107DV4, otorgado por el Servicio de Administración Tributaria de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, anexando impresión de su constancia de situación fiscal y de su opinión de cumplimiento al presente instrumento jurídico.

II.3 Que el domicilio de su representada es el ubicado en calle Francisco I. Madero número 40, colonia Agua Blanca Industrial, C.P. 45235, Zapopan, Jalisco, y número telefónico 33 331 983.

II.4. Señala que para el cumplimiento de éste contrato no es necesario contar con autorización para la ejecución del mismo.

II.5. Manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que establece el artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

II.6. Conoce el contenido y los requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima y su reglamento, a los cuales se sujeta el presente contrato.

II.7. Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales.

II.8. Tiene capacidad jurídica para contratar y reúne las condiciones técnicas y económicas para obligarse a la compraventa objeto de este contrato, y dispone de la organización y elementos suficientes para tal objeto.

III.-Declaran "LAS PARTES" que:

III.1. El presente instrumento no contiene cláusula alguna contraria a la ley, la moral o a las buenas costumbres, y que para su celebración no media coacción alguna y consecuentemente, carece de todo error, mala fe o cualquier otro vicio del consentimiento que pueda afectar en todo o en parte, la validez del mismo.

III.2. Una vez reconocida plenamente la personalidad y capacidad jurídica con que comparecen, es su voluntad celebrar el presente contrato, obligándose para ello, al tenor de las siguientes:

CLÁUSULAS:

PRIMERA. DEL OBJETO. El objeto del presente instrumento contractual es que **"EL PROVEEDOR"** suministre y distribuya a **"DIF ESTATAL"** durante el periodo de 29 de marzo a 31 de octubre del año 2021; **308,763** (treientos ocho mil setecientos sesenta y tres) paquetes de **galletas integrales** en presentación de 30 (treinta) gramos cada una, en lo sucesivo referidos como **"LAS GALLETAS"**, las cuáles serán de 4 sabores diferentes, tales como plátano, trigo, vainilla y nuez, dichas galletas se entregaran conforme a lo siguiente:

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	TOTAL PIEZAS
GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORÓN SABOR PLÁTANO	30 Gramos	77,191
GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORÓN SABOR VAINILLA	30 Gramos	77,188
GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORÓN CON SALVADO DE TRIGO SABOR VAINILLA; Y	30 Gramos	77,188
GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORÓN SABOR NUEZ	30 Gramos	77,196

"LAS GALLETAS" se requieren para el Programa de Desayunos Escolares, modalidad frio; que lleva a cabo la Coordinación de los Programas Alimentarios de DIF Estatal, en empaque debidamente cerrado para evitar que se contamine el producto, y deberá cumplir con las especificaciones técnicas de calidad que se señalan en el anexo 1 del presente contrato, cabe mencionar que se otorga un periodo de 40 días hábiles al **"EL PROVEEDOR"** para que cumpla con el empaque señalado en este anexo. Así como se compromete a entregar, distribuir en las fechas, domicilios y con las personas señaladas en el calendario que se anexa al presente contrato como anexo 2.

Para tal efecto, **"EL PROVEEDOR"** se compromete a entregar **"LAS GALLETAS"** con la más alta calidad y en apego a las Normas Oficiales Mexicanas aplicables.

SEGUNDA. - FORMA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN. La entrega de **"LAS GALLETAS"**, será a cuenta de **"EL PROVEEDOR"** en Colima, Manzanillo, Tecomán y Villa de Álvarez, municipios del Estado de Colima; de conformidad al calendario distribución señalado en el anexo 2 del contrato, sin ningún costo o gasto adicional para **"DIF ESTATAL"** y a total satisfacción de éste. **"LAS PARTES"** manifiestan su conformidad para que en todo lo que no se encuentre expresamente previsto en

el presente contrato, se sujetaran a las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en el anexo 1 del presente instrumento jurídico.

"LAS GALLETAS", serán entregadas con la más alta calidad, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables, sin vicios ocultos y debidamente protegidas para evitar daño en su transportación.

"DIF ESTATAL" podrá rechazar **"LAS GALLETAS"**, cuando no cumplan con las características señaladas en los anexos 1 y 2 del presente contrato y **"DIF ESTATAL"** procederá al rechazo de los mismos, y **"EL PROVEEDOR"** deberá sustituirlas en un plazo no mayor de 5 (cinco) días naturales contados a partir de la fecha de la devolución de las galletas defectuosas, en mal estado o incumplimiento a las características señaladas en los anexos antes referidos.

En caso de que **"LAS GALLETAS"** ya hubieren sido consumidas por los beneficiarios, **"EL PROVEEDOR"** tendrá que reponer a **"DIF ESTATAL"** la totalidad de las mismas que no cumplieron conforme a lo solicitado en el presente contrato. **"DIF ESTATAL"** no reconocerá para su pago respectivo, las entregas realizadas en lugares y cantidades distintas a las que se señalen en los anexos 1 y 2 del presente instrumento.

TERCERA. - DE LOS RESPONSABLES OPERATIVOS. Para la correcta coordinación, cumplimiento, seguimiento, ejecución, control y evaluación de las actividades y compromisos adquiridos con motivo de la suscripción de este contrato, **"LAS PARTES"** designan como responsables operativos a las siguientes personas:

Por el **"DIF ESTATAL"**: A la **C.P. ROSANA INÉS BARBOSA REYES**, Coordinadora de los Programas Alimentarios del DIF Estatal. Teléfono: 3123141578

Por **"EL PROVEEDOR"**: Al **ARMANDO ALMANZOR URTUSUAZTEGUI**. Teléfono: 333507992

Los responsables operativos son designados por parte de la Coordinación de los Programas Alimentarios de **"DIF ESTATAL"** y por parte de **"EL PROVEEDOR"** el mismo que se señala con anterioridad, los cuales estarán en constante comunicación para generar reportes y autorizar cargas fuera de horario en caso de ser necesario (disponible por teléfono las 24 hrs del día, los 365 días del año).

CUARTA. - MANEJO Y CONSERVACIÓN DE "LAS GALLETAS". **"EL PROVEEDOR"** se obliga a entregar **"LAS GALLETAS"** objeto material del presente contrato, en las mejores condiciones de integridad, sanidad y manejo, así como observando las especificaciones de calidad señaladas en el anexo 1 del presente contrato, siendo responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"** que dichos productos cumplan con lo solicitado por **"DIF ESTATAL"**.

QUINTA. PRUEBAS DE LABORATORIO. "LAS PARTES" están de acuerdo en que, durante la vigencia del presente contrato, el **"DIF ESTATAL"** podrá realizar análisis de laboratorio a **"LAS GALLETAS"** mínimo dos veces al año, entregando los resultados del primero a más tardar el día antes del 02 de abril de 2021 y el segundo el día 30 de junio de 2021. Dichas pruebas deberán realizarse en un laboratorio certificado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Lo anterior a efecto de acreditar que las galletas cumplan con las Normas Oficiales Mexicanas.

Las muestras de **"LAS GALLETAS"** a las cuales se les realizarán las pruebas, serán elegidas de manera aleatoria de entre los productos que entregue el proveedor durante el cumplimiento del contrato. Estos serán enviados directamente al laboratorio por DIF Estatal Colima. El costo de los exámenes de laboratorio será cubierto por el proveedor adjudicado, para tal efecto la Coordinación de los Programas Alimentarios del DIF Estatal, le hará saber a **"EL PROVEEDOR"** por oficio el nombre del laboratorio donde se analizarán las muestras para que haga el depósito correspondiente.

Para efectos de la presente cláusula, **"EL PROVEEDOR"** manifiesta su consentimiento en sufragar la totalidad del costo generado por la toma y análisis de las muestras, por ello enviará sin costo adicional alguno para **"DIF ESTATAL"** 120 paquetes de galletas adicionales, 30 paquetes de cada sabor, dichas galletas serán entregadas dentro del lote descrito en la cláusula **PRIMERA**, personal de la Coordinación de Programas Alimentarios se encargará de elegir al azar los sujetos a ser analizados.

"EL PROVEEDOR" se manifiesta conforme en que el **"DIF ESTATAL"** realizará en forma aleatoria, colecta de muestras respecto de **"LAS GALLETAS"**, a efecto de practicarles análisis microbiológicos, sensoriales, fisicoquímicos y toxicológicos, los cuales serán enviados directamente al laboratorio por **"DIF ESTATAL"**, con el propósito de acreditar que **"LAS GALLETAS"** cumplan con las especificaciones técnicas de calidad que se mencionan en el anexo 1 del presente contrato y con las Normas Oficiales Mexicanas que regulan su inocuidad. **"LAS GALLETAS"** deberán estar en estado óptimo para consumo humano y encontrarse apegadas a los estándares de calidad solicitados por **"DIF ESTATAL"**.

En el supuesto de que alguno de los resultados obtenidos en los análisis practicados a **"LAS GALLETAS"** objeto del presente contrato, incumplan con los requerimientos solicitados en el anexo 1 del presente contrato y las Normas Oficiales Mexicanas, y representen un riesgo para la salud de la población beneficiada, se le notificará a **"EL PROVEEDOR"**, para que realice la reposición total del lote de **"LAS GALLETAS"** en un plazo de 3 (tres) días naturales, y **"DIF ESTATAL"** procederá a la recolección de nuevas muestras para una nueva prueba de laboratorio, y en caso de incumplir en la reposición de **"LAS GALLETAS"** o que el resultado de la nueva prueba de laboratorio arroje resultados negativos, el **"DIF ESTATAL"**, procederá a la rescisión del contrato. Lo anterior con independencia de que le sean aplicables a **"EL PROVEEDOR"**, las penas convencionales pactadas en el presente contrato y/o en su caso la pena de responsabilidad civil.



SEXTA. PRECIO DE "LAS GALLETAS". De conformidad con el objeto señalado en la cláusula anterior **"LAS PARTES"** acuerdan que el precio unitario por cada paquete de galleta integral es por la cantidad de **\$2.47** (dos pesos 47/100 M.N.), por lo que el monto total por los **308,763** (treientos ocho mil setecientos sesenta y tres) paquetes de galletas mencionados en la cláusula PRIMERA del presente contrato, es por la cantidad de **\$762,644.61** (setecientos sesenta y dos mil seiscientos cuarenta y cuatro pesos 61/100 M.N.) con IEPS incluido, los cuales incluyen la distribución en los lugares indicados en el anexo 2 del presente contrato, de conformidad a lo solicitado por **"DIF ESTATAL"** señalado en el anexo 1 del presente, precios que se mantendrán fijos durante la vigencia del presente contrato.

SÉPTIMA. - FORMA DE PAGO. El **"DIF ESTATAL"** se obliga a pagar a **"EL PROVEEDOR"** a los 30 (treinta) días naturales siguientes de haber presentado las facturas mensuales correspondientes a la salida de almacén de la semana cubierta de conformidad al calendario de distribución señalado en el anexo 2 del presente instrumento, mismas que serán verificadas y en caso de no existir irregularidades, se procederá al pago de la factura correspondiente al mes calendario (según sea el caso).

La supervisión de la entrega recepción de **"LAS GALLETAS"** objeto del presente contrato, será a cargo del responsable operativo señalado en la cláusula TERCERA del presente instrumento, quienes deberán otorgar el visto bueno del proceso de entrega/recepción para efecto de proceder con el pago o bien subsanar las deficiencias en la entrega, según sea el caso.

Los pagos correspondientes se realizarán mediante transferencia electrónica a la cuenta bancaria número 0827842081, CLABE de transferencia interbancaria número 072320008278420818, del Banco Banorte a nombre de Nutras Alimentos S.A. de C.V., reservándose **"EL PROVEEDOR"** su derecho de designar otra u otras cuentas para ello, lo cual notificará al **"DIF ESTATAL"** con la debida oportunidad.

OCTAVA. - EXPEDICIÓN DE FACTURAS. **"EL PROVEEDOR"** se obliga a expedir la factura correspondiente a nombre del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima (DIF Estatal), y hacer entrega de la misma en las oficinas del Departamento de Control Presupuestal de DIF Estatal, ubicado en el Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en Calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, en el Municipio de Colima, Colima y de igual manera a través de medios electrónicos en la dirección de correos electrónicos recepcionfacturasdifcol@gmail.com, facturasdiframo33@gmail.com y facturasdif.alimenta@gmail.com; mismas que deberán reunir todos los requisitos fiscales exigidos por la Ley. La factura que emita **"EL PROVEEDOR"** deberá apegarse a lo establecido en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación y deberán indicar el periodo de consumo al que pertenece, así como el total de paquetes de **"LAS GALLETAS"** suministradas.



NOVENA. PENALIZACIÓN. "EL PROVEEDOR" se obliga a aceptar la devolución y repondrá, sin costo extra para **"DIF ESTATAL"**, **"LAS GALLETAS"** que no cumplan con lo solicitado en los anexos 1 y 2 del presente contrato y las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes, o se presenten en condiciones inadecuadas, insalubres, o en caso de que al momento de consumirse causen algún daño en la salud o la muerte de alguno de los beneficiarios del programa, por lo que **"LAS GALLETAS"** deberán cumplir con las normas sanitarias aplicables, deberán ser sin vicios ocultos y debidamente protegidas para evitar daño en su transportación.

Para tal efecto, el **"DIF ESTATAL"** se compromete a informar por escrito o por vía electrónica a la dirección de correo electrónico nutraspop@gmail.com dicha situación a **"EL PROVEEDOR"**, en un término no mayor a 72 (setenta y dos horas), contados a partir del arribo de **"LAS GALLETAS"** suministradas, para que realice la reposición de aquellas que hubieren resultado en mal estado, en un término igual de 72 (setenta y dos) horas a partir del día de la notificación.

Así mismo, acuerdan **"LAS PARTES"** que en caso de demora en la entrega de **"LAS GALLETAS"** en las fechas señaladas en el anexo 2 del presente contrato, por una cantidad igual al 0.34% diario del valor de la mercancía recibida con retraso, mientras este incumplimiento dure, pasados 30 (treinta) días naturales se procederá a la rescisión del contrato y se hará efectiva la garantía de cumplimiento del mismo; por lo que dichas penas no excederán del monto de la garantía de buen cumplimiento del contrato, motivo por el cual **"EL PROVEEDOR"** se obliga a pagar a **"DIF ESTATAL"** por concepto de pena convencional, una indemnización en cantidad líquida, por lo que en su caso, la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente y deberá realizar el pago de la pena convencional a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima, en el momento de la entrega del producto en el lugar y con la persona señalada por **"DIF ESTATAL"**.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones de **"EL PROVEEDOR"** no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento, la rescisión del mismo, realizando el procedimiento que corresponda al área requirente o receptora de los bienes.

De igual forma, **"LAS PARTES"** acuerdan que en caso de que **"LAS GALLETAS"** entregadas causaran la muerte o el menoscabo de la salud de los beneficiarios del programa que **"DIF ESTATAL"** tiene a su cargo, como consecuencia de consumir **"LAS GALLETAS"** suministradas por **"EL PROVEEDOR"**, este tiene la obligación moral y legal de aceptar las consecuencias del hecho, esto lleva implícito reparar e indemnizar los perjuicios causados a **"DIF ESTATAL"** y/o en su caso a los a terceros perjudicados, por los que éste deba responder, conforme a la legislación aplicable en materia de responsabilidad civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos, por hechos u omisiones culposos, no dolosos ocurridos durante la vigencia del presente contrato, motivos por los que **"EL PROVEEDOR"** se obliga a pagar a **"DIF ESTATAL"** y/o en su caso a los a

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature and the letters 'y' and 'lu'.



terceros perjudicados, por concepto de pena convencional, una indemnización en cantidad líquida, por lo que la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal, le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente y deberá realizar el pago de la pena convencional a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima, durante las 72 (setenta y dos) horas posteriores en que **"DIF ESTATAL"** le notifique dicha responsabilidad civil, con motivo de los servicios objeto del contrato.

Aunando a lo anterior, el **"DIF ESTATAL"** se reserva el derecho de emprender otras acciones legales por concepto de daños y perjuicios generados por el eventual incumplimiento de **"EL PROVEEDOR"**.

DÉCIMA. - GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO. De conformidad con lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, **"EL PROVEEDOR"** dentro de los 10 (diez) días hábiles posteriores a la firma del presente contrato, deberá exhibir una fianza expedida por una institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por el 10% del monto total adjudicado, antes de impuestos, como garantía de buen cumplimiento del contrato, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima **"DIF ESTATAL"**. Con cargo a esta garantía podrán hacerse efectivas las multas y demás sanciones en que incurra la proveedora adjudicada.

Dicha garantía será para asegurar que **"LAS GALLETAS"** adjudicadas cumplan invariablemente con las especificaciones Técnicas solicitadas por **"DIF ESTATAL"** en el anexo 1 del presente contrato y las Normas Oficiales Mexicanas, conservando sus características fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales y toxicológicas, así como la entrega de las mismas en tiempo y forma.

El incumplimiento de la exhibición de la garantía antes mencionada, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

DÉCIMA PRIMERA. - PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL. **"EL PROVEEDOR"** dentro de los 10 (diez) días hábiles posteriores a la firma del presente contrato, deberá proporcionar una póliza de responsabilidad civil ante institución autorizada en la legislación aplicable en materia de Responsabilidad Civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos y demás legislación aplicable, por un importe mínimo equivalente al 20% del importe total del contrato, antes de impuestos, tomando como base el precio total señalado en la cláusula SEXTA del presente contrato, para cubrir el menoscabo de la salud o la muerte de los beneficiarios de los programas de **"DIF ESTATAL"** que pudieran ocasionar el consumo de **"LAS GALLETAS"** suministradas, a favor del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima. Con cargo a esta garantía podrán hacerse efectivas las multas y demás sanciones en que incurra el proveedor adjudicado.



Dicha garantía será para asegurar que **"EL PROVEEDOR"** responda ante **"DIF ESTATAL"** por hechos u omisiones culposas, no dolosas ocurridas durante el consumo de **"LAS GALLETAS"** suministradas.

El incumplimiento de la exhibición de la garantía antes mencionada, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA. - MODIFICACIONES AL CONTRATO. El presente contrato podrá ser modificado total o parcialmente en su contenido, siempre y cuando exista consentimiento por escrito de **"LAS PARTES"** y el mismo se encuentre vigente, por lo que en este acto **"LAS PARTES"** manifiestan su conformidad respecto a que podrán acordar el incremento del monto del contrato o cantidad de los bienes adjudicados, siempre y cuando la modificación de que se trate, se realice dentro de los doce meses posteriores a la firma del presente contrato, que éste se encuentre vigente y que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 20% del monto o volúmenes establecidos originalmente, así como que el precio de los bienes sea igual al pactado en el contrato original.

"EL PROVEEDOR" será responsable de cualquier violación de marcas, registros o derechos de autor que se originen con motivo del producto que suministre con relación al presente contrato, por lo cual obligará a sus proveedores a responder por cualquier daño y responsabilidad jurídica que pudiera darse en contra del **"DIF ESTATAL"** por parte de un tercero, con relación a los derechos de propiedad industrial y derechos de autoría.

DÉCIMA TERCERA. - VIGENCIA. El presente contrato tendrá vigencia a partir del 29 de marzo al 31 de octubre del año 2021 o hasta que se cumpla el objeto del mismo.

DÉCIMA CUARTA. - CESIÓN DE DERECHOS. Los derechos y obligaciones del presente contrato, no podrán ser cedidos, vendidos, traspasados, enajenados o donados a terceros, salvo solicitud expresa y por escrito de **"EL PROVEEDOR"**, para lo cual se formalizará un contrato modificatorio al presente.

DÉCIMA QUINTA. - RESCISIÓN Y TERMINACIÓN ANTICIPADA. **"LAS PARTES"** están de acuerdo, que en caso de incumplimiento de cualesquiera de las cláusulas del presente contrato, o en caso de que **"EL PROVEEDOR"** no entregue las galletas objeto del presente contrato en el tiempo y condiciones requeridas por **"DIF ESTATAL"**, este contrato será rescindido sin previa declaración judicial, bastando para ello que se notifique personalmente por escrito y ante dos testigos, quedando sin derecho **"EL PROVEEDOR"** de exigir el cumplimiento forzoso del presente instrumento. El mismo procedimiento será aplicable en el supuesto de que el **"DIF ESTATAL"** incumpla con cualquiera de las cláusulas del presente contrato.



El presente contrato podrá darse por terminado anticipadamente cuando se actualice alguno de los supuestos siguientes:

- a) Cuando ocurran razones de interés general público;
- b) Existan causas justificadas que extingan la necesidad de requerir **"LAS GALLETAS"** objeto del presente instrumento;
- c) Se demuestre fehacientemente que, de continuar con el cumplimiento de las obligaciones, se ocasionaría un daño o perjuicio a alguna de **"LAS PARTES"**.
- d) Si durante la vigencia del presente contrato, se presentan casos fortuitos o de fuerza mayor, que impidan continuar con el mismo.

En caso de actualizarse alguno de los supuestos señalados anteriormente, la parte que resuelva operar la terminación anticipada del presente contrato, deberá comunicarlo por escrito a la otra, con un mínimo de 7 (siete) días naturales anteriores a la fecha programada para la terminación anticipada, con el objeto de poder finiquitar los compromisos asumidos con terceros para la operación de los programas sociales.

Cuando la terminación anticipada de este contrato obedezca a razones de interés general público, **"LAS PARTES"** no estarán obligadas a pagar los daños y perjuicios que en su caso se ocasionen, y en los casos restantes se procederá al pago de daños y perjuicios, siempre y cuando se derive de alguna falta grave en relación al suministro a criterio del **"DIF ESTATAL"** o en cuestión del pago a criterio de **"EL PROVEEDOR"**, siempre y cuando ambos casos sean demostrados fehacientemente.

De conformidad al artículo 59 numeral 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, el procedimiento de rescisión administrativa se llevará a cabo conforme a lo siguiente:

- I. Se iniciará a partir de que al proveedor le sea comunicado por escrito el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de cinco días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes;
- II. Transcurrido el término a que se refiere la fracción anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que se hubiere hecho valer; y
- III. La determinación de dar o no por rescindido el contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada al proveedor dentro de los quince días hábiles siguientes a lo señalado en la fracción I de este párrafo.

En estos supuestos, el **"DIF ESTATAL"** reembolsará al proveedor los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato.



En caso de que se rescinda éste contrato se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar el ente gubernamental por concepto de los bienes recibidos o los servicios prestados hasta el momento de rescisión.

“DIF ESTATAL” podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del contrato pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas.

Al no dar por rescindido el contrato, “DIF ESTATAL” establecerá con el proveedor otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

DÉCIMA SEXTA. - RELACIÓN LABORAL. “LAS PARTES” manifiestan expresamente que en el supuesto de que requieran hacer uso de su personal o de contratar otras personas para el cumplimiento del objeto del presente contrato, reconocen que cada parte, será la única responsable de las relaciones laborales con sus trabajadores, al contar con elementos propios suficientes para responder ante ellos de sus obligaciones laborales, por lo que cada una de “LAS PARTES”, en ningún momento serán consideradas como intermediarias ni tendrán ninguna responsabilidad de la relación laboral respecto a los trabajadores de la otra, por lo que éstas se obligan a responder por cualquier conflicto laboral que surja con sus trabajadores, relevando a la otra parte de cualquier responsabilidad y comprometiéndose por lo tanto a sacarla a salvo y en paz de cualquier conflicto laboral, así como de la responsabilidad ante terceros y asumirán sus responsabilidades fiscales y de seguridad social y en ningún caso serán consideradas como patrones solidarios o substitutos.

DÉCIMA SÉPTIMA. - LEGISLACIÓN APLICABLE. “LAS PARTES” convienen en que para todo lo no previsto en el presente contrato, se estará a lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, en el Código Civil Vigente para el Estado de Colima, así como en lo dispuesto en las demás disposiciones legales aplicables.

DÉCIMA OCTAVA. - JURISDICCIÓN. Cualquier controversia con respecto a la interpretación y cumplimiento de este contrato, será resuelta entre “LAS PARTES”, dentro de un plazo de 5 (cinco) días naturales contados a partir de que alguna de ellas manifieste por escrito a la otra, el punto de controversia o incumplimiento, de conformidad con el procedimiento de conciliación establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima. Sólo en caso de no llegar a ningún acuerdo o solución se someterán a la jurisdicción de los Tribunales de ésta Ciudad de Colima, Colima; renunciando a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles con motivo de sus domicilios presentes o futuros.

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes the need for transparency and accountability in financial reporting.

2. The second part of the document outlines the various methods and techniques used to collect and analyze data. It includes a detailed description of the experimental procedures and the tools used for data collection.

3. The third part of the document presents the results of the study. It includes a series of tables and graphs that illustrate the findings of the research. The data shows a clear trend in the relationship between the variables being studied.

4. The fourth part of the document discusses the implications of the findings. It highlights the potential applications of the research in various fields and the need for further investigation. The authors conclude that the results provide valuable insights into the complex nature of the phenomenon being studied.

5. The fifth part of the document provides a summary of the key points discussed in the paper. It reiterates the main findings and the conclusions drawn from the study. The authors express their gratitude to the funding agencies and the participants who made the research possible.

6. The final part of the document includes a list of references and a list of authors. The references cite the works of other researchers in the field, providing a context for the current study. The authors' names and affiliations are listed at the end of the document.



Enteradas **"LAS PARTES"** del alcance, contenido y fuerza legal del presente contrato, y por no mediar vicio alguno del consentimiento, ni contener cláusula contraria a derecho, lo firman al margen y al calce por triplicado de conformidad los que en el presente instrumento intervienen, en unión de la persona asistida, de igual manera lo hacen en la **Ciudad de Colima, Colima a; 29 (veintinueve) días del mes de marzo del año 2021 (dos mil veintiuno).**

POR "EL PROVEEDOR"



C. ARMANDO ALMANZOR URTUSUAZTEGUI
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA
NUTRAS ALIMENTOS S.A. DE C.V.

POR "DIF ESTATAL"


ING. JULIA JAHÉL PÉREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDA POR:


LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE
ASISTENCIA JURÍDICA


C.P. ROSA MARÍA GONZÁLEZ GARCÍA
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

ELABORÓ: LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, Encargada de la Dirección de Asistencia Jurídica



LA PRESENTE HOJA DE FIRMAS CORRESPONDE AL CONTRATO DE COMPRAVENTA DE GALLETAS, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "DIF ESTATAL", REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA INGENIERA JULIA JAHÉL PÉREZ QUIÑONEZ, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA C.P. ROSA MARÍA GONZÁLEZ GARCÍA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS Y LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA, Y POR OTRA PARTE LA EMPRESA "NUTRAS ALIMENTOS S.A. DE C.V.", REPRESENTADA POR EL C. ARMANDO ALMANZOR URTUSUAZTEGUI, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES". ACTO QUE CELEBRAN A LOS 29 (VEINTINUEVE) DÍAS DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2021.

ANEXO 1 DEL CONTRATO DE COMPRAVENTA DE GALLETAS, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “DIF ESTATAL”, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA INGENIERA JULIA JAHIEL PÉREZ QUIÑONEZ, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA C.P. ROSA MARÍA GONZÁLEZ GARCÍA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS Y LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA, Y POR OTRA PARTE LA EMPRESA “NUTRAS ALIMENTOS S.A. DE C.V.”, REPRESENTADA POR EL C. ARMANDO ALMANZOR URTUSUAZTEGUI, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “EL PROVEEDOR”, Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “LAS PARTES”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES:

GALLETAS A ADQUIRIR

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	TOTAL PIEZAS
GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORÓN SABOR PLÁTANO	30 Gramos	77,191
GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORÓN SABOR VAINILLA	30 Gramos	77,188
GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORÓN CON SALVADO DE TRIGO SABOR VAINILLA; Y	30 Gramos	77,188
GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORÓN SABOR NUEZ	30 Gramos	77,196

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS INSUMOS

GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORÓN SABOR PLÁTANO 30 g

Descripción:

Es el producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina de trigo u otros cereales integrales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, sin adición de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

Características Microbiológicas:

Especificación	Límite máximo
Bacterias mesofilicos aerobias	3,000UFC/g
Coliformes totales	<10UFC/g
Hongos	10UFC/g

Parámetros	Limites
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la NOM-002-SCFI-2011
Proteína	8% mínimo

Handwritten signature and initials in blue ink.

Handwritten signature and initials in blue ink.

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that proper record-keeping is essential for the integrity of the financial system and for the ability to detect and prevent fraud. The text also notes that records should be kept for a sufficient period to allow for a thorough audit.

2. Internal Controls

2. Internal controls are a key component of an organization's risk management strategy. They are designed to ensure that the organization's assets are protected, its financial statements are accurate, and its operations are efficient. The document outlines several key elements of internal controls, including the segregation of duties, the use of authorization, and the implementation of physical controls. It also discusses the importance of monitoring and reviewing internal controls to ensure they remain effective over time.

3. External Audits and Compliance

3. External audits are conducted by independent third parties to provide an objective assessment of an organization's financial statements and internal controls. The document explains that external audits are a critical part of the audit process and that organizations should work closely with their auditors to address any findings. Additionally, the text discusses the importance of compliance with applicable laws and regulations, including those related to financial reporting and data protection.

4. The final part of the document provides a summary of the key points discussed and offers recommendations for organizations to improve their internal controls and audit processes. It emphasizes that a strong internal control system is essential for the success of any organization and that regular monitoring and review are necessary to ensure its effectiveness. The document concludes by stating that the information provided is intended to be a general guide and that organizations should consult with their auditors and legal counsel for specific advice.

10/15/2023

Grasa total	35% máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8g/30g mínimo
Grasas saturadas	10% máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5g/30g máximo
Calorías totales	130 kcal/30g máximo
Azucares	20% máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azucares	Sacarosa máximo 20% de las calorías totales del insumo (glucosa, fructosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30g máximo
Cenizas	Máximo 2.0 %

*Establecido en los criterios de calidad nutricia

FISICOQUÍMICOS	
Humedad	8% máximo

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
Color	Característico del tipo de galleta, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia	Aspecto fresco, tamaño uniforme de acuerdo al tipo de galleta.

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 ml
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
Azucares	g
Azucares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Handwritten signature and initials in blue ink.

**Vitaminas y minerales

ADITIVOS

En caso de que aplique, solamente los permitidos por la Secretaría de Salud en el título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, así como los especificados en el Título Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.

- **Materia extraña:** No deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas, en 50 g de producto.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **Envase:** debe de estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
Información comercial (NOM-155-SCFI-2012).
Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el **punto 7 Leyendas**. Incluyendo **(“Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo”)**. Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, **(Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” (PEF 2021)**. Así

Handwritten initials and signatures in blue ink, including 'MP', 'D', and 'y'.

Large handwritten signature in blue ink at the bottom right of the page.

como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.

Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Consérvese en lugar fresco y seco." "Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración". (NOM-243-SSA1-2010).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en un laboratorio acreditado ante La *Entidad Mexicana de Acreditación*, A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

El proveedor deberá de realizar un segundo análisis de laboratorio en el mes de junio del 2021, con los mismos requisitos antes mencionados.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **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,
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto y textura firme, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro y en buen estado.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de preferencia	Vigente.	Vencidas.

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos depanificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
-------------------	--

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature at the bottom and initials 'MP' and 'EB' on the right side.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	Alimentos y galletas
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud	
Acuerdo por el que se determina los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposición sanitaria.	
CAC/RCP 56-2004 Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
EIASA Lineamiento de la Estrategia Integral de Asistencia Alimentaria	

GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORÓN SABOR VAINILLA 30 g

Descripción:

Es el producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina de trigo u otros cereales integrales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, sin adición de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

Características Microbiológicas:

Especificación	Límite máximo
Bacterias mesofilicos aerobias	3,000UFC/g
Coliformes totales	<10UFC/g
Hongos	10UFC/g

Parámetros	Limites
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la NOM-002-SCFI-2011
Proteína	8% mínimo
Grasa total	35% máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8g/30g mínimo
Grasas saturadas	10% máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5g/30g máximo
Calorías totales	130 kcal/30g máximo
Azúcares	20% máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa máximo 20% de las calorías totales del insumo (glucosa, fructosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30g máximo
Cenizas	Máximo 2.0 %

*Establecido en los criterios de calidad nutricia

FISICOQUÍMICOS	
Humedad	8% máximo

mp
ca
z



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
Color	Característico del tipo de galleta, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia	Aspecto fresco, tamaño uniforme de acuerdo al tipo de galleta.

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 ml
Contenido energético	kcal
Proteínas	G
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	mg
Información adicional	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

ADITIVOS
En caso de que aplique, solamente los permitidos por la Secretaría de Salud en el título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, así como los especificados en el Título Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de salud.

- **Materia extraña:** No deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas, en 50 g de producto.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios

Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'M', 'S', 'D', and 'g'.



alimentarios. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

- **Envase:** debe de estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

- **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.

- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

Información comercial (NOM-155-SCFI-2012).

Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.

Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el **punto 7 Leyendas**. Incluyendo (*"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"*). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (*Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*) (PEF 2021). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaría de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.

Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Consérvese en lugar fresco y seco." "Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración". (NOM-243-SSA1-2010).

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature at the bottom and several smaller ones on the right side.

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en un laboratorio acreditado ante La *Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA)* y/o Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

El proveedor deberá de realizar un segundo análisis de laboratorio en el mes de junio del 2021, con los mismos requisitos antes mencionados.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **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,
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto y textura firme, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro y en buen estado.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de preferencia	Vigente.	Vencidas.

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	Alimentos y galletas
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	
Acuerdo por el que se determina los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposición sanitaria.	
CAC/RCP 56-2004 Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
EIASA Lineamiento de la Estrategia Integral de Asistencia Alimentaria	

Handwritten signatures and initials in blue ink.



GALLETAS INTEGRAL TIPO POLVORÓN CON SALVADO DE TRIGO SABOR VAINILLA 30 g

Descripción:

Es el producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina de trigo u otros cereales integrales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, sin adición de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

Características Microbiológicas:

Especificación	Límite máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000UFC/g
Coliformes totales	<10UFC/g
Hongos	10UFC/g

Parámetros	Limites
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la NOM-002-SCFI-2011
Proteína	8% mínimo
Grasa total	35% máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8g/30g mínimo
Grasas saturadas	10% máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5g/30g máximo
Calorías totales	130 kcal/30g máximo
Azúcares	20% máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa máximo 20% de las calorías totales del insumo (glucosa, fructosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30g máximo
Cenizas	Máximo 2.0 %

*Establecido en los criterios de calidad nutricia

FISICOQUÍMICOS	
Humedad	8% máximo

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
Color	Característico del tipo de galleta, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia	Aspecto fresco, tamaño uniforme de acuerdo al tipo de galleta.

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'M', 'A', 'g', and a large circular mark.



El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 ml
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

ADITIVOS
En caso de que aplique, solamente los permitidos por la Secretaría de Salud en el título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, así como los especificados en el Título Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.

- **Materia extraña:** No deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas, en 50 g de producto.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **Envase:** debe de estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

Información comercial (NOM-155-SCFI-2012).

Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.

Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el **punto 7 Leyendas**. Incluyendo (*"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"*). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (*Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"* (PEF 2021). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.

Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 21 y 21 A).

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Consérvese en lugar fresco y seco." "Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración". (NOM-243-SSA1-2010).

- **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,
- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en un laboratorio acreditado ante La *Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA)* y/o Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

El proveedor deberá de realizar un segundo análisis de laboratorio en el mes de junio del 2021, con los mismos requisitos antes mencionados.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

Handwritten initials: MR, CR, J

Handwritten signature and stamp



- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto y textura firme, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro y en buen estado.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de preferencia	Vigente.	Vencidas.

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	Alimentos y galletas
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	
Acuerdo por el que se determina los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposición sanitaria.	
CAC/RCP 56-2004 Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
EIASA Lineamiento de la Estrategia Integral de Asistencia Alimentaria	

GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORÓN SABOR NUEZ 30 g

Descripción:

Es el producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina de trigo u otros cereales integrales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, sin adición de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

Características Microbiológicas:

Especificación	Límite máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000UFC/g
Coliformes totales	<10UFC/g
Hongos	10UFC/g

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Parámetros	Limites
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la NOM-002-SCFI-2011
Proteína	8% mínimo
Grasa total	35% máximo de las calorías totales del insumo
Fibra dietética	1.8g/30g mínimo
Grasas saturadas	10% máximo de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0.5g/30g máximo
Calorías totales	130 kcal/30g máximo
Azúcares	20% máximo de las calorías totales del insumo
Perfil de azúcares	Sacarosa máximo 20% de las calorías totales del insumo (glucosa, fructosa, maltosa)
Sodio	120 mg/30g máximo
Cenizas	Máximo 2.0 %

*Establecido en los criterios de calidad nutricia

FISICOQUÍMICOS	
Humedad	8% máximo

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
Color	Característico del tipo de galleta, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia	Aspecto fresco, tamaño uniforme de acuerdo al tipo de galleta.

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

El envase del producto debe incluir la declaración nutricional con la siguiente información:

Declaración nutricional	Cantidad por 100g o 100 ml
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	g
	mg
Hidratos de carbono	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

ADITIVOS
En caso de que aplique, solamente los permitidos por la Secretaria de Salud en el título Octavo, Capitulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, así como los especificados en el Titulo Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de salud.

- **Materia extraña:** No deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas, en 50 g de producto.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPRAFEST.
- **Envase:** debe de estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.
- **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.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
Información comercial (NOM-155-SCFI-2012).
Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.

MP

GA

Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el **punto 7 Leyendas**. Incluyendo (**"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"**). Y la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (**Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**) (PEF 2021). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.

Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM- 051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Consérvese en lugar fresco y seco." "Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración". (NOM-243-SSA1-2010).

- **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,
- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio con un máximo de 3 meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en un laboratorio acreditado ante La *Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA)* y/o Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

El proveedor deberá de realizar un segundo análisis de laboratorio en el mes de junio del 2021, con los mismos requisitos antes mencionados.

Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto y textura firme, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro y en buen estado.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de preferencia	Vigente.	Vencidas.

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Large handwritten signature in blue ink at the bottom right of the page.

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	Alimentos y galletas
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud	
Acuerdo por el que se determina los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposición sanitaria.	
CAC/RCP 56-2004 Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
EIASADC 2021 Lineamiento de la Estrategia Integral de Asistencia Alimentaria	

Galleta integral

Ingredientes.

Poner aquí los ingredientes

Conservese en un lugar fresco y seco

Uso exclusivo del DIF Estatal Colima

Denuncias y quejas a los Tels. 312 314 1578
312 316 31 06 y 312 31 6 31 00
dalimenta.difcol@gmail.com

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos por el programa".

"El consumo de este producto puede causar alergia e intolerancia".

El proveedor puede colocar aquí sus datos

Declaración Nutricional

Tamaño de la porción: 30 g
Porción por envase: 1

Harina integral	3.4g	Max
Harina de trigo	1.1g	Max
Almidón	0.9g	Max
Levadura	0.2g	Max
Sal	0.1g	Max
Grasas vegetales	0.1g	Max
Agua	0.1g	Max
Proteína	0.1g	Max
Grasas	0.1g	Max

Calidad de acuerdo a la NOM 051-SCFI/SSA1-2010
NOM-251-SSA1-2009

Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima
Encino #530
Colonia Rinconada del Pereyra
C.P. 28078 Colima, Colima, Méx.

HECHO EN MEXICO 

Fecha de caducidad
Lote No.

Handwritten signatures and initials in blue ink.

FACTURACIÓN

Para efectos de transparencia en la utilización del Recurso del Ramo General 33: Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios Fondo V. Asistencia Social 2021 respecto al Programa de Desayunos Escolares, modalidad frio, el cual tiene como objetivo la alimentación de niñas, niños y adolescentes que transitan por una situación de vulnerabilidad.

Las facturas deberán ser conforme a las entregas realizadas, cotejando las galletas adquiridas, así mismo, dentro de la facturación debe especificar el precio unitario y la cantidad total del pedido e importe total.


Lo firman "LAS PARTES" al margen y al calce por triplicado de conformidad los que en el presente instrumento intervienen, en unión de la persona asistida, de igual manera lo hacen en la Ciudad de Colima, Colima a; **29 (veintinueve) días del mes de marzo del año 2021 (dos mil veintiuno).**

POR "EL PROVEEDOR"

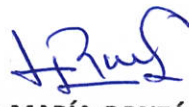

C. ARMANDO ALMANZOR URTUSUAZTEGUI
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA
NUTRAS ALIMENTOS S.A. DE C.V.

POR "DIF ESTATAL"

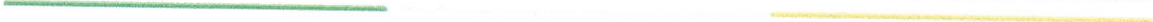

ING. JULIA JAHÉL PÉREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL


LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE
ASISTENCIA JURÍDICA

ASISTIDA POR:


C.P. ROSA MARÍA GONZÁLEZ GARCÍA
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA
JURÍDICA

ELABORÓ: LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, Encargada de la Dirección de Asistencia Jurídica 



19



ANEXO 2 DEL CONTRATO DE COMPRAVENTA DE GALLETAS, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**DIF ESTATAL**”, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA **INGENIERA JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑONEZ**, EN SU CARÁCTER DE **DIRECTORA GENERAL** Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA C.P. ROSA MARÍA GONZÁLEZ GARCÍA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS Y LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA, Y POR OTRA PARTE LA EMPRESA “**NUTRAS ALIMENTOS S.A. DE C.V.**”, REPRESENTADA POR EL **C. ARMANDO ALMANZOR URTUSUAZTEGUI**, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL PROVEEDOR**”, Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “**LAS PARTES**”, AL TENOR DE LO SIGUIENTE:

CALENDARIO Y LUGAR PARA LA ENTREGA DE LAS GALLETAS PARA APLICARSE AL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES, MODALIDAD FRIO.

CANTIDAD	OFICINA SOLICITANTE	LUGAR DE ENTREGA
De acuerdo a los pedidos que realice el Dpto. de Adquisiciones y Suministros	Coordinación del Programa Alimentario. (Desayunos Escolares)	En los domicilios de cada Sistemas Municipales DIF;

MARZO

MUNICIPIO	SALVADO DE TRIGO Y VAINILLA	VAINILLA	PLATANO	NUEZ	TOTAL PIEZAS
COLIMA	3078	3078	3078	3077	12,311.0
MANZANILLO	1173	1173	1173	1174	4,693.0
TECOMAN	5200	5200	5200	5200	20,800.0
VILLA DE ALVAREZ	1576	1576	1576	1577	6,305.0
TOTAL					44,109.00

ABRIL

MUNICIPIO	SALVADO DE TRIGO Y VAINILLA	VAINILLA	PLATANO	NUEZ	TOTAL PIEZAS
COLIMA	3078	3078	3078	3077	12,311
MANZANILLO	1173	1173	1173	1174	4,693
TECOMAN	5200	5200	5200	5200	20,800
VILLA DE ALVAREZ	1576	1576	1576	1577	6,305
TOTAL					44,109

MAYO

MUNICIPIO	SALVADO DE TRIGO Y VAINILLA	VAINILLA	PLATANO	NUEZ	TOTAL PIEZAS

M
SE
[Handwritten signature]

COLIMA	3078	3078	3078	3077	12,311
MANZANILLO	1173	1173	1173	1174	4,693
TECOMAN	5200	5200	5200	5200	20,800
VILLA DE ALVAREZ	1576	1576	1576	1577	6,305
TOTAL					44,109

JUNIO

MUNICIPIO	SALVADO DE TRIGO Y VAINILLA	VAINILLA	PLATANO	NUEZ	TOTAL PIEZAS
COLIMA	3078	3078	3078	3077	12,311
MANZANILLO	1173	1173	1173	1174	4,693
TECOMAN	5200	5200	5200	5200	20,800
VILLA DE ALVAREZ	1576	1576	1576	1577	6,305
TOTAL					44,109

JULIO

MUNICIPIO	SALVADO DE TRIGO Y VAINILLA	VAINILLA	PLATANO	NUEZ	TOTAL PIEZAS
COLIMA	1657	1657	1657	1658	6,629
MANZANILLO	632	632	632	631	2,527
TECOMAN	2800	2800	2800	2800	11,200
VILLA DE ALVAREZ	849	849	849	848	3,395
TOTAL					23,751

AGOSTO

MUNICIPIO	SALVADO DE TRIGO Y VAINILLA	VAINILLA	PLATANO	NUEZ	TOTAL PIEZAS
COLIMA	1420	1420	1421	1421	5,682
MANZANILLO	541	541	542	542	2,166
TECOMAN	2400	2400	2400	2400	9,600
VILLA DE ALVAREZ	727	727	728	728	2,910
TOTAL					20,358

SEPTIEMBRE

MUNICIPIO	SALVADO DE TRIGO Y VAINILLA	VAINILLA	PLATANO	NUEZ	TOTAL PIEZAS

M
[Handwritten signature]

COLIMA	3078	3078	3078	3077	12,311
MANZANILLO	1173	1173	1173	1174	4,693
TECOMAN	5200	5200	5200	5200	20,800
VILLA DE ALVAREZ	1576	1576	1576	1577	6,305
TOTAL					44,109

OCTUBRE

MUNICIPIO	SALVADO DE TRIGO Y VAINILLA	VAINILLA	PLATANO	NUEZ	TOTAL PIEZAS
COLIMA	3078	3078	3078	3077	12,311
MANZANILLO	1173	1173	1173	1174	4,693
TECOMAN	5200	5200	5200	5200	20,800
VILLA DE ALVAREZ	1576	1576	1576	1577	6,305
TOTAL					44,109

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	CP ROSANA INÉS BARBOSA REYES
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	LIC. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZÚÑIGA
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	C.P. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ

POR "EL PROVEEDOR"

C. ARMANDO ALMANZOR URTUSUAZTEGUI
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA
NUTRAS ALIMENTOS S.A. DE C.V.

LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE
ASISTENCIA JURÍDICA

POR "DIF ESTATAL"

ING. JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDA POR:

C.P. ROSA MARÍA GONZÁLEZ GARCÍA
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA
JURÍDICA

