



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia
Jurídica

ANEXO 1 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 **LIC. NORMA ARACELI CARRILLO ASCENSIO**, EN SU CARÁCTER DE **DIRECTORA GENERAL** Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA **C. ESTHER NEGRETE ÁLVAREZ**, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y **EL LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA DEL DIF ESTATAL Y POR LA 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 LOS SIGUIENTES:

GALLETAS A ADQUIRIR:

VOLUMEN	PRODUCTO	PRESENTACIÓN
22,054	Galleta integral tipo polvorón sabor plátano	30 gr
22,054	Galleta integral tipo polvorón con salvado de trigo y sabor vainilla	30 gr
22,054	Galleta integral tipo polvorón sabor vainilla	30 gr
22,056	Galleta integral tipo polvorón sabor nuez	30 gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LAS GALLETAS INTEGRALES

GALLETA INTEGRAL TIPO POLVORON 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



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia
Jurídica

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 ml
Contenido energético	kcal



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia
Jurídica

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.

- **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, NOM-030-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. (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).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificado de calidad post licitación y de seguimiento destacando que la muestra debe



ser reciente, además de 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. Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **Sanción en caso de no cumplir con las especificaciones Técnicas de Calidad:** En caso de no cumplir con lo solicitado, el proveedor se obliga a aceptar la devolución y repondrá a más tardar en 3 días, sin costo extra para DIF Estatal, aquellos insumos que no cumplan con las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes, que no sean de calidad o denominación solicitada, presenten defectos de fabricación y/o producción, contengan vicios ocultos o se encuentren caducados o se presenten en empaque abiertos, mojados, abollados, con escurrimientos, rotos o con plagas.
- **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. 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	

GALLETAS INTEGRAL TIPO POLVORON 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 mesofilos aerobias	3,000UFC/g
Coliformes totales	<10UFC/g
Hongos	10UFC/g

Parámetros	Límites
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



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia
Jurídica

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 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.

- **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).

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificado de calidad post licitación y de seguimiento destacando que la muestra debe ser reciente, además de 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. Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.
- **Sanción en caso de no cumplir con las especificaciones Técnicas de Calidad:** En caso de no cumplir con lo solicitado, el proveedor se obliga a aceptar la devolución y repondrá a más tardar en 3 días, sin consto extra para DIF Estatal, aquellos insumos que no cumplan con las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes, que no sean de calidad o denominación solicitada, presenten defectos de fabricación y/o producción, contengan vicios ocultos o se encuentren caducados o se presenten en empaque abiertos, mojados, abollados, con escurrimientos, rotos o con plagas.
- **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	

GALLETA 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 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

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.



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia
Jurídica

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



COLIMA
Gobierno del Estado



DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia
Jurídica

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 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).

- **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 y/o certificado de calidad post licitación y de seguimiento destacando que la muestra debe ser reciente, además de 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. Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.
- **Sanción en caso de no cumplir con las especificaciones Técnicas de Calidad:** En caso de no cumplir con lo solicitado, el proveedor se obliga a aceptar la devolución y repondrá a más tardar en 3 días, sin costo extra para DIF Estatal, aquellos insumos que no cumplan con las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes, que no sean de calidad o denominación solicitada, presenten defectos de fabricación y/o producción, contengan vicios ocultos o se encuentren caducados o se presenten en empaque abiertos, mojados, abollados, con escurrimientos, rotos o con plagas.
- **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.



COLIMA
Gobierno del Estado



DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia
Jurídica

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 POLVORON 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 mesofilicas 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

*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



COLIMA
Gobierno del Estado



DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia
Jurídica

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.
- **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).

- **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 y/o certificado de calidad post licitación y de seguimiento destacando que la muestra debe ser reciente, además de 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. Cabe mencionar que el costo de los análisis será cubierto por el proveedor.

- **Sanción en caso de no cumplir con las especificaciones Técnicas de Calidad:** En caso de no cumplir con lo solicitado, el proveedor se obliga a aceptar la devolución y repondrá a más tardar en 3 días, sin costo extra para DIF Estatal, aquellos insumos que no cumplan con las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes, que no sean de calidad o denominación solicitada, presenten defectos de fabricación y/o producción, contengan vicios ocultos o se encuentren caducados o se presenten en empaque abiertos, mojados, abollados, con escurrimientos, rotos o con plagas.
- **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.	



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia
Jurídica

CAC/RCP 56-2004 Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos

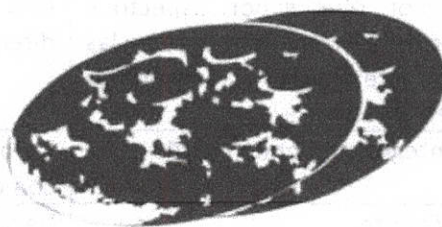
EIASA Lineamiento de la Estrategia Integral de Asistencia Alimentaria

(1)

Galleta integral

indicar aquí
el sabor de la galleta

logotipos
nombre o
denominación
del alimento



Programa desayunos escolares modalidad frio

nombre del
programa

contenido
neto

Contenido neto: 30 g.

recomendación
saludable

Consume agua natural

(1)

Nombre del programa: Desayunos Escolares (modalidad frio).

(2)

Logotipos institucionales.



GOBIERNO DE
MÉXICO

SALUD

SNDIF

COLIMA

DIF



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia
Jurídica

Anexo 1 A

Ingredientes → poner aquí los ingredientes

Condiciones de conservación → Conserve en un lugar fresco y seco

Quejas y denuncias → Denuncias y quejas
e-mail: Tel. (312) 314 15 78
(312) 316 31 00 y (312) 31 6 31 00
diferencia.difcol@gmail.com

Leyenda del presupuesto de egresos de la federación → "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" (PEF 2021)

Leyenda precautoria → "El consumo de este producto puede causar alergia e intolerancia"

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la porción: 30 g Porción por envase: 1	
Valores	Calorías
Valor energético	KJ, Mm
Proteína	g Mm
Grasas (totales)	g Mm
de las cuales:	
Grasa saturada	g Mm
Grasa trans	g Mm
Carbohidratos disponibles	g Mm
de los cuales:	
Azúcar	g Mm
Fibra dietética	g Mm
Sodio	mg Mm

Nombre o denominación o razón social.
Domicilio fiscal del responsable del producto
Calle, número, C.P. y entidad federativa

País de origen

Fecha de caducidad que sea siempre visible

Lote

et proveedor puede agregar aquí sus datos

Calidad de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SA-1-2010 (ISO 2501:SSA)-2009

Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima
Enviado al: 00

Colonia Huicamán del Porvenir
C.P. 28030 Colima, Colima, Mex.

HECHO EN MÉXICO

Para la información
verificar

Leyenda PEF: Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa. (PEF 2021)

Leyenda precautoria: El consumo de este producto puede causar alergia o intolerancia.

Declaración nutricional



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia
Jurídica

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**, el día 28 (veintiocho) de noviembre del año 2021 (dos mil veinte y uno).

POR "EL PROVEEDOR"


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


LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
DIRECTOR DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA

POR "DIF ESTATAL"


LICDA. NORMA ARACELI CARRILLO ASCENCIO
DIRECTORA GENERAL


C. ESTHER NEGRETE ÁLVAREZ
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

ELABORÓ: LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, Director de Asistencia Jurídica 



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia
Jurídica



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 **LIC. NORMA ARACELI CARRILLO ASCENCION**, EN SU CARÁCTER DE **DIRECTORA GENERAL** Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA **C. ESTHER NEGRETE ÁLVAREZ**, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y EL **LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA DEL DIF ESTATAL Y POR LA 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 LOS SIGUIENTES:

DOMICILIOS DE ENTREGA Y RESPONSABLES DE MUNICIPIO:

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	HIMELDA MERAZ SANCHEZ
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	JOSE MARIA CRUZ GONZALEZ

La entrega se realizará de acuerdo a los pedidos que realice el departamento de adquirentes y suministro del “**DIF ESTATAL**”.

POR “**EL PROVEEDOR**”

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

POR “**DIF ESTATAL**”

LICDA. NORMA ARACELI CARRILLO ASCENCION
DIRECTORA GENERAL

