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 **ING. JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑONEZ**, EN SU CARÁCTER DE **DIRECTORA GENERAL** Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA LICDA. DANIELA OROZCO PINEDA, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA DEL DIF ESTATAL Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA **"VIVA ALIMENTOS S.A. DE C.V."**, REPRESENTADA POR EL **C. ALFONSO VILLANUEVA VILLAGÓMEZ**, 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 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, elaboró el oficio número 162/DEF/2020, para solicitar la adquisición de 4 (cuatro) sabores diferentes de galletas, para atender las necesidades alimentarias básicas que actualmente tienen las niñas, niños y adolescentes, beneficiarios del Programa de Desayunos Escolares, modalidad frio.

SEGUNDO: Como resultado de lo anterior y en virtud del dictamen de excepción a la licitación pública, motivado y fundado en el numeral 1, fracciones V y IX del artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, se determinó procedente efectuar la adjudicación de los bienes mencionados en el antecedente PRIMERO, bajo el procedimiento de adjudicación directa, a favor de la empresa **"VIVA ALIMENTOS S.A. DE C.V."**

TERCERO: Que de conformidad al recurso federal del ramo 33, en base a la autorización presupuestal para el ejercicio fiscal 2021 y en relación con la partida destinada para este Organismo Público Descentralizado, es procedente formalizar la adjudicación de los bienes a los 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".

DECLARACIONES:

I.- Declaraciones de "DIF ESTATAL":

Calle Encino #530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima, México.
Tel. + 52 (312) 31 63100, Ext. 3702 Línea directa 3163107 www.difcolima.gob.mx

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. Funge como organismo regulador de la asistencia social, cuyos objetivos principales son la promoción y prestación de servicios de asistencia social, la interrelación sistemática con instituciones públicas y privadas, para la ejecución de acciones en esta materia, 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.

I.3. La **ING. JULIA JAHEL PERÉZ 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 número de folio **1520684651,** expedida por el Instituto Federal 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.4.- De igual manera, la **ING. JULIA JAHEL PERÉZ QUIÑONEZ**, 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 31 631 00 y 3123163101.

I.5.- 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 más vulnerable del Estado.

I.6.- La Licda. Daniela Orozco Pineda, en carácter de Directora de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 65 fracción III de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima en relación con lo dispuesto en el inciso c) de la fracción II del artículo 4, 79, 80, 81 fracciones II, III, IV,XI, XV del Reglamento Interior del Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

Calle Encino #530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima, México.
Tel. + 52 (312) 31 63100, Ext. 3702 Linea directa 3163107 www.difcolima.gob.mx

1.7.- 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.

1.8.- Que realiza el presente contrato con recursos federales del ramo 33, en base a la autorización presupuestal para el ejercicio fiscal 2021; y mediante el proceso de adjudicación directa, mediante oficio de excepción, 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 (EIASADC 2021), 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 EIASADC, 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":

I.1. Que el **C. ALFONSO VILLANUEVA VILLAGÓMEZ**, se identifica con credencial de elector con clave número VLVLAL87122414H800 emitida por el Instituto Nacional Electoral, funge como Representante Legal de la empresa "VIVA ALIMENTOS S.A. DE C.V.", de conformidad a lo señalado en el instrumento público número 786, de fecha 01 (primero) de noviembre del 2018, pasada ante la fe del Maestro Carlos Enrique Horner Villaseñor, corredor público número 17 de la plaza del Estado de Jalisco.

Calle Encino #530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima, México.
Tel. + 52 (312) 31 63100, Ext. 3702 Linea directa 3163107 www.difcolima.gob.mx

II.2. Que la empresa de la cual es apoderado, es una Persona Moral debidamente constituida conforme a las leyes mexicanas aplicables, en su modalidad de Sociedad Anónima de Capital Variable (S.A. de C.V.), cuyo objeto consiste la producción, compra, venta, comisión mercantil, representación, distribución, transportación, almacenamiento, comercialización, maquila, importación y exportación de toda clase de productos alimenticios, semillas y granos, el cual tiene su domicilio en calle Morelos número 200, Colonia las pintitas centro, el Salto, Jalisco, con número de Registro Federal de Contribuyentes VAL181101I88 y número telefónico 9831020286.

II.3. Señala que para el cumplimiento de éste contrato no es necesario contar con autorización para la ejecución del mismo.

II.4. 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.5. 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.6. Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales.

II.7. 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.

Calle Encino #530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima, México.
Tel. + 52 (312) 31 63100, Ext. 3702 Línea directa 3163107 www.difcolima.gob.mx

El objeto del presente instrumento contractual es que **"EL PROVEEDOR"** suministre y distribuya a **"DIF ESTATAL"** durante el periodo de enero a febrero del año 2021; **88,218** (ochenta y ocho mil doscientos dieciocho) 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:

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

"LAS GALLETAS" se requieren para el programa de Desayunos Escolares modalidad frio, con las especificaciones y cantidades que se señalan en el anexo 1 del presente contrato, los cuales serán distribuidos en los municipios de Colima, Manzanillo, Tecomán y Villa de Álvarez del Estado de Colima, de conformidad a lo establecido en el anexo 2 del presente contrato.

"EL PROVEEDOR" deberá apegarse estrictamente a lo solicitado por **"DIF ESTATAL"** para recibir los bienes contratados, por lo que este último, podrá negarse a aceptar los bienes o en su caso hacer la devolución de los mismos cuando: **No sean de la calidad o denominación solicitada; Presenten mal aspecto o se entreguen con fechas caducadas; Cuando los productos entregados no cumplan con las características técnicas solicitadas por el DIF Estatal.**

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, 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, frescas, sin vicios ocultos y debidamente protegidas para evitar daño en su transportación.

Calle Encino #530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima, México.
Tel. + 52 (312) 31 63100, Ext. 3702 Linea directa 3163107 www.difcolima.gob.mx

"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 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 los **"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. DEL PRECIO.
De conformidad con el objeto señalado en la cláusula anterior **"LAS PARTES"** acuerdan que el precio **unitario por paquete de galletas** es de **$2.85** (dos pesos 85/100 M.N.), por lo que el monto total por las **88,218** (ochenta y ocho mil doscientos dieciocho), es por la cantidad de **$271,711.44 (doscientos setenta y un mil setecientos once pesos 44/100 M.N.)** con IEPS incluido. Precios que se compromete a mantener firmes hasta la total entrega de los bienes objeto del presente instrumento a entera satisfacción del DIF Estatal.

CUARTA. FORMA DE PAGO.
"DIF ESTATAL" pagará a **"EL PROVEEDOR"** una vez que haya recibido de conformidad los bienes objeto de éste contrato, en una sola exhibición, una vez entregados los bienes y previa presentación de la factura correspondiente al Departamento de Control Presupuestal del DIF Estatal, por medio de transferencia electrónica, con los siguientes datos bancarios: Banco: Santander; Beneficiario: Viva Alimentos S.A. de C.V.; Cuenta; 65-50806784-5; CLABE:014320655080678450. Dicha factura, deberá de cumplir con lo establecido en el artículo 29 A del Código Fiscal de la Federación y deberá indicar el periodo al que pertenece, así como el total de paquetes de galletas entregadas.

QUINTA. ENTREGA DE LAS GALLETAS
En caso de que **"DIF ESTATAL"** encuentre deficiencias en la calidad de los productos o bienes entregados por **"EL PROVEEDOR",** o bien cuando estos no sean los que se han contratado, el **"DIF ESTATAL"** notificará por los medios que le sea posible, preferiblemente dejando constancia de ello a **"EL PROVEEDOR"** dentro de las 24 horas siguientes al momento en que se haya percatado de la irregularidad, según sea el caso. Una vez notificado **"EL PROVEEDOR"** de dicha situación, deberá de notificar por el mismo medio a **"DIF ESTATAL"** si considera procedente o no efectuar la reposición o reemplazo solicitado. En caso de ser improcedente, a consideración de **"EL PROVEEDOR",** deberá acreditar fehacientemente la causa, motivo y/o razón por la cual no es

Calle Encino #530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima, México.
Tel. + 52 (312) 31 63100, Ext. 3702 Línea directa 3163107 www.difcolima.gob.mx

posible. De darse ésta situación, **"LAS PARTES"** procurarán mantener el dialogo para llegar a un acuerdo de conformidad.

QUINTA. DE LA RESPONSABILIDAD CIVIL Y OTRAS. Durante el cumplimiento del objeto del presente contrato **"EL PROVEEDOR"** se compromete a realizar las entregas de los bienes objeto material del presente contrato, de conformidad con los datos y especificaciones que refiere el presente contrato, con eficiencia, oportunidad y en la forma, términos y con los materiales y/o herramientas que estime necesarias en su momento, asumiendo la responsabilidad civil que pudiera derivar, así como aquella derivada de la entrega de bienes de deficiente calidad.

"EL PROVEEDOR" será el único responsable de los daños, perjuicios o cualquier consecuencia generada por su personal, así como los productos entregados durante las actividades inherentes al cumplimiento de éste contrato.

SEXTA. DE LA VIGENCIA. La vigencia de éste contrato será desde la fecha de suscripción del mismo al 29 de febrero del año 2021, o hasta que se cumpla con el objeto del mismo.

SÉPTIMA. DE LA RESCISIÓN CONTRACTUAL.
"DIF ESTATAL" podrá rescindir el presente contrato sin incurrir en responsabilidad alguna, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, precepto jurídico que se da por reproducido en ésta cláusula.

Lo expuesto en la presente cláusula, bajo ninguna circunstancia implica la renuncia por parte de **"DIF ESTATAL"** a la indemnización, penas convencionales, ni a ejercer las acciones legales correspondientes por concepto de daños y perjuicios. De igual manera, **"EL PROVEEDOR"** queda obligado a responder ante el **"DIF ESTATAL"** de los defectos y vicios ocultos de los bienes objeto material del presente instrumento, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubieren incurrido, en los términos señalados en éste contrato y en la legislación aplicable.

OCTAVA. - DE LAS PENAS CONVENCIONALES.
"DIF ESTATAL" con fundamento en el numeral 1 del artículo 58 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, establece que los entes gubernamentales podrán pactar penas convencionales a cargo del proveedor por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega o de la prestación del servicio, las que no excederán del monto de la garantía de cumplimiento del contrato, y serán determinadas en función de los bienes o servicios no entregados o prestados oportunamente. En las operaciones en que se pactare ajuste de precios, la penalización se calculará sobre el precio ajustado.

NOVENA. DE LAS GARANTIAS.

Calle Encino #530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima, México.
Tel. + 52 (312) 31 63100, Ext. 3702 Linea directa 3163107 www.difcolima.gob.mx

Convienen las **"LAS PARTES"** que, a fin de garantizar la total entrega de los bienes contratados, deberán cumplir con lo establecido en el artículo 52 fracción I inciso c) de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, y en atención a lo dispuesto en dicha fracción, que a la letra dice: *"Garantía de buen cumplimiento del contrato. Se refiere a la garantía exigible al ganador del contrato para asegurar el fiel y oportuno cumplimiento del mismo. Para la aplicación de dicha garantía se deberá considerar lo siguiente:*

C) La garantía de buen cumplimiento del contrato deberá ser de entre diez y treinta por ciento del valor total del contrato. En casos excepcionales, acompañado de una justificación, se puede solicitar una garantía mayor al treinta por ciento".

Por lo anterior, **"EL PROVEEDOR"** deberá garantizar el buen cumplimiento del contrato, mediante pagaré a nombre del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima, por el 10% del importe total del monto máximo adjudicado, sin incluir el I.V.A., dicho pagaré deberá entregarse el día de la firma del contrato, en las oficinas de la Dirección de Asistencia Jurídica del DIF Estatal.

DÉCIMA. DE LA RELACIÓN LABORAL.
Cada una de **"LAS PARTES"** será responsable de las relaciones laborales con sus trabajadores, por lo que ninguna de ellas será considerada como intermediaria ni tendrá responsabilidad en la relación laboral respecto de los trabajadores de la otra, por lo que se obligan a responder por cualquier conflicto laboral que surja con sus trabajadores, relevando a la otra parte de cualquier responsabilidad, comprometiéndose a sacarla a salvo y en paz, 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 PRIMERA. DE LA JURISDICCIÓN. Para todo lo relativo a la interpretación, cumplimiento, controversia o reclamación proveniente o relacionada con este contrato de prestación de servicios, incluyendo cualquier conflicto sobre su existencia, validez o terminación o relación a un incumplimiento y en aquellos aspectos no previstos en el mismo, **"LAS PARTES"** expresamente convienen en estarse a lo dispuesto por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico del Estado de Colima y de manera supletoria a los Códigos Civiles y de Procedimientos Civiles vigentes para el Estado de Colima.

De igual manera, **"LAS PARTES"** convienen someterse a la jurisdicción de los Tribunales competentes del fuero común de la ciudad de Colima, Colima, renunciando expresamente al fuero de su domicilio presente o futuro.

DÉCIMA SEGUNDA. DE LAS CONTROVERSIAS. "LAS PARTES" acuerdan que, en caso de existir controversia para determinar el cumplimiento de las obligaciones adquiridas y ejercicio de los derechos establecidos en el presente documento estarán, antes que nada, obligados a someterse

Calle Encino #530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima, México.
Tel. + 52 (312) 31 63100, Ext. 3702 Linea directa 3163107 www.difcolima.gob.mx

a los procedimientos para resolución de controversias de negociación, mediación o arbitraje señalados en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima. En caso de no ser posible llegar a un acuerdo en alguna de estas vías, se dejan a salvo los derechos de cada una de **"LAS PARTES"** para que, previa notificación extrajudicial en los domicilios aquí señalados, ante presencia de fedatario público se requiera del cumplimiento de las obligaciones pendientes otorgando un plazo no mayor a 7 días naturales, antes de proceder ante las instancias administrativas y/o judiciales correspondientes, según consideren **"LAS PARTES".**

DÉCIMA TERCERA. DE LAS NOTIFICACIONES. Cuando fuere necesario para cualquiera de **"LAS PARTES"** notificar o requerir a la otra, según lo acordado en el presente contrato, dicha notificación o requerimiento habrá de ser por escrito en el domicilio señalado por cada una de éstas o enviado por mensajería con acuse de recibo.

Leído que fue el presente contrato por **"LAS PARTES"**, sabedoras de su contenido, valor y fuerza legal, lo firman por triplicado en la ciudad de Colima, Colima, el día 02 (dos) de enero del año 2021 (dos mil veinte y uno).

POR "EL PROVEEDOR"

C. ALFONSO VILLANUEVA VILLAGÓMEZ
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA
VIVA ALIMENTOS S.A. DE C.V.

POR "DIF ESTATAL"

ING. JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDA POR:

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

LICDA. DANIELA OROZCO PINEDA
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

ELABORÓ: LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, Encargada de la Dirección de Asistencia Jurídica_____

Calle Encino #530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima, México.
Tel. + 52 (312) 31 63100, Ext. 3702 Linea directa 3163107 www.difcolima.gob.mx

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 **ING. JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑONEZ**, EN SU CARÁCTER DE **DIRECTORA GENERAL** Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA LICDA. DANIELA OROZCO PINEDA, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA DEL DIF ESTATAL Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA **"VIVA ALIMENTOS S.A. DE C.V."**, REPRESENTADA POR EL **C. ALFONSO VILLANUEVA VILLAGÓMEZ**, 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
22,056	Galleta integral tipo polvorón con salvado de trigo y sabor vainilla	30 gr
22,054	Galleta integral tipo polvorón sabor vainilla	30 gr
22,054	Galleta integral tipo polvorón sabor nuez	30 gr

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LAS GALLETAS INTEGRALES

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 azucares, 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
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 Azucares Azucares añadidos	g g 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 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 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 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.
  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.**
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 supiementos 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 azucares, 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
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 Grasas saturadas Grasas trans	g g mg
Hidratos de carbono Azucares Azucares añadidos	g g 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 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 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 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.
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.**
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 supiementos 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 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 azucares, 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
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 Grasas saturadas Grasas trans	g g mg
Hidratos de carbono Azucares Azucares añadidos	g g 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 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 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.

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.

  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.

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.**

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 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 azucares, 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

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 Grasas saturadas Grasas trans	g g mg
Hidratos de carbono Azucares Azucares añadidos	g g 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 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 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.

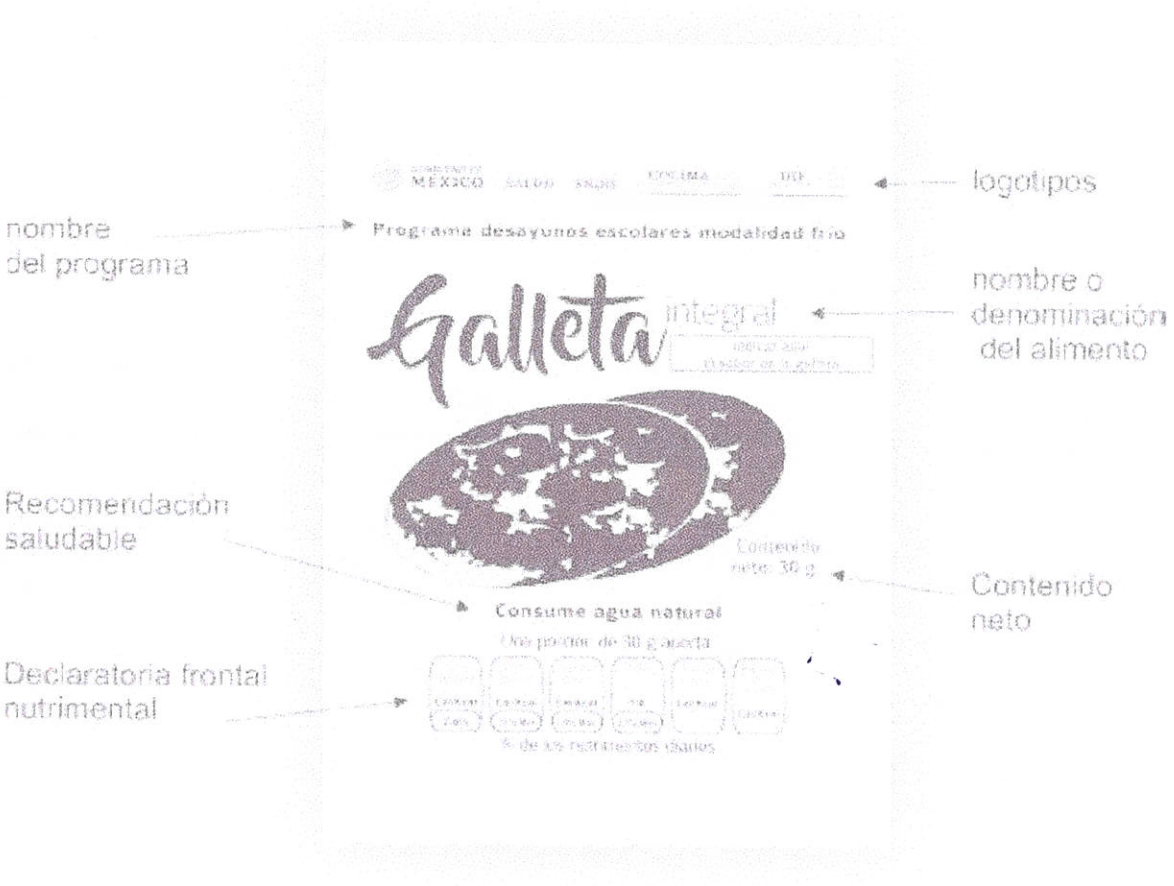
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010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

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.
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	

(1)

(1)



Nombre del programa: Desayunos Escolares (modalidad frio).

(2) Logotipos institucionales. GOBIERNO DE MÉXICO | SALUD | SNDIF | COLIMA | DIF

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 **ING. JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑONEZ**, EN SU CARÁCTER DE **DIRECTORA GENERAL** Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA LICDA. DANIELA OROZCO PINEDA, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA DEL DIF ESTATAL Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA **"VIVA ALIMENTOS S.A. DE C.V."**, REPRESENTADA POR EL **C. ALFONSO VILLANUEVA VILLAGÓMEZ**, 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:

DOMICILIOS DE ENTREGA Y RESPONSABLES DE MUNICIPIO:

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

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

POR "EL PROVEEDOR"

C. ALFONSO VILLANUEVA VILLAGÓMEZ
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA
VIVA ALIMEOS S.A. DE C.V.

POR "DIF ESTATAL"

ING. JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDA POR:

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

LICDA. DANIELA OROZCO PINEDA
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

ELABORÓ: LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, Encargada de la Dirección de Asistencia Jurídica_____