



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

ANEXO 1 CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA LICENCIADA NORMA ARACELI CARRILLO ASCENCIO, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, Y POR LA OTRA PARTE EL C. ROBERTO GONZALEZ ROMO, REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA "COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE LECHE UNIDOS DE JALISCO SC DE RL DE CV.". CELEBRADO EL DÍA 05 DE ABRIL DE 2022. CONSISTENTE EN UN LEGAJO DE OCHO HOJAS IMPRESAS A DOBLE CARA QUE CONTIENE LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA EL PROVEEDOR Y LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD DE "LA LECHE".



DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)

CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA EL PROVEEDOR:

Se dan a conocer las bases en la página del DIF Estatal Colima, así como en el Periódico Oficial El Estado de Colima, las cuales deben de ser adquiridas por los proveedores interesados en participar en dicha licitación, con la finalidad de dar transparencia de los recursos. Antes de decidir si se va seleccionar alguna, se realiza un Acto de Presentación por parte de los proveedores para ver si los productos o materia prima que ofrece va a tener impacto positivo en la productividad, calidad, competitividad y con ello dar el fallo al ganador de dicha licitación. Para la selección se evalúan varios criterios que a continuación se describen:

D.Y.

RS

J.

[Signature]



DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)



- Se toma en cuenta el precio de los insumos, los descuentos comerciales, el pago de los gastos ocasionados como transporte, embalaje, carga y descarga, los descuentos por volumen de compra y los plazos de pago.



- Los artículos son sometidos a un estudio comparativo de sus características técnicas, análisis de muestras y realización de pruebas.



- Las condiciones de pago que se brindan, si se pide pagar el contrato o se ofrecen facilidades para pagar a crédito.



- Tiempo que transcurre desde que se hace el pedido hasta el día de entrega.



- Las garantías que otorga y el periodo de duración de estas.



- El prestigio y las buenas referencias que tiene.



- El control de plagas es aplicable a todas las áreas involucradas en la manipulación de los insumos alimentarios, incluyendo el transporte, y debe llevarse a cabo por el personal capacitado para tal fin.
- Estipulado en la EIASADC 2021.

Handwritten notes in blue ink on the left margin.

Handwritten signature in blue ink on the right margin.

Se elige la empresa proveedora que responda a estos criterios de selección, siempre y cuando los productos sean de calidad aceptable, de buenas facilidades de pago y condiciones de entrega adecuadas.





DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)

REQUISITOS GENERALES PARA LA PROVEEDURÍA

- ✓ Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo.
- ✓ Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
- ✓ Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.
- ✓ La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste.
- ✓ No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento.
- ✓ Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica.
- ✓ Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto.
- ✓ La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.
- ✓ Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación.
- ✓ Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación.
- ✓ Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Large handwritten signature]

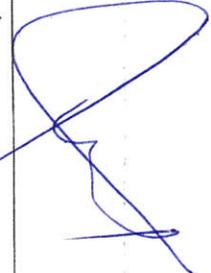


DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)



- ✓ En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía.
- ✓ El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran.
- ✓ Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor.
- ✓ Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
- ✓ Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.
- ✓ Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio.
- ✓ Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas.

Handwritten blue notes:
F. 2/22
A



El establecimiento no aceptará ninguna materia prima en estado de descomposición o con sustancias extrañas evidentes que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de inspección, clasificación, preparación o elaboración.

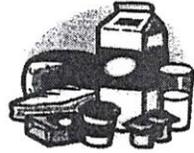




DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA PROVEEDURÍA

A continuación se muestra la información necesaria y las características principales que deberán cumplirse para el abastecimiento de los insumos de cada uno de los grupos de alimentos de acuerdo a su selección, almacenamiento, transporte y entrega.



Lácteos

	✓ Debe ser un producto lácteo sin deterioros, tales como mohos, coloración extraña, mal olor o fecha de caducidad vencida.
	✓ Deben mantenerse a una temperatura de 7°C o menos, con termómetro visible o dispositivos de registro de temperatura funcionando y en buen estado.
	✓ Separar los productos frescos, en proceso y terminados, manteniendo los primeros en los compartimentos inferiores del refrigerador.
	✓ Deben almacenarse exclusivamente lácteos.
	✓ El transporte de los productos debe realizarse en vehículos que cuenten con el sistema de refrigeración o material térmico adecuado que conserve los productos a una temperatura máxima de 7°C.
	✓ Deben ser el vehículo exclusivamente para el transporte de lácteos.
✓ Cumplir con las medidas adecuadas de almacenamiento, conservación como refrigeración y manipulación, a fin de asegurar la calidad sanitaria de los mismos a lo largo de toda su comercialización.	

Handwritten initials in blue ink.

Handwritten initials in blue ink.

Handwritten number 8 in blue ink.

Large handwritten signature in blue ink.

ETIQUETADO:

Del producto, la información contenida en las etiquetas de los alimentos debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal que no induzca al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Pre Envasados, Información Comercial y Sanitaria.



DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)

Los requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria son los siguientes, (a menos de que se trate de especias y de hierbas aromáticas, los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm2 podrán quedar exentos de la lista de ingredientes e instrucciones de uso):



Nombre o denominación del producto.

Debe indicarse el nombre de uso común, o bien, emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del alimento, que no induzca a error o engaño a las personas que lo consumen. En el caso de que haya sido objeto de algún tipo de tratamiento, se puede indicar el nombre de éste.

Lista de ingredientes.

1. Debe ir encabezada o precedida por el Término "Ingredientes".
2. Los ingredientes deben enumerarse por orden Cuantitativo decreciente.
3. Se debe declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente, incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.
4. Debe ser incluido todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes y se debe utilizar su nombre común.

Ingredientes: agua, aceites vegetales, azúcares, almidón, arroz (E140), lactosa (E201), riboflavina (E101), nicotina, ácido pantotámico, acetilbenceno, bicarbonato, ácido fólico, ácido ascórbico (E300), ácido palmítico, ácido esteárico (E570), ácido oleico, ácido linoleico, ácido malico (E296), ácido cítrico, eritrol (E162), colorante (E400), ácido succínico, inulina, purina, sodio, potasio (E220), manganeso, hierro, zinc, calcio, sodio, dextrosa, colorante, antioxidante.

Contenido neto.

Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.



DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)



Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.

Debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa más no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre.



País de origen.

Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto



Identificación del lote.

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, debe marcarse en forma indeleble y permanente, y no debe ser alterada u ocultada de forma alguna hasta que sea adquirido por las personas que lo consumirán.



Fecha de caducidad o de consumo preferente.

Debe cumplir con lo siguiente:

1. El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses.
2. El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.
3. La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.
4. Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

Handwritten initials

Handwritten initials

Handwritten initials

Large handwritten signature

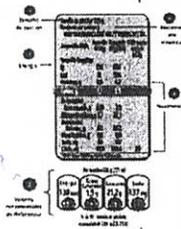


DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)

Información nutrimental.

La información nutrimental en la etiqueta es obligatoria y debe declarar lo siguiente:

- a) Contenido energético.
- b) Cantidad de proteína.
- c) Cantidad de hidratos de carbono, indicando la cantidad correspondiente a azúcares.
- d) Cantidad de grasas, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada, ácidos grasos trans, ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol.
- e) Cantidad de fibra dietética.
- f) Cantidad de sodio.
- g) Cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades.



Presentación de información nutrimental.

La declaración sobre el contenido energético debe expresarse ya sea en KJ (kcal), en cantidad de proteínas, hidratos de carbono, lípidos y sodio además de la declaración numérica de fibra dietética, vitaminas y minerales, en unidades de medida o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia, por 100 g o por 100 ml, por porción en envases que contengan varias porciones o solo una porción.



Logo Gobierno de México.



El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de Gobierno de México.



DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)



Logo Secretaria de Salud.

El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de la Secretaria de Salud Federal.



Logo DIF Nacional.

El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de DIF Nacional.



Logo de Gobierno del Estado.

El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de Gobierno del Estado de Colima.

Presentación de los requisitos obligatorios.

Las etiquetas deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento del consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo.

Se debe indicar siempre en lo individual la leyenda "No etiquetado para su venta individual" cuando estos no tengan toda la información obligatoria o una frase equivalente.

Cuando el envase este cubierto por una envoltura, debe figurar en esta toda la información aplicable, a menos de que la etiqueta del envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.



Handwritten notes in blue ink:
DIF
RA
F.

Large handwritten signature in blue ink.



DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)

Leyenda.

Por disposición del SNDIF, todos los insumos que sean adquiridos con fines de los programas alimentarios deberán contener la siguiente leyenda en su empaque.

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

"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo".
Será únicamente para los productos que marca la NOM-051-SCFI-SSA1-2010.

COLIMA
GOBIERNO DEL ESTADO

Instrucciones para el uso.

La etiqueta debe contener las instrucciones de uso cuando sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Descripción:

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de ultra pasteurización, a una relación adecuada entre temperatura y tiempo y envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

Contenido neto	1 L
Densidad a 15° C (g/ml)	Mínimo 1,031
Grasa butírica (g/L)	Máximo 5
Acidez (expresada como ácido láctico) (g/l)	Mínimo 1,3 Máximo 1,7
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico ° C (°H)	Entre- 0,510 (-0,530) y - 0,536 (- 0,560) °H)

DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
 COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
 DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L)

Lactosa (g/L)	Mínimo 43 Máximo 52
Proteínas propias de la leche, expresada como solidos lácteos no grasos (%)(m/m)	Mínimo 30
Caseína expresada como solidos lácteos no grasos (%) (m/m)	Mínimo 24
Sodio	Máximo 400 mg /100 g

Numeral 7.1.1 de la NOM-155-SCFI-2012
 En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).

Mesofilicos Aerobios	Negativo
Mesofilicos Anaerobios	Negativo
Termofilicos Aerobios	Negativo
Termofilicos Anaerobios	Negativo

Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg / L (200-300 UI/L)

Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxinas M1	0.5 µg/L

Derivados clorados	Negativo
Sales cuaterianas de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehido	Negativo
Antibióticos	Negativo

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposición sanitarios, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables.

Handwritten signature

Handwritten mark

Large handwritten signature



DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)

Aspecto/Aspecto	Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, o formación de grumos.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.

Adulteración en leche:

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

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Handwritten blue notes on the left margin, including a large 'B' and other illegible scribbles.

Relación caseína/proteína	De los 30g/L que debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos.	Consiste e identificar las principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.

- **Materia extraña:** El producto no debe contener materia extraña
- **Vida de Anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.
Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPRAFEST.

Handwritten blue signature or scribble on the right side of the page.



DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO

COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)

- **Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del producto.
- **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 impresas 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 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, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 1, 1ª y 1 B).
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 un 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 certificados de calidad post licitación y de seguimiento, destacando que la muestra debe ser reciente, además muestras físicas de cada insumo y que sean analizados 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 dichos análisis será cubierto por el proveedor.



DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)

- **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 siguiente Normatividad: 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:

Apariencia	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto diferente a lo establecido.
Envase	Íntegro, limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fuga o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.

NOM-251-SSA1-2009

Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.	NOM-155-SCFI-2012
Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.	NOM-243-SSA1-2010
Bienes y Servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SCFI/SSA1-2010
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.	

Handwritten notes in blue ink: "RA" and "F."

Large handwritten signature in blue ink.



DIRECCIÓN DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS
DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE Y FRIO (LECHE 1L.)

Amairani Sánchez A.

Elaboró
L.N Amairani Sánchez Aguayo
Responsable de Aseguramiento de la
Calidad e Inocuidad de los alimentos

[Signature]

Revisó
MVZ Aldo Francisco Jiménez Machuca
Coordinador de los Programas Alimentarios

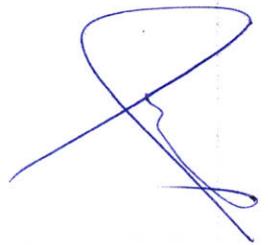
[Handwritten initials]

[Handwritten initials]

[Handwritten initials]

[Handwritten signature]

2020.10.10

A handwritten mark or signature in blue ink, consisting of a large loop and a diagonal stroke.