



CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS; QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA ING. JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑÓNEZ, 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 LA LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA, QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ **"DIF ESTATAL"**; Y POR LA OTRA PARTE, LA **C. MELINA VEGA CARRILLO**, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **"LA PROVEEDORA"**, Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**. ACTO QUE CELEBRAN AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

A N T E C E D E N T E S

PRIMERO: Con fecha 04 (cuatro) de julio del año 2020 (dos mil veinte), **"DIF ESTATAL"** publicó en el Periódico Oficial "El Estado de Colima" la convocatoria para la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. 06002-008-20 para la adquisición de insumos alimentarios para los Programas Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, por un periodo de agosto a diciembre del 2020.

SEGUNDO: Como resultado del proceso de licitación antes mencionado, la persona física C. MELINA VEGA CARRILLO resultó ser la concursante ganadora de la adquisición de insumos alimentarios para los Programas Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, tal como consta en el acta correspondiente al fallo de la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. 06002-008-20 de fecha 27 de julio del presente año.

TERCERO: En las bases de la Licitación Pública ya referida, se estableció que la licitante adjudicada debería acudir a las oficinas de la Dirección de Asistencia Jurídica del DIF Estatal, para la celebración del contrato correspondiente.

CUARTO: En este sentido, los insumos objeto material de la licitación señalada en supra líneas serán destinadas a los Programas Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria que lleva a cabo la Coordinación de los Programas Alimentarios, dependiente de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario, mismos que tienen como objetivo la alimentación de niñas, niños y adolescentes del Estado.

QUINTO: Que de conformidad al presupuesto de egresos aprobado para el ejercicio fiscal 2020 y en relación con la partida destinada para éste Organismo Público Descentralizado, es procedente formalizar la adquisición de los insumos 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", la cual será cubierta con recurso federal del ramo 33.

MUC

1/1/20

g

A



DECLARACIONES

I.- "DIF ESTATAL" por conducto de su representante legal declara:

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

I.4. Señala como domicilio legal el ubicado en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Colima, C.P. 28078, que el Registro Federal de Contribuyentes de su representada es **SED7707304N6**, lo cual acredita con copia de su cédula de identificación fiscal, y cuenta con números telefónicos donde puede ser localizada 312 316 31 00 y 312 316 31 01.

I.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; siendo por lo anterior que se requiere la adquisición de insumos alimentarios, para aplicarse en los Programas Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, por un periodo de agosto de a diciembre 2019, los cuales tienen como objetivo la alimentación de niñas, niños y adolescentes que transitan por una situación de vulnerabilidad.

MPV

g

Q

MUC



I.6 La Licda. Daniela Orozco Pineda, en carácter de Directora de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario de DIF Estatal Colima, tiene facultades para asistir y 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, V, X, XI del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

I.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.

I.8. Que realiza el presente contrato con recursos federales del ramo 33, con base en la autorización presupuestal para el ejercicio fiscal 2020, publicada en el Diario Oficial de la Federación con fecha 03 de enero del 2020, y mediante el proceso de Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. 06002-008-20 para la adquisición de insumos alimentarios para los Programas Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, por un periodo de agosto a diciembre del 2020.

Que **"DIF ESTATAL"** con el objeto de cumplir con el presupuesto de egresos de la federación para el ejercicio fiscal 2020, 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 y Desarrollo Comunitario (EIASADC) 2020, 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 de los Programas, tienen como sustento los Criterios de Calidad Nutricia contenidos en los Lineamientos de la EIASADC, en relación 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. DECLARA "LA PROVEEDORA":

II.1. "LA PROVEEDORA" se identifica con credencial para votar, emitida por el Instituto Nacional Electoral con clave de elector VGCRML88040506M200 y manifiesta que es una persona física con



actividad de comercio al por mayor de abarrotes, frutas y verduras frescas, carnes rojas, tal como lo acredita con su constancia de inscripción al Registro Federal de Contribuyentes, que se anexa al presente contrato. Así mismo, manifiesta bajo protesta de decir verdad que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales

II.2. Señala que para el cumplimiento de éste contrato no es necesario contar con autorización para la ejecución del mismo.

II.3. Su domicilio se encuentra ubicado en calle Reforma número 35-A, colonia Centro, del municipio de Comala, Colima, y Código Postal 28450, con número de Registro Federal de Contribuyentes **VECM880405715** y número telefónico 312 313 57 08.

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

Una vez reconocida plenamente la personalidad y capacidad jurídica con que comparecen **"LAS PARTES"**, manifiestan que es su voluntad celebrar el presente acto jurídico, para lo cual están de acuerdo de sujetarse a las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO.

"LAS PARTES" celebran el presente contrato con el propósito de que **"LA PROVEEDORA"** suministre y distribuya durante el periodo comprendido del 01 de agosto al 31 de diciembre de 2020; insumos alimentarios para los Programas Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, en lo sucesivo referidos como **"LOS INSUMOS"**, con las especificaciones y cantidades establecidas en el **Anexo 1** del presente contrato, los cuales serán distribuidos en los diez municipios del Estado de Colima, de conformidad con el calendario establecido en el **Anexo 2**.

SEGUNDA. FORMA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN.

La entrega de **"LOS INSUMOS"** será a cuenta de **"LA PROVEEDORA"** en los diez municipios del Estado de Colima, de conformidad al calendario distribución señalado en el **Anexo 2** del contrato, sin ningún costo o gasto adicional para **"DIF ESTATAL"** y a total satisfacción de éste. **"LAS PARTES"** manifiestan su conformidad para que en todo lo que no se encuentre expresamente previsto en el



presente contrato, se sujetarán a las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en las bases de la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. 06002-008-20, así como a lo señalado en los **Anexos 1 y 2** del presente instrumento jurídico.

"LOS INSUMOS" serán entregados con la más alta calidad, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables, frescas, sin vicios ocultos y debidamente protegidos para evitar daño en su transportación.

Las entregas estarán condicionadas por dos zonas:

| ZONA 1 | ZONA 2 |
|------------------|------------|
| COLIMA | ARMERÍA |
| COMALA | MINATITLÁN |
| COQUIMATLÁN | MANZANILLO |
| CUAUHTÉMOC | TECOMÁN |
| IXTLAHUACÁN | |
| VILLA DE ÁLVAREZ | |

"DIF ESTATAL" podrá rechazar **"LOS INSUMOS"**, cuando no cumplan con las características señaladas en el **Anexo 1** del presente contrato y **"LA PROVEEDORA"** deberá sustituirlos en un plazo no mayor de 5 (cinco) días naturales contados a partir de la fecha de la devolución de los insumos defectuosos, en mal estado o incumplimiento a las características señaladas en el anexo antes referido.

En caso de que los **"LOS INSUMOS"** ya hubieren sido consumidos por los beneficiarios, **"LA PROVEEDORA"** tendrá que reponer a **"DIF ESTATAL"** la totalidad de los mismos 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.

En caso de que **"LA PROVEEDORA"** no pueda seguir suministrando los insumos con las marcas establecidas en el **Anexo 1**, deberá informarlo por escrito a **"DIF ESTATAL"** en un plazo no mayor de 72 (setenta y dos) horas, para que este tome las medidas conducentes.

TERCERA. DE LOS RESPONSABLES OPERATIVOS.

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

- Por **"DIF ESTATAL"**: La **C.P. ROSANA INÉS BARBOSA REYES**, Encargada de la Coordinación de los Programas Alimentarios del DIF Estatal.
- Por **"LA PROVEEDORA"**: A la **C. MELINA VEGA CARRILLO**.

MVC

MVC



presente contrato, se sujetarán a las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en las bases de la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. 06002-008-20, así como a lo señalado en los **Anexos 1 y 2** del presente instrumento jurídico.

"LOS INSUMOS" serán entregados con la más alta calidad, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables, frescas, sin vicios ocultos y debidamente protegidos para evitar daño en su transportación.

Las entregas estarán condicionadas por dos zonas:

| ZONA 1 | ZONA 2 |
|------------------|------------|
| COLIMA | ARMERÍA |
| COMALA | MINATITLÁN |
| COQUIMATLÁN | MANZANILLO |
| CUAUHTÉMOC | TECOMÁN |
| IXTLAHUACÁN | |
| VILLA DE ÁLVAREZ | |

"DIF ESTATAL" podrá rechazar **"LOS INSUMOS"**, cuando no cumplan con las características señaladas en el **Anexo 1** del presente contrato y **"LA PROVEEDORA"** deberá sustituirlos en un plazo no mayor de 5 (cinco) días naturales contados a partir de la fecha de la devolución de los insumos defectuosos, en mal estado o incumplimiento a las características señaladas en el anexo antes referido.

En caso de que los **"LOS INSUMOS"** ya hubieren sido consumidos por los beneficiarios, **"LA PROVEEDORA"** tendrá que reponer a **"DIF ESTATAL"** la totalidad de los mismos 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.

En caso de que **"LA PROVEEDORA"** no pueda seguir suministrando los insumos con las marcas establecidas en el **Anexo 1**, deberá informarlo por escrito a **"DIF ESTATAL"** en un plazo no mayor de 72 (setenta y dos) horas, para que este tome las medidas conducentes.

TERCERA. DE LOS RESPONSABLES OPERATIVOS.

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

- Por **"DIF ESTATAL"**: La **C.P. ROSANA INÉS BARBOSA REYES**, Encargada de la Coordinación de los Programas Alimentarios del DIF Estatal.
- Por **"LA PROVEEDORA"**: A la **C. MELINA VEGA CARRILLO**.

Handwritten signature

Handwritten signature

MVC



arroje resultados negativos, el "DIF ESTATAL", procederá a la rescisión del contrato. Lo anterior con independencia de que le sean aplicables a "LA PROVEEDORA", las penas convencionales pactadas en el presente contrato y/o en su caso la pena de responsabilidad civil.

SEXTA. PRECIO DE "LOS INSUMOS".

El precio total por "LOS INSUMOS" correspondiente al Programa Desayunos Escolares para la zona 1 y 2, de conformidad a las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo 1 del presente contrato es por la cantidad de **\$2,879.20** (dos mil ochocientos setenta y nueve pesos 20/100 M.N.)

El precio total por "LOS INSUMOS" correspondiente al Programa de Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria para la zona 1 y 2, de conformidad a las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo 1 del presente contrato es por el monto de **\$2,492.40** (dos mil cuatrocientos noventa y dos pesos 40/100 M.N.)

Por lo anterior, el monto mínimo por "LOS INSUMOS" correspondiente al Programa Desayunos Escolares es por la cantidad de **\$2'555,667.30** (dos millones quinientos cincuenta y cinco mil seiscientos sesenta y siete pesos 30/100 M.N.) y un monto máximo por la cantidad de **\$3'244,000.00** (tres millones doscientos cuarenta y cuatro mil pesos 00/100 M.N.); los cuales incluyen impuestos.

De igual manera, el monto mínimo por "LOS INSUMOS" correspondiente al Programa Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, es por la cantidad de **\$16'528,661.80** (dieciséis millones quinientos veintiocho mil seiscientos sesenta y un pesos 80/100 M.N.); y el monto máximo total es por el cantidad de **\$20'956,000.00** (veinte millones novecientos cincuenta y seis mil pesos 00/100 M.N.); los cuales incluyen impuestos,

El monto mínimo total por "LOS INSUMOS" de ambos programas es por la cantidad mínima de **\$19'084,329.10** (diecinueve millones ochenta y cuatro mil trescientos veintinueve pesos 10/100 M.N.) y por una máxima de **\$24'200,000.00** (veinticuatro millones doscientos mil pesos 00/100 M.N.) con impuestos incluidos. Dichos precios se mantendrán fijos durante la vigencia del presente instrumento. Cabe señalar que se trata de un contrato abierto por lo que se señalan montos mínimos y máximos, en razón de que puede variar el número de beneficiarios de los programas de Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria.

SÉPTIMA. FORMA DE PAGO.

El "DIF ESTATAL" se obliga a pagar a "LA PROVEEDORA" adjudicada a los 30 (treinta) días naturales siguientes de haber presentado los Comprobantes Fiscales Digitales por Internet (C.F.D.I.) mensuales correspondientes a la salida de almacén de la semana cubierta de conformidad a la distribución realizada, conforme a lo señalado en el Anexo 2 del presente instrumento, mismas que serán verificadas y en caso de no existir irregularidades, se procederá al pago del comprobante correspondiente al mes calendario (según sea el caso).

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten initials in blue ink.

MVC



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

Los pagos correspondientes se realizarán mediante transferencia electrónica a la cuenta número **00457511604**, con CLABE interbancaria número **012090004575116041** del Banco **BBVA Bancomer** a nombre de **MELINA VEGA CARRILLO**, reservándose **"LA PROVEEDORA"** su derecho de designar otra u otras cuentas para ello, lo cual notificará al **"DIF ESTATAL"** con la debida oportunidad.

OCTAVA. EXPEDICIÓN DE COMPROBANTES FISCALES.

"LA PROVEEDORA" se obliga a expedir los comprobantes fiscales correspondientes a nombre del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima (DIF Estatal), y hacer entrega de la misma en las oficinas del Departamento de Control Presupuestal de DIF Estatal, ubicado en el primer piso del edificio de Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, con domicilio en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, en Colima, Colima; y de igual manera a través de medio electrónico en la dirección de correo recepcionfacturasdifcol@gmail.com, mismos que deberán reunir todos los requisitos fiscales exigidos por la Ley. Los comprobantes fiscales que emita **"LA PROVEEDORA"** deberán apegarse a lo establecido en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación y deberán indicar el periodo de consumo al que pertenece, así como el total de **"LOS INSUMOS"** suministrados.

NOVENA. PENALIZACIÓN.

"LA PROVEEDORA" se obliga a aceptar la devolución y repondrá, sin costo extra para el **"DIF ESTATAL"**, **"LOS INSUMOS"** que no cumplan con lo solicitado en las bases de licitación, el presente documento y su **Anexo 1**, o se presenten en condiciones inadecuadas, con vicios ocultos, y/o sin la marca contratada, así como en caso de que **"LOS INSUMOS"** al momento de consumirse causen algún daño en la salud o la muerte de alguno de los beneficiarios.

Para tal efecto, el **"DIF ESTATAL"** se compromete a informar por escrito o por vía electrónica a la dirección de correo electrónico bodega.mcz@hotmail.com dicha situación a **"LA PROVEEDORA"**, en un término no mayor a setenta y dos horas (72) contadas a partir del arribo de **"LOS INSUMOS"** en piso, para que realice la reposición de aquellos que hubieren resultado en mal estado, en un término igual de setenta y dos horas (72) a partir del día de la notificación.

Así mismo, **"LAS PARTES"** acuerdan que en caso de demora en la entrega de **"LOS INSUMOS"** en las fechas señaladas en el **Anexo 2** del presente contrato, por una cantidad igual al 0.34% diario del valor de las mercancías recibidas con retraso, mientras este incumplimiento dure, pasados 30 (treinta) días naturales se procederá a la rescisión del contrato y se hará efectiva la garantía de cumplimiento del mismo; por lo que dichas penas no excederán del monto de la garantía de buen cumplimiento del contrato, motivo por el cual **"LA PROVEEDORA"** se obliga a pagar a **"DIF ESTATAL"** por concepto de pena convencional, una indemnización en cantidad líquida, en Moneda Nacional y eliminando centavos, por lo que en su caso, la Dirección de Administración y Finanzas

MVC

y

ll



del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente y deberá realizar el pago de la pena convencional a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima, en el momento de la entrega de **"LOS INSUMOS"** en el lugar y con la persona señalada por **"DIF ESTATAL"**.

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

De igual forma, **"LAS PARTES"** acuerdan que en caso de que el consumo de **"LOS INSUMOS"** entregados causen la muerte o el menoscabo de la salud de los beneficiarios de los programas que **"DIF ESTATAL"** tiene a su cargo, **"LA PROVEEDORA"** tiene la obligación moral y legal de aceptar las consecuencias del hecho, esto lleva implícito reparar e indemnizar los perjuicios causados a **"DIF ESTATAL"** y/o en su caso a los terceros perjudicados, por los que éste deba responder, conforme a la legislación aplicable en materia de responsabilidad civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos, por hechos u omisiones culposos, no dolosos ocurridos durante la vigencia del presente contrato, motivos por los que **"LA PROVEEDORA"** se obliga a pagar a **"DIF ESTATAL"** y/o en su caso a los terceros perjudicados, por concepto de pena convencional, una indemnización en cantidad líquida, que determine la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal por escrito y deberá realizar el pago a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima, durante las setenta y dos horas (72) posteriores a las que **"DIF ESTATAL"** le notifique.

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

DÉCIMA. GARANTÍA DE BUEN CUMPLIMIENTO.

De conformidad con lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, **"LA PROVEEDORA"** deberá exhibir una fianza expedida por una institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por el 10% del monto total máximo adjudicado, antes de impuestos, como garantía de buen cumplimiento del contrato, a favor del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima. Dicha garantía será para asegurar que **"LOS INSUMOS"** adjudicados cumplan invariablemente con lo solicitado por **"DIF ESTATAL"**. La garantía de cumplimiento deberá ser entregada dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del mismo, debiendo contener en su texto las siguientes manifestaciones:

- a) Que la fianza se otorga para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y estipulaciones del contrato por parte del proveedor adjudicado, del procedimiento de licitación pública nacional número 06002-008-20.

MUC

y
D



DÉCIMA SEGUNDA. MODIFICACIONES AL CONTRATO.

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

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

DÉCIMA TERCERA. VIGENCIA.

El presente contrato tendrá vigencia a partir del 31 de julio y hasta el 31 de diciembre del año 2020, y/o hasta que se cumpla el objeto del mismo.

DÉCIMA CUARTA. CESIÓN DE DERECHOS.

Los derechos y obligaciones del presente contrato, no podrán ser cedidos, vendidos, traspasados, enajenados o donados a terceros, salvo solicitud expresa y por escrito de **"LA PROVEEDORA"**, para lo cual se formalizará un contrato modificatorio al presente.

DÉCIMA QUINTA. RESCISIÓN Y TERMINACIÓN ANTICIPADA.

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

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

- a) Cuando ocurran razones de interés general público;
- b) Existan causas justificadas que extingan la necesidad de requerir **"LOS INSUMOS"** objeto del presente instrumento;
- c) Se demuestre fehacientemente que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones, se ocasionaría un daño o perjuicio a alguna de **"LAS PARTES"**.

APD

y

SA

MUC



d) Si durante la vigencia del presente contrato, se presentan casos fortuitos o de fuerza mayor, que impidan continuar con el mismo.

e) En caso de que **"LA PROVEEDORA"** incumpla con los compromisos derivados del contrato correspondiente.

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

Cuando la terminación anticipada de este contrato obedezca a razones de interés general público, **"LAS PARTES"** no estarán obligadas a pagar los daños y perjuicios que en su caso se ocasionen, y en los casos restantes se procederá al pago de daños y perjuicios, siempre y cuando se derive de alguna falta grave en relación al suministro a criterio del **"DIF ESTATAL"** o en cuestión del pago a criterio de **"LA PROVEEDORA"**, siempre y cuando ambos casos sean demostrados fehacientemente. El procedimiento de rescisión administrativa se llevará de conformidad al artículo 59 numeral 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

En estos supuestos, el **"DIF ESTATAL"** reembolsará a **"LA PROVEEDORA"** los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato. En caso de que se rescinda éste contrato se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar el ente gubernamental por concepto de los bienes recibidos o los servicios prestados hasta el momento de rescisión.

"DIF ESTATAL" podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del contrato pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. Al no dar por rescindido el contrato, **"DIF ESTATAL"** establecerá con el proveedor otro plazo que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

DÉCIMA SEXTA. RELACIÓN LABORAL.

"LAS PARTES" manifiestan expresamente que en el supuesto de que requieran hacer uso de su personal o de contratar otras personas para el cumplimiento del objeto del presente contrato, reconocen que cada parte, será la única responsable de las relaciones laborales con sus trabajadores, al contar con elementos propios suficientes para responder ante ellos de sus obligaciones laborales, por lo que cada una de **"LAS PARTES"**, en ningún momento serán consideradas como intermediarias ni tendrán ninguna responsabilidad de la relación laboral respecto a los trabajadores de la otra, por lo que éstas se obligan a responder por cualquier conflicto laboral que surja con sus trabajadores, relevando a la otra parte de cualquier

MUC

g
D



responsabilidad y comprometiéndose por lo tanto a sacarla a salvo y en paz de cualquier conflicto laboral, así como de la responsabilidad ante terceros y asumirán sus responsabilidades fiscales y de seguridad social y en ningún caso serán consideradas como patrones solidarios o substitutos.

DÉCIMA SÉPTIMA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

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

DÉCIMA OCTAVA. JURISDICCIÓN.


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

Enteradas “LAS PARTES” del alcance, contenido y fuerza legal del presente contrato, y por no mediar vicio alguno del consentimiento, ni contener cláusula contraria a derecho, lo firman al margen y al calce por triplicado quienes intervinieron, en la Ciudad de Colima, Colima; a los 31 (treinta y un) días del mes de julio del año 2020 (dos mil veinte).


POR “LA PROVEEDORA”


C. MELINA VEGA CARRILLO

POR “DIF ESTATAL”


ING. JULIA JAHÉL PÉREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDAS POR:


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


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

ELABORÓ: LICDA. ITZY PAOLA MARTÍNEZ PÉREZ. ASESOR JURÍDICO 

REVISÓ: LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA 



ANEXO 1

DEL CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS; QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, 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 LA LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ **"DIF ESTATAL"**; Y POR LA OTRA PARTE, LA **C. MELINA VEGA CARRILLO**, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **"LA PROVEEDORA"**, Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ COMO **"LAS PARTES"**, CELEBRADO EL DÍA 31 DE JULIO DE 2020.

RELACION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA:

Zona 1

| INSUMOS | MARCA | Tipo | CANTIDAD ZONA 1 | | PRECIO UNITARIO | TOTALES | | PRESENTACIÓN |
|---|-----------|------------|-----------------|--------|-----------------|--------------|--------------|----------------------|
| | | | MÍNIMO | MÁXIMO | | MÍNIMO | MÁXIMO | |
| Aceite comestible | Cristal | Abarrotes | 797 | 1012 | \$17.70 | \$14,106.90 | \$17,912.40 | Botella de 1/2 litro |
| Arroz entero pulido | | Abarrotes | 169 | 214 | \$35.20 | \$5,948.80 | \$7,532.80 | Paquete de 1 kilo |
| Atún en agua en hojuela | Tuny | Abarrotes | 7501 | 9522 | \$17.70 | \$132,767.70 | \$168,539.40 | Lata de 140 g |
| Granos de elote | Corina | Abarrotes | 2480 | 3148 | \$9.50 | \$23,560.00 | \$29,906.00 | Lata de 220 g |
| Frijol pinto | | Abarrotes | 188 | 238 | \$42.70 | \$8,027.60 | \$10,162.60 | Paquete de 1 kilo |
| Galletas habaneras | Gamesa | Abarrotes | 1023 | 1298 | \$14.50 | \$14,833.50 | \$18,821.00 | Paquete de 117 g |
| Garbanzo seco | | Abarrotes | 675 | 857 | \$20.70 | \$13,972.50 | \$17,739.90 | Paquete de 500 g |
| Lenteja chica | | Abarrotes | 1050 | 1333 | \$20.70 | \$21,735.00 | \$27,593.10 | Paquete de 500 g |
| Sardina en salsa de tomate | Mereden | Abarrotes | 1000 | 1270 | \$36.70 | \$36,700.00 | 46,609.00 | Lata de 425 g |
| Carne adobada | Nacional | Carnes | 225 | 286 | \$100.00 | \$22,500.00 | \$28,600.00 | KG |
| Bistec de res partida en trozos pequeños | Nacional | Carnes | 450 | 571 | \$160.00 | \$72,000.00 | \$91,360.00 | KG |
| Aldilla de res | Nacional | Carnes | 225 | 286 | \$160.00 | \$36,000.00 | \$45,760.00 | KG |
| Carne de res para deshebrar | Nacional | Carnes | 197 | 250 | \$160.00 | \$31,520.00 | \$40,000.00 | KG |
| Carne de res molida (gallina) | Nacional | Carnes | 1519 | 1928 | \$120.00 | \$182,280.00 | \$231,360.00 | KG |
| Filete de pescado blanco variedad tilapia | Nacional | Carnes | 300 | 381 | \$80.00 | \$24,000.00 | \$30,480.00 | KG |
| Bistec de Res (en fajiatas) | Nacional | Carnes | 422 | 536 | \$160.00 | \$67,520.00 | \$85,760.00 | KG |
| Pechuga de pollo sin hueso | Nacional | Carnes | 1538 | 1950 | \$98.00 | \$150,724.00 | \$191,142.80 | KG |
| Pechuga de Pollo Molida | Nacional | Carnes | 469 | 595 | \$120.00 | \$56,280.00 | \$71,400.00 | KG |
| Huevo | La Moreña | Lácteos | 75 | 95 | \$34.00 | \$2,550.00 | \$3,230.00 | KG |
| Acelgas | Nacional | Verdulería | 450 | 571 | \$20.00 | \$9,000.00 | \$11,420.00 | KG |
| Ajo | Nacional | Verdulería | 67 | 85 | \$120.00 | \$8,040.00 | \$10,200.00 | KG |
| Apio | Nacional | Verdulería | 19 | 24 | \$22.00 | \$418.00 | \$528.00 | KG |
| Brócoli | Nacional | Verdulería | 834 | 1059 | \$29.00 | \$24,186.00 | \$30,711.00 | KG |
| Calabacita | Nacional | Verdulería | 1294 | 1643 | \$30.00 | \$38,820.00 | \$49,290.00 | KG |
| Cebolla | Nacional | Verdulería | 1486 | 1887 | \$24.00 | \$35,664.00 | \$45,288.00 | KG |
| Chayote | Nacional | Verdulería | 1697 | 2145 | \$18.00 | \$30,546.00 | \$38,610.00 | KG |
| Chile guajillo | Nacional | Verdulería | 17 | 21 | \$120.00 | \$2,040.00 | \$2,520.00 | KG |
| Chile poblano | Nacional | Verdulería | 131 | 167 | \$29.00 | \$3,799.00 | \$4,843.00 | KG |
| Chile seco | Nacional | Verdulería | 11 | 14 | \$140.00 | \$1,540.00 | \$1,960.00 | KG |



| | | | | | | | | |
|------------------------------|----------|------------|------|------|----------|-----------------------|-----------------------|--------|
| Apio | Nacional | Verdulería | 14 | 18 | \$22.00 | \$308.00 | \$396.00 | KG |
| Brócoli | Nacional | Verdulería | 615 | 781 | \$29.00 | \$17,835.00 | \$22,649.00 | KG |
| Calabacita | Nacional | Verdulería | 954 | 1211 | \$30.00 | \$28,620.00 | \$36,330.00 | KG |
| Cebolla | Nacional | Verdulería | 1096 | 1391 | \$24.00 | \$26,304.00 | \$33,384.00 | KG |
| Chayote | Nacional | Verdulería | 1251 | 1588 | \$18.00 | \$22,518.00 | \$28,584.00 | KG |
| Chile guajillo | Nacional | Verdulería | 12 | 16 | \$120.00 | \$1,440.00 | \$1,920.00 | KG |
| Chile poblano | Nacional | Verdulería | 97 | 123 | \$29.00 | \$2,813.00 | \$3,567.00 | KG |
| Chile seco | Nacional | Verdulería | 8 | 11 | \$140.00 | \$1,120.00 | \$1,540.00 | KG |
| Chile verde serrano | Nacional | Verdulería | 28 | 36 | \$38.00 | \$1,064.00 | \$1,368.00 | KG |
| Cilantro | Nacional | Verdulería | 118 | 149 | \$38.00 | \$4,484.00 | \$5,662.00 | KG |
| Coliflor | Nacional | Verdulería | 138 | 175 | \$35.00 | \$4,830.00 | \$6,125.00 | KG |
| Ejotes | Nacional | Verdulería | 166 | 211 | \$28.00 | \$4,648.00 | \$5,908.00 | KG |
| Espinacas | Nacional | Verdulería | 145 | 184 | \$22.00 | \$3,190.00 | \$4,048.00 | KG |
| Guayaba | Nacional | Verdulería | 1493 | 1895 | \$16.00 | \$23,888.00 | \$30,320.00 | KG |
| Jitomate | Nacional | Verdulería | 1887 | 2395 | \$30.00 | \$56,610.00 | \$71,850.00 | KG |
| Lechuga | Nacional | Verdulería | 387 | 491 | \$22.00 | \$8,514.00 | \$10,802.00 | PIEZAS |
| Limón | Nacional | Verdulería | 16 | 20 | \$24.00 | \$384.00 | \$480.00 | KG |
| Melón | Nacional | Verdulería | 1493 | 1895 | \$17.00 | \$25,381.00 | \$32,215.00 | KG |
| Naranja | Nacional | Verdulería | 1217 | 1544 | \$17.00 | \$20,689.00 | \$26,248.00 | KG |
| Nopales | Nacional | Verdulería | 173 | 219 | \$26.00 | \$4,498.00 | \$5,694.00 | KG |
| Papa | Nacional | Verdulería | 276 | 351 | \$24.00 | \$6,624.00 | \$8,424.00 | KG |
| Papaya | Nacional | Verdulería | 1161 | 1474 | \$18.00 | \$20,898.00 | \$26,532.00 | KG |
| Pepino | Nacional | Verdulería | 166 | 211 | \$11.00 | \$1,826.00 | \$2,321.00 | KG |
| Pimiento morrón | Nacional | Verdulería | 539 | 684 | \$48.00 | \$25,872.00 | \$32,832.00 | KG |
| Piña | Nacional | Verdulería | 1161 | 1474 | \$18.00 | \$20,898.00 | \$26,532.00 | KG |
| Plátano valeri | Nacional | Verdulería | 1161 | 1474 | \$17.00 | \$19,737.00 | \$25,058.00 | KG |
| Plátano macho | Nacional | Verdulería | 55 | 70 | \$20.00 | \$1,100.00 | \$1,400.00 | KG |
| Rábano | Nacional | Verdulería | 21 | 26 | \$19.00 | \$399.00 | \$494.00 | KG |
| Sandía | Nacional | Verdulería | 1161 | 1474 | \$13.00 | \$15,093.00 | \$19,162.00 | KG |
| Tomate verde | Nacional | Verdulería | 228 | 290 | \$18.00 | \$4,104.00 | \$5,220.00 | KG |
| Zanahoria | Nacional | Verdulería | 1445 | 1834 | \$14.00 | \$20,230.00 | \$25,676.00 | KG |
| TOTAL I.V.A. INCLUIDO | | | | | | \$1'084,504.30 | \$1'376,743.00 | |

RELACIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES:

ZONA 1

| INSUMOS | MARCA SUGERIDA | TIPO | CANTIDAD ZONA 1 | | PRECIO UNITARIO | TOTALES | | PRESENTACIÓN |
|--------------------------------|----------------|------------|-----------------|--------|-----------------|--------------|--------------|-------------------|
| | | | MÍNIMO | MÁXIMO | | MÍNIMO | MÁXIMO | |
| Aceite comestible | Cristal | Abarrotes | 6,919 | 8,772 | \$17.70 | \$122,466.30 | \$155,264.40 | Botellas de 500ml |
| Acelga | | Verdulería | 3,625 | 4,595 | \$20.00 | \$72,500.00 | \$91,900.00 | Kg |
| Ajo | | Abarrotes | 454 | 575 | \$120.00 | \$54,480.00 | \$69,000.00 | Kg |
| Arroz entero pulido | Italriso | Abarrotes | 2,942 | 3,730 | \$35.20 | \$103,558.40 | \$131,296.00 | Bolsas de kg |
| Atún en agua en hojuela | Tuny | Abarrotes | 32,737 | 41,504 | \$17.70 | \$579,444.90 | \$734,620.80 | Latas de 140gr |
| Avena en hojuela entera grande | Granvita | Abarrotes | 1,131 | 1,434 | \$34.70 | \$39,245.70 | \$49,759.80 | Bolsas de 1 kg |
| Calabacita | | Verdulería | 3,167 | 4,015 | \$30.00 | \$95,010.00 | \$120,450.00 | Kg |
| Cebolla | | Verdulería | 12,947 | 16,414 | \$24.00 | \$310,728.00 | \$393,936.00 | Kg |
| Chayote | | Verdulería | 6,241 | 7,914 | \$18.00 | \$112,338.00 | \$142,452.00 | Kg |
| Chile guajillo | | Verdulería | 171 | 216 | \$120.00 | \$20,520.00 | \$25,920.00 | Kg |



| | | | | | | | | |
|--|------------------|------------|--------|--------|-----------------------|-----------------------|----------------|-------------------|
| Chile poblano | | Verdulería | 234 | 297 | \$29.00 | \$6,786.00 | \$8,613.00 | Kg |
| Cilantro | | Verdulería | 727 | 921 | \$38.00 | \$27,626.00 | \$34,998.00 | Kg |
| Ejotes | | Verdulería | 3,169 | 4,018 | \$28.00 | \$88,732.00 | \$112,504.00 | Kg |
| Espinacas | | Verdulería | 2,714 | 3,441 | \$22.00 | \$59,708.00 | \$75,702.00 | Kg |
| Frijol pinto | Cereazucar | Abarrotes | 12,525 | 15,879 | \$42.70 | \$534,817.50 | \$678,033.30 | Bolsas de 1kg |
| Garbanzo seco | Valle verde | Abarrotes | 3,017 | 3,825 | \$20.70 | \$62,451.90 | \$79,177.50 | Bolsa de 500g |
| Fruta de temporada (guayaba, naranja, sandía, papaya, plátano) | | Verdulería | 62,516 | 79,258 | \$16.00 | \$1,000,256.00 | \$1,268,128.00 | Kg |
| Huevo | La moreña | Abarrotes | 12,051 | 15,278 | \$34.00 | \$409,734.00 | \$519,452.00 | Kg |
| Jitomate | | Verdulería | 32,074 | 40,664 | \$30.00 | \$962,220.00 | \$1,219,920.00 | Kg |
| Limón | | Verdulería | 238 | 302 | \$24.00 | \$5,712.00 | \$7,248.00 | Kg |
| Lechuga | | Verdulería | 8,516 | 10,797 | \$22.00 | \$187,352.00 | \$237,534.00 | Kg |
| Lenteja chica | Campo fresco | Abarrotes | 3,017 | 3,825 | \$20.70 | \$62,451.90 | \$79,177.50 | Bolsa de 500g |
| Nopal | | Verdulería | 7,246 | 9,187 | \$26.00 | \$188,396.00 | \$238,862.00 | Kg |
| Papa | | Verdulería | 1,116 | 1,414 | \$24.00 | \$26,784.00 | \$33,936.00 | Kg |
| Pepino | | Verdulería | 11,467 | 14,539 | \$11.00 | \$126,137.00 | \$159,929.00 | Kg |
| Pimiento morrón | | Verdulería | 3,167 | 4,015 | \$48.00 | \$152,016.00 | \$192,720.00 | Kg |
| Sardina en salsa de tomate | Mareden | Abarrotes | 4,793 | 6,076 | \$36.70 | \$175,903.10 | \$222,989.20 | Lata de 425g |
| Tomate verde | | Verdulería | 908 | 1,151 | \$18.00 | \$16,344.00 | \$20,718.00 | Kg |
| Tostadas horneadas | Alcaraz | Abarrotes | 6,467 | 8,199 | \$28.70 | \$185,602.90 | \$235,311.30 | Paquetes de 21 pz |
| Zanahoria | | Verdulería | 11,110 | 14,086 | \$14.00 | \$155,540.00 | \$197,204.00 | Kg |
| Carne molida de res | | Carnes | 1,026 | 1,301 | \$120.00 | \$123,120.00 | \$156,120.00 | Kg |
| Naranja | | Verdulería | 1,943 | 2,464 | \$17.00 | \$33,031.00 | \$41,888.00 | Kg |
| Jamaica | | Abarrotes | 226 | 287 | \$135.00 | \$30,510.00 | \$38,745.00 | Kg |
| Perejil | | Verdulería | 57 | 72 | \$60.00 | \$3,420.00 | \$4,320.00 | Kg |
| Pimienta | | Abarrotes | 12 | 15 | \$120.00 | \$1,440.00 | \$1,800.00 | Kg |
| Pan para hamburguesa | Bimbo | Abarrotes | 1,414 | 1,792 | \$44.70 | \$63,205.80 | \$80,102.40 | Paquete de 8 pzs |
| Pescado molido | | Carnes | 5 | 6 | \$110.00 | \$550.00 | \$660.00 | Kg |
| Chile verde | | Verdulería | 2 | 2 | \$38.00 | \$76.00 | \$76.00 | Kg |
| Comino | | Abarrotes | 0.15 | 0.23 | \$110.00 | \$16.50 | \$25.30 | Kg |
| Tortilla de maíz nixtamalizado | | Abarrotes | 51 | 64 | \$22.00 | \$1,122.00 | \$1,408.00 | Kg |
| Pechuga de pollo | | Carnes | 14 | 17 | \$98.00 | \$1,372.00 | \$1,666.00 | Kg |
| Queso fresco | | Lácteos | 4 | 5 | \$98.00 | \$392.00 | \$490.00 | Kg |
| Elote entero | | | 8 | 10 | \$33.00 | \$264.00 | \$330.00 | |
| Queso panela | | Lácteos | 2 | 3 | \$80.00 | \$160.00 | \$240.00 | Kg |
| Chile chipotle en lata | Clemente jacques | Abarrotes | 2 | 2 | \$22.70 | \$45.40 | \$45.40 | Latas de 220g |
| Chile secos | | Abarrotes | 0.3 | 0.45 | \$140.00 | \$42.00 | \$63.00 | Kg |
| Piña | | Verdulería | 2 | 2 | \$18.00 | \$36.00 | \$36.00 | Kg |
| Guayaba | | Verdulería | 2 | 2 | \$16.00 | \$32.00 | \$32.00 | Kg |
| Bistec de res | | Carnes | 9 | 11 | \$160.00 | \$1,440.00 | \$1,760.00 | Kg |
| Carne de res en fajitas | | Carnes | 5 | 6 | \$160.00 | \$800.00 | \$960.00 | Kg |
| Queso Oaxaca | | Lacteos | 1 | 1 | \$98.00 | \$98.00 | \$98.00 | Kg |
| Crema natural | | Lacteos | 1 | 2 | \$48.00 | \$48.00 | \$96.00 | Kg |
| Epazote | | Verdulería | 0.3 | 0.45 | \$65.00 | \$19.50 | \$29.25 | Kg |
| Laurel | | Abarrotes | 0.15 | 0.23 | \$60.00 | \$9.00 | \$13.80 | Kg |
| Sandía | | Verdulería | 19 | 24 | \$13.00 | \$247.00 | \$312.00 | Kg |
| Jícama | | Verdulería | 19 | 24 | \$22.00 | \$418.00 | \$528.00 | Kg |
| TOTAL I.V.A. INCLUIDO | | | | | \$6'206,775.80 | \$7'868,599.95 | | |

ZONA 2

MVC

Handwritten signatures and initials: "MVC", "g", and "D".



| INSUMOS | MARCA SUGERIDA | TIPO | CANTIDAD ZONA 2 | | PRECIO UNITARIO | TOTALES | | PRESENTACIÓN |
|--|----------------|------------|-----------------|---------|-----------------|----------------|----------------|-------------------|
| | | | MÍNIMO | MÁXIMO | | MÍNIMO | MÁXIMO | |
| Aceite comestible | Cristal | Abarrotes | 11,507 | 14,589 | \$17.70 | \$203,673.90 | \$258,225.30 | Botellas de 500ml |
| Acelga | | Verdulería | 6,028 | 7,643 | \$20.00 | \$120,560.00 | \$152,860.00 | Kg |
| Ajo | | Abarrotes | 754 | 956 | \$120.00 | \$90,480.00 | \$114,720.00 | Kg |
| Arroz entero pulido | Italriso | Abarrotes | 4,893 | 6,203 | \$35.20 | \$172,233.60 | \$218,345.60 | Bolsas de kg |
| Atún en agua en hojuela | Tuny | Abarrotes | 54,447 | 69,026 | \$17.70 | \$963,711.90 | \$1,221,764.30 | Latas de 140gr |
| Avena en hojuela entera grande | Granvita | Abarrotes | 1,882 | 2,387 | \$34.70 | \$65,305.40 | \$82,828.90 | Bolsas de 1 kg |
| Calabacita | | Verdulería | 5,267 | 6,677 | \$30.00 | \$158,010.00 | \$200,310.00 | Kg |
| Cebolla | | Verdulería | 21,532 | 27,299 | \$24.00 | \$516,768.00 | \$655,176.00 | Kg |
| Chayote | | Verdulería | 10,381 | 13,176 | \$18.00 | \$186,858.00 | \$237,168.00 | Kg |
| Chile guajillo | | Verdulería | 284 | 360 | \$120.00 | \$34,080.00 | \$43,200.00 | Kg |
| Chile poblano | | Verdulería | 390 | 494 | \$29.00 | \$11,310.00 | \$14,326.00 | Kg |
| Cilantro | | Verdulería | 1,208 | 1,532 | \$38.00 | \$45,904.00 | \$58,216.00 | Kg |
| Ejotes | | Verdulería | 5,271 | 6,682 | \$28.00 | \$147,588.00 | \$187,096.00 | Kg |
| Espinacas | | Verdulería | 4,514 | 5,723 | \$22.00 | \$99,308.00 | \$125,906.00 | Kg |
| Frijol pinto | Cereazucar | Abarrotes | 20,831 | 26,412 | \$42.70 | \$889,483.70 | \$1,127,809.70 | Bolsas de 1kg |
| Garbanzo seco | Valle verde | Abarrotes | 5,018 | 6,361 | \$20.70 | \$103,872.60 | \$131,672.70 | Bolsa de 500g |
| Fruta de temporada (guayaba, naranja, sandía, papaya, plátano) | | Verdulería | 103,973 | 131,818 | \$16.00 | \$1,663,568.00 | \$2,109,088.00 | Kg |
| Huevo | La moreña | Abarrotes | 20,042 | 25,410 | \$34.00 | \$681,428.00 | \$863,940.00 | Kg |
| Jitomate | | Verdulería | 53,344 | 67,630 | \$30.00 | \$1,600,320.00 | \$2,028,900.00 | Kg |
| Limón | | Verdulería | 396 | 502 | \$24.00 | \$9,504.00 | \$12,048.00 | Kg |
| Lechuga | | Verdulería | 14,163 | 17,956 | \$22.00 | \$311,586.00 | \$395,032.00 | Kg |
| Lenteja chica | Campo fresco | Abarrotes | 5,018 | 6,361 | \$20.70 | \$103,872.60 | \$131,672.70 | Bolsa de 500g |
| Nopal | | Verdulería | 12,052 | 15,279 | \$26.00 | \$313,352.00 | \$397,254.00 | Kg |
| Papa | | Verdulería | 1,855 | 2,352 | \$24.00 | \$44,520.00 | \$56,448.00 | Kg |
| Pepino | | Verdulería | 19,072 | 24,180 | \$11.00 | \$209,792.00 | \$265,980.00 | Kg |
| Pimiento morrón | | Verdulería | 5,267 | 6,678 | \$48.00 | \$252,816.00 | \$320,544.00 | Kg |
| Sardina en salsa de tomate | Mareden | Abarrotes | 7,970 | 10,105 | \$36.70 | \$292,499.00 | \$370,853.50 | Lata de 425g |
| Tomate verde | | Verdulería | 1,510 | 1,915 | \$18.00 | \$27,180.00 | \$34,470.00 | Kg |
| Tostadas horneadas | Alcaraz | Abarrotes | 10,756 | 13,637 | \$28.70 | \$308,697.20 | \$391,381.90 | Paquetes de 21 pz |
| Zanahoria | | Verdulería | 18,478 | 23,427 | \$14.00 | \$258,692.00 | \$327,978.00 | Kg |
| Carne molida de res | | Carnes | 1,707 | 2,164 | \$120.00 | \$204,840.00 | \$259,680.00 | Kg |
| Naranja | | Verdulería | 3,232 | 4,097 | \$17.00 | \$54,944.00 | \$69,649.00 | Kg |
| Jamaica | | Abarrotes | 377 | 478 | \$135.00 | \$50,895.00 | \$64,530.00 | Kg |
| Perejil | | Verdulería | 94 | 119 | \$60.00 | \$5,640.00 | \$7,140.00 | Kg |
| Pimienta | | Abarrotes | 19 | 25 | \$120.00 | \$2,280.00 | \$3,000.00 | Kg |
| Pan para hamburguesa | Bimbo | Abarrotes | 2,350 | 2,980 | \$44.70 | \$105,045.00 | \$133,206.00 | Paquete de 8 pzs |
| Pescado molido | | Carnes | 7 | 10 | \$110.00 | \$770.00 | \$1,100.00 | Kg |
| Chile verde | | Verdulería | 2 | 3 | \$38.00 | \$76.00 | \$114.00 | Kg |
| Comino | | Abarrotes | 0.25 | 0.37 | \$110.00 | \$27.50 | \$40.70 | Kg |
| Tortilla de maíz nixtamalizado | | Abarrotes | 84 | 107 | \$22.00 | \$1,848.00 | \$2,354.00 | Kg |
| Pechuga de pollo | | Carnes | 22 | 29 | \$98.00 | \$2,156.00 | \$2,842.00 | Kg |
| Queso fresco | | Lácteos | 6 | 8 | \$98.00 | \$588.00 | \$784.00 | Kg |
| Elote entero | | | 12 | 16 | \$33.00 | \$396.00 | \$528.00 | Kg |
| Queso panela | | Lácteos | 4 | 5 | \$80.00 | \$320.00 | \$400.00 | Kg |

MVC

1880
5



| | | | | | | | | |
|------------------------------|------------------|------------|------|------|------------------------|------------------------|------------|---------------|
| Chile chipotle en lata | Clemente jacques | Abarrotes | 3 | 4 | \$22.70 | \$68.10 | \$90.80 | Latas de 220g |
| Chile secos | | Abarrotes | 0.5 | 1 | \$140.00 | \$70.00 | \$140.00 | Kg |
| Piña | | Verdulería | 3 | 4 | \$18.00 | \$54.00 | \$72.00 | Kg |
| Guayaba | | Verdulería | 3 | 4 | \$16.00 | \$48.00 | \$64.00 | Kg |
| Bistec de res | | Carnes | 14 | 18 | \$160.00 | \$2,240.00 | \$2,880.00 | Kg |
| Carne de res en fajitas | | Carnes | 8 | 11 | \$160.00 | \$1,280.00 | \$1,760.00 | Kg |
| Queso Oaxaca | | Lácteos | 1 | 2 | \$98.00 | \$98.00 | \$196.00 | Kg |
| Crema natural | | Lácteos | 2 | 3 | \$48.00 | \$96.00 | \$144.00 | Kg |
| Epazote | | Verdulería | 0.50 | 0.75 | \$65.00 | \$32.50 | \$48.75 | Kg |
| Laurel | | Abarrotes | 0.25 | 0.37 | \$60.00 | \$15.00 | \$22.20 | Kg |
| Sandia | | Verdulería | 31 | 40 | \$13.00 | \$403.00 | \$520.00 | Kg |
| Jícama | | Verdulería | 31 | 40 | \$22.00 | \$682.00 | \$880.00 | Kg |
| TOTAL I.V.A. INCLUIDO | | | | | \$10'321,886.00 | \$13'087,400.05 | | |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD DE LOS INSUMOS:

ARROZ ENTERO (PULIDO) 1kg

Descripción: Granos de arroz súper extra pertenecientes a la familia de las gramíneas, género Oryza, especie sativa, a los cuales se les ha quitado las cáscaras, todos los gérmenes y las cutículas que constituyen el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco.

| Características fisicoquímicas | Súper extra |
|--------------------------------|---------------------|
| Contenido neto | 1 kg |
| Marca | Indefinida |
| Humedad (%) | Mínimo 10 Máximo 14 |

| Contaminantes Químicos | Límites Máximos |
|------------------------|-----------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |

| Análisis selectivo de grano | |
|-----------------------------|-----------|
| Grano entero (%) | Mínimo 92 |
| Grano quebrado (%) | Máximo 8 |
| Contrastanes | 0.50 |

MUC

[Handwritten signatures and initials]



| | |
|---------------------------------|--------------|
| Afines | 2.0 |
| Insectos microorganismos | 1.0 |
| Manchados por calor | 1.0 |
| Palay(%) | 0.005 max |
| Mal pulidos | 2.000 |
| Cutícula roja | 1.000 |
| Estrellado(%) | 7.500 max |
| Yesosos | 4.000 |

- **Impurezas y materia extraña:** Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5 % de impurezas y materia extraña en peso, y de éste parámetro, no más del 0.3 % de semillas de maleza. Lo anterior se verifica de acuerdo a lo establecido en el inciso 7.3. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro se considera impureza o 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 la recepción en el SEDIF O SMDIF 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 CICOPLAFEST.

- **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el mismo. (NMX-FF-035-SCFI-2005)
- **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.

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

MVC

[Handwritten signatures and initials]
7



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 2020). 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 6 y 6A).

La tinta no debe contener plomo.

- **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:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de 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 proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--|--|--|
| Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales. | Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales. | Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales. |

ATÚN EN AGUA, EN HOJUELAS 140 g

Descripción: Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de las especies Thunnus albacares (aleta amarilla) entre otros, pudiendo ser en trozos, inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, compuesto ya sea por agua o por aceite, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, será envasado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.

| Características Físicas | Límites |
|-------------------------|---------|
| Contenido neto | 140g |
| Masa drenada | 100g |

Handwritten signatures and initials

MUC



| Características Físicoquímicas | Por cada 100 g de atún en agua drenado* |
|--------------------------------|---|
| Energía (kcal) | 118 |
| Proteínas (g) | Mínimo 20% |
| Sodio (mg) | 400 mg/100g Máximo |

* Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

| Características Microbiológicas | Límites |
|---------------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios | Negativo |
| Mesofílicos aerobios | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios | Negativo |

| Metales pesados | Límites máximos(mg/kg) |
|-----------------|------------------------|
| Cadmio | 0.5 |
| Metil Mercurio | 1.0 |
| Plomo | 1.0 |
| Estaño* | 100 |
| Histamina | 100 |

*Sólo para enlatado

| Características Sensoriales | Límites |
|-----------------------------|---|
| Color | Claro y homogéneo. Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos. |
| Olor | Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica. |
| Sabor | Característico del producto libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica. |
| Apariencia/Aspecto | En trozos, que cumpla con lo establecido en la NOM-084-SCFI-2004. |
| Textura | Firme y propia del producto envasado. |

| Aditivos |
|---|
| 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 disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |

- **Materia Extraña:** El producto debe estar exento de materia extraña.

Handwritten signatures and initials in blue ink.

MUC



- **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 la recepción en el SEDIF O SMDIF 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 CICOPLAFEST.

- **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.

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 2020). 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 15)

La tinta no debe contener plomo.

- **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 Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de 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 proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.

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

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---|---|--|
| Apariencia/Aspecto | Color, olor, sabor, aspecto, textura de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, textura aspectos, diferentes a los establecidos. |
| Envase | Íntegro, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en las costuras y/o en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. | Abombadas, oxidados, con fuga. Abolladas en costuras y/o engargolado en cualquier parte del cuerpo de la lata. |
| Fecha de caducidad o consumo preferente | Vigente. | Vencida. |

NOM-251-SSA1-2009

| Normas de referencia | Clave |
|---|-------------------------|
| Atún y Pescados similares en aceite enlatados. | NMX-F-220-SCFI-2011 |
| Información comercial-especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita pre envasados | NOM-084-SCFI-1994 |
| Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. | NOM-242-SSA1-2009 |
| Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva. | CODEX STAN 70-1981 |
| Productos pre envasados-contenido neto tolerancias y métodos de Verificación. | NOM-002-SCFI-2011 |
| Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. | NOM-130-SSA1-1995 |
| Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| 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-SSA1-2009 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. | |

MUC

[Handwritten signatures and initials]



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.

FRIJOL PINTO, 1 Kg

Descripción: Grano perteneciente a la familia fabácea de la subfamilia papilonoidea, género phaseolus y especie vulgaris L son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje. Son hierbas rastreras y trepadoras con folios de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre.

| Características Físicoquímicas | Limite |
|--------------------------------|----------------------|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |

| Especificaciones | Límites máximos de calidad (%) |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| Categoría | Extra |
| Impureza y materia extraña | |
| Piedra | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| Total | 0.30 |
| Granos dañados | |
| Agentes meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| Total | 1.30 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afine | 1.00 |
| total | 1.5 |

MUC

1180

g



| Granos defectuosos | |
|----------------------|---|
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchados | 0.50 |
| Ampollados | 0.70 |
| Total | 2.00 |
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión casera |

| Características | Límites |
|---------------------------|--|
| Color | Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio. |
| Olor | Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olor a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Apariencia/Aspecto | Granos del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial. |

CODEX Alimentarius

| Metales pesados | Límites máximos (mg/kg) |
|-----------------|-------------------------|
| Plomo | 0.1 |
| Cadmio | 0.1 |

- **Materia extraña:** deberá cumplir con la Tabla Especificaciones de Calidad y estar exento de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal incluidos insectos muertos).
- **Plaguicidas y contaminantes:** Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública. Deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia. NMX-FF-038-SCFI-2016.
- **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 la recepción en el SEDIF O SMDIF 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 CICOPLAFEST.

MVC

[Handwritten signatures and initials]



- **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.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.

- **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.

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 2020). 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 9 y 9A).

La tinta no debe contener plomo.

- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de 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 proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **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:

[Handwritten signatures and initials]

MJC



| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--|--|---|
| Apariencia/Aspecto | Color, olor. Y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase | Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente. | Vencida. |

NOM-251-SSA1-2009

| Normas de referencia | Claves de las normas |
|--|------------------------|
| Fabáceas – frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba. | NMX-FF-038-SCFI-2016 |
| Norma del Codex para determinadas legumbres. | Codex Stan 171-1989 |
| Información comercial- Declaración de Cantidad en la etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria. | NOM-051-SCFI/SSAI-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios | NOM-251-SSA1-2009 |
| Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud. | |

LENTEJA CHICA, 500 Kg

Descripción: La lenteja (*Lens esculenta*) es una leguminosa que pertenece a la familia de las Papilionáceas o Fabaceae. Las semillas son de forma aplanada y pueden variar de tamaño desde 3 a 8mm. Las presentes especificaciones se realizan para grano de lenteja pre envasado o a granel destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en territorio nacional.

| Características fisicoquímicas | Límites |
|--------------------------------|----------------------|
| Contenido neto | 500g |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |

*CODEX-STAND-171-1989

| Especificaciones | Límites máximos de calidad (%) |
|----------------------------|--------------------------------|
| | Extra |
| Impureza y materia extraña | |
| Piedra | 0.25 |

y

MVC

11/10

SD



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 12 y 12 A).

La tinta no debe contener plomo.

- **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 Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009,
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de 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 proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **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 y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor y aspecto diferentes a las establecidas. |
| Envase | Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencias de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferentemente | Vigente. | Vencida. |

| Normas de referencia | Clave |
|---|------------------------|
| Fabáceas - Frijol (Phaseolus vulgaris L.) Especificaciones y métodos de prueba. | NMX-FF-038-SCFI-2016 |
| Norma del Codex para determinadas legumbres | Codex Stan 171-1989 |
| Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones | NOM-030-SCFI-2006 |
| 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-SSA1-2009 |
| Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes | CODEX-193-1995, |

y

10/10

SD

MUC



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 12 y 12 A).

La tinta no debe contener plomo.

- **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 Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009,
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de 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 proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **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 y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor y aspecto diferentes a las establecidas. |
| Envase | Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencias de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferentemente | Vigente. | Vencida. |

| Normas de referencia | Clave |
|---|------------------------|
| Fabáceas - Frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba. | NMX-FF-038-SCFI-2016 |
| Norma del Codex para determinadas legumbres | Codex Stan 171-1989 |
| Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones | NOM-030-SCFI-2006 |
| 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-SSA1-2009 |
| Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes | CODEX-193-1995, |

y

APRO

JD

MUC



| | |
|--|----------------|
| en los alimentos y piensos! | enmendada 2018 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. | |

SARDINA EN TROZOS EN SALSA DE TOMATE, 425 g

Descripción: Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: Sardinops spp., Etrumeus spp., Engraulis spp., Opisthonema spp., Trachurus spp., y salsa de tomate como medio de cobertura, envasado en recipientes herméticamente cerrados, aplicando un tratamiento térmico para destruir o inactivar todos los microorganismos que pongan en peligro su inocuidad.

| Características Físicas | Limites |
|-------------------------|---------|
| Contenido neto | 425g |
| Masa drenada | 255 g |

| | |
|----------|--------------------------------|
| Sodio* | Máximo 400 mg/100g de alimento |
| Proteína | Mínimo 18 % |

*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente

| Características Microbiológicas | Limites |
|---------------------------------|----------|
| Mesofilicos anaerobios | Negativo |
| Mesofilicos aerobios | Negativo |
| Termofilicos anaerobios | Negativo |
| Termofilicos aerobios | Negativo |

| Características sensoriales | Limites |
|-----------------------------|---|
| Color | Características de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación y adulteración. |
| Olor | Características de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación y adulteración. |
| Sabor | Agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Textura | Firme, suave, característica del producto enlatado en su medio de |

J

MD4
J

MUC



cobertura, no debe ser correosa o masuda.

| Contaminantes y metales pesados | Limite |
|---------------------------------|-----------|
| Cadmio | 0.5 mg/kg |
| Metil Mercurio | 0.5 mg/kg |
| Plomo | 1.0 mg/kg |
| Estaño* | 100 mg/kg |
| Histamina | 100 mg/kg |

*solo para enlatado

Aditivo

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 disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

- **Materia extraña:** El producto debe de estar exento de 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 la recepción en el SEDIF O SMDIF 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 CICOPLAFEST.

- **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 alimento.
- **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:

MUC

15/10
D



Información comercial.

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 2020). 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 14).

La tinta no debe contener plomo.

- **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-251SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de 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 proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---|--|--|
| Apariencia/ Aspecto. | Color, olor, sabor, textura, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, textura, diferentes a las establecidas. |
| Envase. | Integro, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. | Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas con costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente. | Vigente. | Vencida. |

NOM-251-SSA1-2009

| Normas de referencias | Claves |
|-----------------------|--------|
|-----------------------|--------|

y

MPO

D

MVC



| | |
|---|------------------------|
| Productos de la pesca - Sardinias Pescados Similares Enlatados Especificaciones. | NMX-F-179-SCFI-2001 |
| Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva | CODEX STAN 94-1981 |
| Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. | NOM-242-SSA1-SSA1-2009 |
| Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. | NOM-130-SSA1-1995 |
| Productos pre envasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación | NOM-002-SCFI-2011 |
| Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones | NOM-030-SCFI-2006 |
| 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-SSA1-2009 |
| 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. | |

ACEITE COMESTIBLE 500 ml

Descripción: Cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacil- glicerole y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuete, canola, cártamo, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse por refinación química o física, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

| Características físico-químicas | Mínimos | Máximos |
|--|---------|---------|
| Contenido neto | 500ml | |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico), en % | - | 0.05 |
| Humedad y materia volátil en % | - | 0.05 |
| Color (escala Lovibond) | - | 30-3.5R |
| Índice de peróxido, en meq/kg | - | 1.0 |
| Prueba fría a 273 °K (0°C), (horas) | 5.5 | - |

y

MJC
MP
D



| | | |
|---------------------------|---|------|
| Impurezas insolubles en % | - | 0.02 |
| Ácidos grasos trans % | - | 3:5 |

Aditivos.: Los permitidos por la Secretaría de Salud en las cantidades que se señalan en la siguiente tabla:

| Antioxidante | % Máximo |
|---|-----------------|
| Tocoferoles | 0.03 |
| Galacto de propilo (GP) | 0.01 |
| Terbutil hidroquinona (TBHQ) | 0.02 |
| Ácido cítrico o ácido fosfórico | 0.005 % máximo) |
| Butirato de hidroxianisol (BHA) | 0.01 |
| Butirato de hidroxitolueno (BHT) | 0.02 |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA Y BHT sin exceder límites individuales | 0.02 |
| Palmitato de ascorbilo | 0.02 |

Contaminantes químicos: El producto objeto de esta norma no debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.

| Características fisicoquímicas | Límites Máximo |
|--------------------------------|----------------|
| Índice de peróxidos | 1.0 meq / jg |

| Contaminantes químicos | Límite Máximo mg /kg |
|------------------------|----------------------|
| Hierro | 1.5 |
| Cobre | 0.1 |
| Plomo | 0.1 |
| Arsénico | 0.1 |
| Antioxidante sinérgico | 0.005 |

| Antioxidantes sinérgicos | Máximo |
|---|----------|
| Acido critico o ácido fosfórico grado alimenticio | 50 mg/kg |

y

11/10

D

MUC



| Sensoriales | Límites |
|-------------|--|
| Olor | Característico, ligero no desagradable, exento de olores extraños a rancios. |
| Sabor | Característico, ligero no desagradable exento de sabores extraños o rancios. |
| Apariencia | Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293 K (20°C). |

- **Materia extraña:** deberá de estar libre de cualquier 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 la recepción en el SEDIF O SMDIF 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 CICOPLAFEST.

- **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.

El producto objeto de esta norma, se debe envasar en recipientes de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

- **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.

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 2020). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaria de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.

MUC

Handwritten signatures and initials: "11/16", "D", and a large "y".



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 17 y 17 A).

La tinta no debe contener plomo.

- **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-251SSA1-2009,
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de 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 proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **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 y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase. | Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente. | Vigente. | Vencida. |

| NORMAS DE REFERENCIA | |
|----------------------|------------------------|
| nnmx-f-101-scfi-2012 | nmx-f-017-scfi-2005 |
| nmx-f-211-scfi-2012 | nmx-f-089-scfi-2008 |
| nmx-f-116-scfi-2012 | nom-002-scfi-1993 |
| nmx-f-154-scfi-2010 | nom-051-scfi/ssa1-2010 |
| nmx-f-225-scfi-2006 | nmx-f-012-scfi-2005 |
| mx-f-074-scfi-2006 | nmx-f-089-scfi-2008 |
| nmx-f-075-scfi-2006 | nmx-f-101-scfi-2006 |



GALLETA HABANERA 117g

Descripción: Al producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina, grasas y aceites comestibles o sus mezclas y agua, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada caracterizado por su bajo contenido en agua.

| Determinación | Límite máximo |
|----------------|---------------|
| Humedad | 6% |
| Sodio | 400 mg/100g |
| Contenido neto | 117 g |
| Proteínas % | Mínimo 8 |
| Fibra cruda % | Máximo 0.5 |

| | |
|----------------------------|---------------|
| Mesofilicos aerobios UFC/g | 10 000 Máximo |
| Coliformes totales UFC/g | <30 Máximo |
| Hongos UFC/g | 300 |
| Salmonella spp en 25 g | Negativa |

| Determinación | Límite máximo |
|---------------|---------------|
| Aflatoxinas | 20 µg / kg |

| Metales Pesados | Límite máximo mg/kg |
|-----------------|---------------------|
| Plomo (Pb) | 0,5 |
| Cadmio (Cd) | 0,1 |

- **Impurezas y materia extraña:** El producto objeto de esta Norma debe de estar libre de fragmentos macroscopicos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña objetable.
- **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 la recepción en el SEDIF O SMDIF 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.

MPP
J
SA

MUC



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.

- **Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.
- **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.

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 2020). 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 22).

La tinta no debe contener plomo.

- **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:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de 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 proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.

MUC

1100

y

JD



- **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 y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales. | Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales. | Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales. |

| | |
|----------------|-------------------|
| NMX-F-006-1983 | NOM-247-SSA1-2008 |
|----------------|-------------------|

GARBANZO SECO 500 g

Descripción: Se obtiene en forma de semillas de la planta (*cicer arietinum*) pertenece a la familia Fabaceae de la Viviana bivalva con una o dos semillas en su interior siendo éstas algo arrugadas. La planta tiene dos catiledones grandes diferenciándose de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido en grasa.

| Características fisicoquímicas | Límites |
|--------------------------------|----------------------|
| Contenido neto | 500g |
| Humedad (%) | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |

*CODEX STAN-171-1989

| Especificaciones | Límites máximos de calidad (%) |
|------------------------------------|--------------------------------|
| | Extra |
| Impurezas y materia extraña | |
| Piedra | 0.25 |
| Otros | 0.05 |
| Total | 0.30 |
| Granos dañados | |
| Agentes meteorológicos | 0.70 |
| Hongos | 0.20 |
| Insectos y roedores | 0.40 |
| Desarrollo germinal | 0.00 |
| Total | 1.30 |
| Variedad | |

y

MRO
D

MUC



| | |
|---------------------------|-------------|
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| Total | 1.5 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchadas | 0.50 |
| Ampolladas | 0.70 |
| Total | 2.00 |
| Presencia de plaga | 0.00 |

NMX-FF-038-SCFI-2016

| Características sensoriales | Límites |
|-------------------------------|---|
| Color | Característico del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños. |
| Olor | Característicos del producto sin exhibir olor a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Apariencia/Aspecto | Semillas del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables. |

| Metales pesados | Límites máximos |
|-----------------|-----------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |

CODEX Alimentarius

- **Materia extraña:** deberá cumplir con lo señalado en la Tabla de Especificaciones de calidad y estar libre de insectos vivos, muertos o sus restos y suciedad.
- **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 la recepción en el SEDIF O SMDIF 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.

Handwritten signatures and initials in blue ink.

MDC



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:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.

- **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.

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 2020). Así como los logotipos 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, logotipos 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 10 y 10 A).

La tinta no debe contener plomo.

- **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-251SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **Análisis de laboratorio:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de 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 proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14



de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.

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

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--|---|--|
| Apariencia/Aspecto | Color y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, aspecto diferentes a las establecidas |
| Envase | Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente. | Vencida. |
| Vehículo de transporte | Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida. | Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida. |

NOM-251-SSA1-2009

| Normas de Referencia | Clave |
|---|------------------------|
| Fabáceas-Frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba. | NMX-FF-038-SCFI-2016. |
| Norma del Codex para determinadas legumbres | CODEX STAN 171-1989 |
| Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones | NOM-030-SCFI-2006 |
| 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-SSA1-2009 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. | |

GRANO DE ELOTE, 220 g

Descripción: Se entiende por granos enteros de elote envasados, al producto obtenido a partir de granos de maíz dulce, sanos, limpios y tiernos de la familia *Zea mays* L., envasados con un medio líquido de cobertura adecuado y en recipientes sanitarios de cierre hermético sometidos a tratamiento térmico para evitar su alteración.

| Características | Límites |
|-----------------|---------|
| Contenido neto. | 220g |

MVC

Handwritten signatures and initials in blue ink.



| | |
|---------------|-------|
| Masa Drenada. | 130 g |
|---------------|-------|

| Características Físicoquímicas | Límites |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Sodio* | Máximo 400mg/100g de alimentos |
| Cloruros (NaCl) en % | Máximo 4.0 |
| pH | Mínimo 5.5 Máximo 6.5 |
| Sólidos solubles en % | Máximo 15.0 |

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC vigente.

Microbiológicas:

El producto objeto de esta Norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

| Características Microbiológicas | Límites |
|---------------------------------|----------|
| Mesofilicos aerobios | Negativo |
| Mesofilicos anaerobios | Negativo |
| Termofilicos aerobios | Negativo |
| Termofilicos anaerobios | Negativo |

| Metales pesados | Límites Máximos (mg/Kg) |
|-----------------|-------------------------|
| Plomo | 1.0 |
| Arsénico | 1.0 |
| Cadmio | 0.2 |
| Estaño | 100 máximo |

| Aditivos |
|---|
| 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 disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |

| Sensoriales | Limite |
|-------------|--------|
| | |

MVC

[Handwritten signatures and initials]



| | |
|----------|--|
| Color: | Amarillo, dorado o blanco característico |
| Sabor: | Característico y libre de sabores extraños |
| Olor: | Característico y libre de olores extraños |
| Textura: | Producto tierno y firme |

- **Materia extraña:** El producto objeto de esta Norma debe estar libre de: fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra 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 la recepción en el SEDIF O SMDIF 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 CICOPLAFEST.

- **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 alimento.
- **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.

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 2020). 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

MVC

[Handwritten signatures and initials]



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 19 y 19 A).

La tinta no debe contener plomo.

- **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:** En cumplimiento a las ETC el proveedor licitante deberá de presentar análisis de laboratorio ser y/o certificado de calidad de los productos licitados de 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 proporcionar el certificado del laboratorio vigente que compruebe su acreditación ante dichas instituciones, con una antigüedad no mayor a los 3 meses, de igual manera realizará un segundo análisis del cual deberán de entregar muestras físicas al SEDIF Colima de los insumos el día 14 de Septiembre del 2020, el costo de ambos análisis deberá de ser cubiertos por el proveedor y éstos deberán de cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad, así como con la normatividad vigente.
- **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 y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase. | Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente. | Vigente. | Vencida. |

| NORMAS DE REFERENCIA | |
|--|------------------------|
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Productos envasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. | NOM-002-SCFI-2011 |
| Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | NOM-251-SSA1-2009 |
| Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. | NOM-130-SSA1-1995 |

FACTURACIÓN

Para efectos de transparencia en la utilización del Recurso General 33: Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios, Fondo V. Asistencia Social 2020, respecto a los programas de

MUC

[Handwritten signatures and initials]



Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, los cuales tienen como objetivo la alimentación de niñas, niños, adolescentes y personas que transitan por una situación de vulnerabilidad.


En este sentido, las facturas que se emitan deberán corresponder al mes de entrega, cotejando los insumos utilizados en los menús de los programas de Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, sin contener alimentos no permitidos dentro de los lineamientos establecidos en la EIASADC del año vigente. Así mismo, dentro de la facturación debe especificar el insumo, marca y contenido neto, ya que éstos deberán ser los mismos durante la contratación, también deberá señalar el precio unitario, cantidad total e importe total del pedido.

Enteradas "LAS PARTES", lo firman al margen y al calce por triplicado, en la Ciudad de Colima, Colima; a los 31 (treinta y un) días del mes de julio del año 2020 (dos mil veinte).

POR "LA PROVEEDORA"


C. MELINA VEGA CARRILLO

POR "DIF ESTATAL"


ING. JULIA JAHIEL PÉREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDAS POR:


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


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

ELABORÓ: LICDA. ITZY PAOLA MARTÍNEZ PÉREZ. ASESOR JURÍDICO



REVISÓ: LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA





ANEXO 2

DEL CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS; QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, 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 LA LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ **"DIF ESTATAL"**; Y POR LA OTRA PARTE, LA **C. MELINA VEGA CARRILLO**, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **"LA PROVEEDORA"**, Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ COMO **"LAS PARTES"**, CELEBRADO EL DÍA 31 DE JULIO DE 2020.

Calendario de entrega de insumos del Programa de Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria y Desayunos Escolares, por un periodo de agosto a diciembre de 2020: Las entregas se harán en los diez municipios del Estado de Colima y estarán condicionadas por dos zonas:

| ZONA 1 | ZONA 2 |
|------------------|------------|
| COLIMA | ARMERÍA |
| COMALA | MINATITLÁN |
| COQUIMATLÁN | MANZANILLO |
| CUAUHTÉMOC | TECOMÁN |
| IXTLAHUACÁN | |
| VILLA DE ÁLVAREZ | |

| MUNICIPIO | LUGAR DE ENTREGA | RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS | HORA DE ENTREGA | AGOSTO | | SEPTIEMBRE | |
|-------------|---|---|-----------------|------------------------|------------------|------------------------|------------------|
| | | | | SEMANA CORRESPONDIENTE | FECHA DE ENTREGA | SEMANA CORRESPONDIENTE | FECHA DE ENTREGA |
| ARMERÍA | SINALOA No. 32 | LIC. YARA BLADIMIR MARMOLEJO VALENCIA | 07:00 a.m. | 03 al 07 | 03 de agosto | 01 al 04 | 31 de agosto |
| | | | | 10 al 14 | 10 de agosto | 07 al 11 | 07 de septiembre |
| | | | | 17 al 21 | 17 de agosto | 14 al 18 | 14 de septiembre |
| | | | | 24 al 28 | 24 de agosto | 21 al 25 | 21 de septiembre |
| | | | | 31 | 31 de agosto | 28 al 30 | 28 de septiembre |
| COLIMA | AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESÚS CARRANZA | C.P Y M.F. ROSANA INES BARBOSA REYES | 08:00 a.m. | 03 al 07 | 31 de julio | 01 al 04 | 28 de agosto |
| | | | | 10 al 14 | 07 de agosto | 07 al 11 | 04 de septiembre |
| | | | | 17 al 21 | 14 de agosto | 14 al 18 | 11 de septiembre |
| | | | | 24 al 28 | 21 de agosto | 21 al 25 | 18 de septiembre |
| | | | | 31 | 28 de agosto | 28 al 30 | 25 de septiembre |
| COMALA | PROGRESO #51 COL. CENTRO | C. JOSÉ FERNANDO TIBURCIO JIMÉNEZ | 09:00 a.m. | 03 al 07 | 30 de julio | 01 al 04 | 27 de agosto |
| | | | | 10 al 14 | 06 de agosto | 07 al 11 | 03 de septiembre |
| | | | | 17 al 21 | 13 de agosto | 14 al 18 | 10 de septiembre |
| | | | | 24 al 28 | 20 de agosto | 21 al 25 | 17 de septiembre |
| | | | | 31 | 27 de agosto | 28 al 30 | 24 de septiembre |
| COQUIMATLÁN | MOCTEZUMA #45 COLONIA | LIC. RENÉ NAVARRO CHÁVEZ | 08:00 a.m. | 03 al 07 | 03 de agosto | 01 al 04 | 31 de agosto |
| | | | | 10 al 14 | 10 de agosto | 07 al 11 | 07 de septiembre |

Handwritten signatures and initials



| MUNICIPIO | CENTRO | RESPONSABLE | HORA | 17 al 21 | 17 de agosto | 14 al 18 | 14 de septiembre |
|------------------|---|--|------------|----------|--------------|----------|------------------|
| | | | | 24 al 28 | 24 de agosto | 21 al 25 | 21 de septiembre |
| CUAUHTÉMOC | HIDALGO #8 | C. MA. ISABEL LÓPEZ SERRANO | 08:30 a.m. | 31 | 31 de agosto | 28 al 30 | 28 de septiembre |
| | | | | 03 al 07 | 04 de agosto | 01 al 04 | 01 de septiembre |
| | | | | 10 al 14 | 11 de agosto | 07 al 11 | 08 de septiembre |
| | | | | 17 al 21 | 18 de agosto | 14 al 18 | 15 de septiembre |
| | | | | 24 al 28 | 25 de agosto | 21 al 25 | 22 de septiembre |
| IXTLAHUACÁN | NEZAHUALCOYO TL ESQ CON NICOLAS BRAVO S/N | LICDA. ALEXIA ENRIQUETA MENDOZA DE LA CRUZ | 08:00 a.m. | 31 | 25 de agosto | 28 al 30 | 29 de septiembre |
| | | | | 03 al 07 | 31 de julio | 01 al 04 | 28 de agosto |
| | | | | 10 al 14 | 07 de agosto | 07 al 11 | 04 de septiembre |
| | | | | 17 al 21 | 14 de agosto | 14 al 18 | 11 de septiembre |
| | | | | 24 al 28 | 21 de agosto | 21 al 25 | 18 de septiembre |
| MANZANILLO | SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS | LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES | 08:30 a.m. | 31 | 28 de agosto | 28 al 30 | 25 de septiembre |
| | | | | 03 al 07 | 03 de agosto | 01 al 04 | 31 de agosto |
| | | | | 10 al 14 | 10 de agosto | 07 al 11 | 07 de septiembre |
| | | | | 17 al 21 | 17 de agosto | 14 al 18 | 14 de septiembre |
| | | | | 24 al 28 | 24 de agosto | 21 al 25 | 21 de septiembre |
| MINATITLÁN | CORREGIDORA #17 | L.T.S. MARÍA CONCEPCIÓN TOPETE QUIÑONES | 08:00 a.m. | 31 | 31 de agosto | 28 al 30 | 28 de septiembre |
| | | | | 03 al 07 | 04 de agosto | 01 al 04 | 01 de septiembre |
| | | | | 10 al 14 | 11 de agosto | 07 al 11 | 08 de septiembre |
| | | | | 17 al 21 | 18 de agosto | 14 al 18 | 15 de septiembre |
| | | | | 24 al 28 | 25 de agosto | 21 al 25 | 22 de septiembre |
| TECOMÁN | RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO | LICDA. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZÚÑIGA | 07:00 a.m. | 31 | 25 de agosto | 28 al 30 | 29 de septiembre |
| | | | | 03 al 07 | 03 de agosto | 01 al 04 | 31 de agosto |
| | | | | 10 al 14 | 10 de agosto | 07 al 11 | 07 de septiembre |
| | | | | 17 al 21 | 17 de agosto | 14 al 18 | 14 de septiembre |
| | | | | 24 al 28 | 24 de agosto | 21 al 25 | 21 de septiembre |
| VILLA DE ÁLVAREZ | ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR | C. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ | 07:00 a.m. | 31 | 31 de agosto | 28 al 30 | 28 de septiembre |
| | | | | 03 al 07 | 03 de agosto | 01 al 04 | 31 de agosto |
| | | | | 10 al 14 | 10 de agosto | 07 al 11 | 07 de septiembre |
| | | | | 17 al 21 | 17 de agosto | 14 al 18 | 14 de septiembre |
| | | | | 24 al 28 | 24 de agosto | 21 al 25 | 21 de septiembre |

| MUNICIPIO | LUGAR DE ENTREGA | RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS | HORA DE ENTREGA | OCTUBRE | | NOVIEMBRE | |
|-----------|---|---|-----------------|------------------------|------------------|------------------------|------------------|
| | | | | SEMANA CORRESPONDIENTE | FECHA DE ENTREGA | SEMANA CORRESPONDIENTE | FECHA DE ENTREGA |
| ARMERÍA | SINALOA No. 32 | LIC. YARA BLADIMIR MARMOLEJO VALENCIA | 07:00 a.m. | 01 y 02 | 28 septiembre | 02 al 06 | 02 de noviembre |
| | | | | 05 al 09 | 05 de octubre | 09 al 13 | 09 de noviembre |
| | | | | 12 al 16 | 12 de octubre | 16 al 20 | 16 de noviembre |
| | | | | 19 al 23 | 19 de octubre | 23 al 27 | 23 de noviembre |
| | | | | 26 al 30 | 26 de octubre | 30 | 23 de noviembre |
| COLIMA | AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESÚS CARRANZA | C.P Y M.F. ROSANA INES BARBOSA REYES | 08:00 a.m. | 01 y 02 | 25 septiembre | 02 al 06 | 30 de octubre |
| | | | | 05 al 09 | 02 de octubre | 09 al 13 | 06 de noviembre |
| | | | | 12 al 16 | 09 de octubre | 16 al 20 | 13 de noviembre |

Handwritten signatures and initials.

MVC



| | | | | | | | |
|------------------------|--|---|------------|----------|---------------|----------|-----------------|
| | | | | 19 al 23 | 16 de octubre | 23 al 27 | 20 de noviembre |
| | | | | 26 al 30 | 23 de octubre | 30 | 20 de noviembre |
| COMALA | PROGRESO #51 COL. CENTRO | C. JOSÉ FERNANDO TIBURCIO JIMÉNEZ | 09:00 a.m. | 01 y 02 | 24 septiembre | 02 al 06 | 29 de octubre |
| | | | | 05 al 09 | 01 de octubre | 09 al 13 | 05 de noviembre |
| | | | | 12 al 16 | 08 de octubre | 16 al 20 | 12 de noviembre |
| | | | | 19 al 23 | 15 de octubre | 23 al 27 | 19 de noviembre |
| | | | | 26 al 30 | 22 de octubre | 30 | 26 de noviembre |
| | | | | 01 y 02 | 28 septiembre | 02 al 06 | 02 de noviembre |
| COQUIMATLÁN | MOCTEZUMA #45 COLONIA CENTRO | LIC. RENÉ NAVARRO CHÁVEZ | 08:00 a.m. | 05 al 09 | 05 de octubre | 09 al 13 | 09 de noviembre |
| | | | | 12 al 16 | 12 de octubre | 16 al 20 | 16 de noviembre |
| | | | | 19 al 23 | 19 de octubre | 23 al 27 | 23 de noviembre |
| | | | | 26 al 30 | 26 de octubre | 30 | 30 de noviembre |
| CUAUHTÉMOC | HIDALGO #8 | C. MA. ISABEL LÓPEZ SERRANO | 08:30 a.m. | 01 y 02 | 29 septiembre | 02 al 06 | 03 de noviembre |
| | | | | 05 al 09 | 06 de octubre | 09 al 13 | 10 de noviembre |
| | | | | 12 al 16 | 13 de octubre | 16 al 20 | 17 de noviembre |
| | | | | 19 al 23 | 20 de octubre | 23 al 27 | 24 de noviembre |
| | | | | 26 al 30 | 27 de octubre | 30 | 24 de noviembre |
| IXTLAHUACÁN | NEZAHUALCOYO TL ESQ CON NICOLAS BRAVO S/N | LICDA. ALEXIA ENRIQUETA MENDOZA DE LA CRUZ | 08:00 a.m. | 01 y 02 | 25 septiembre | 02 al 06 | 30 de octubre |
| | | | | 05 al 09 | 02 de octubre | 09 al 13 | 06 de noviembre |
| | | | | 12 al 16 | 09 de octubre | 16 al 20 | 13 de noviembre |
| | | | | 19 al 23 | 16 de octubre | 23 al 27 | 20 de noviembre |
| MANZANILLO | SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS | LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES | 08:30 a.m. | 26 al 30 | 23 de octubre | 30 | 20 de noviembre |
| | | | | 01 y 02 | 28 septiembre | 02 al 06 | 02 de noviembre |
| | | | | 05 al 09 | 05 de octubre | 09 al 13 | 09 de noviembre |
| | | | | 12 al 16 | 12 de octubre | 16 al 20 | 16 de noviembre |
| MINATITLÁN | CORREGIDORA #17 | L.T.S. MARÍA CONCEPCIÓN TOPETE QUIÑONES | 08:00 a.m. | 19 al 23 | 19 de octubre | 23 al 27 | 23 de noviembre |
| | | | | 26 al 30 | 26 de octubre | 30 | 30 de noviembre |
| | | | | 01 y 02 | 29 septiembre | 02 al 06 | 03 de noviembre |
| | | | | 05 al 09 | 06 de octubre | 09 al 13 | 10 de noviembre |
| | | | | 12 al 16 | 13 de octubre | 16 al 20 | 17 de noviembre |
| TECOMÁN | RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO | LICDA. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZÚÑIGA | 07:00 a.m. | 19 al 23 | 20 de octubre | 23 al 27 | 24 de noviembre |
| | | | | 26 al 30 | 27 de octubre | 30 | 24 de noviembre |
| | | | | 01 y 02 | 28 septiembre | 02 al 06 | 02 de noviembre |
| | | | | 05 al 09 | 05 de octubre | 09 al 13 | 09 de noviembre |
| | | | | 12 al 16 | 12 de octubre | 16 al 20 | 16 de noviembre |
| VILLA DE ÁLVAEZ | ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR | C. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ | 07:00 a.m. | 19 al 23 | 19 de octubre | 23 al 27 | 23 de noviembre |
| | | | | 26 al 30 | 26 de octubre | 30 | 30 de noviembre |
| | | | | 01 y 02 | 28 septiembre | 02 al 06 | 02 de noviembre |
| | | | | 05 al 09 | 05 de octubre | 09 al 13 | 09 de noviembre |
| | | | | 12 al 16 | 12 de octubre | 16 al 20 | 16 de noviembre |

DICIEMBRE

MPO y
D
3

MDC



| | | | | | |
|-----------------|---|------------------------------------|------------|----------|-----------------|
| | | | | 28 al 30 | 28 de diciembre |
| VILLA DE ÁLVAEZ | ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR | C. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ | 07:00 a.m. | 01 al 04 | 30 de noviembre |
| | | | | 07 al 11 | 07 de diciembre |
| | | | | 14 al 18 | 14 de diciembre |
| | | | | 21 al 23 | 21 de diciembre |
| | | | | 28 al 30 | 28 de diciembre |

| MUNICIPIO | LUGAR DE ENTREGA | HORA DE ENTREGA | AGOSTO/SEPTIEMBRE | | | | |
|------------------|---|-----------------|--|---|---|--|--|
| | | | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 1 (24 AL 28) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 1 (31 DE AGOSTO AL 4 DE SEPT) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 2 (7 AL 11) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 3 (14 AL 18) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 4 (21 AL 25) |
| ARMERÍA | SINALOA No. 32 | 07:00 a.m. | 21 de Agosto | 1 de Septiembre | 8 de Septiembre | 15 de Septiembre | 22 de Septiembre |
| COLIMA | AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N | 08:00 a.m. | 20 de Agosto | 27 de Agosto | 3 de Septiembre | 10 de Septiembre | 17 de Septiembre |
| COMALA | PROGRESO No. 51 COL. CENTRO | 09:00 a.m. | 19 de Agosto | 26 de Agosto | 2 de Septiembre | 9 de Septiembre | 16 de Septiembre |
| COQUIMATLÁN | MOCTEZUMA No. 45 CENTRO | 08:00 a.m. | 21 de Agosto | 31 de Agosto | 7 de Septiembre | 14 de Septiembre | 21 de Septiembre |
| CUAUHTÉMOC | HIDALGO No. 8 COL. CENTRO | 08:30 a.m. | 21 de Agosto | 1 de Septiembre | 8 de Septiembre | 15 de Septiembre | 22 de Septiembre |
| IXTLAHUACÁN | NETZAHUALCÓYOTL ESQ. NICOLÁS BRAVO | 08:00 a.m. | 20 de Agosto | 28 de Agosto | 4 de Septiembre | 11 de Septiembre | 18 de Septiembre |
| MANZANILLO | SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS | 08:30 a.m. | 21 de Agosto | 1 de Septiembre | 8 de Septiembre | 15 de Septiembre | 22 de Septiembre |
| MINATITLÁN | CORREGIDORA 17 | 08:00 a.m. | 21 de Agosto | 1 de Septiembre | 8 de Septiembre | 15 de Septiembre | 22 de Septiembre |
| TECOMÁN | RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO | 07:00 a.m. | 21 de Agosto | 31 de Agosto | 7 de Septiembre | 14 de Septiembre | 21 de Septiembre |
| VILLA DE ÁLVAREZ | ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR | 07:00 a.m. | 20 de Agosto | 28 de Agosto | 4 de Septiembre | 11 de Septiembre | 18 de Septiembre |

| MUNICIPIO | LUGAR DE ENTREGA | HORA DE ENTREGA | SEPTIEMBRE/OCTUBRE | | | | |
|-----------|------------------|-----------------|--|--|--|--|--|
| | | | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 5 (28 AL 2 DE OCTUBRE) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 1 (5 AL 9) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 2 (12 AL 16) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 3 (19 AL 23) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 4 (26 AL 30) |

MPC
J
5

MVC



| | | | | | | | |
|-------------------------|---|------------|------------------|------------------|---------------|---------------|---------------|
| ARMERÍA | SINALOA No. 32 | 07:00 a.m. | 29 de Septiembre | 6 de Octubre | 13 de Octubre | 20 de Octubre | 27 de Octubre |
| COLIMA | AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N | 08:00 a.m. | 24 de Septiembre | 1 de Octubre | 8 de Octubre | 15 de Octubre | 22 de Octubre |
| COMALA | PROGRESO No. 51 COL. CENTRO | 09:00 a.m. | 23 de Septiembre | 30 de Septiembre | 7 de Octubre | 14 de Octubre | 21 de Octubre |
| COQUIMATLÁN | MOCTEZUMA No. 45 CENTRO | 08:00 a.m. | 28 de Septiembre | 5 de Octubre | 12 de Octubre | 19 de Octubre | 26 de Octubre |
| CUAUHTÉMOC | HIDALGO No. 8 COL. CENTRO | 08:30 a.m. | 29 de Septiembre | 6 de Octubre | 13 de Octubre | 20 de Octubre | 27 de Octubre |
| IXTLAHUACÁN | NETZAHUALCÓYOTL ESQ. NICOLÁS BRAVO | 08:00 a.m. | 25 de Septiembre | 2 de Octubre | 9 de Octubre | 16 de Octubre | 23 de Octubre |
| MANZANILLO | SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS | 08:30 a.m. | 29 de Septiembre | 6 de Octubre | 13 de Octubre | 20 de Octubre | 27 de Octubre |
| MINATITLÁN | CORREGIDORA 17 | 08:00 a.m. | 29 de Septiembre | 6 de Octubre | 13 de Octubre | 20 de Octubre | 27 de Octubre |
| TECOMÁN | RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO | 07:00 a.m. | 28 de Septiembre | 5 de Octubre | 12 de Octubre | 19 de Octubre | 26 de Octubre |
| VILLA DE ÁLVAREZ | ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR | 07:00 a.m. | 25 de Septiembre | 2 de Octubre | 9 de Octubre | 16 de Octubre | 23 de Octubre |

| MUNICIPIO | LUGAR DE ENTREGA | HORA DE ENTREGA | NOVIEMBRE/DICIEMBRE | | | | | | |
|--------------------|------------------------------------|-----------------|--|---|--|--|--|---|---------------------|
| | | | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 1 (1 AL 6) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 2 (9 AL 13) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 3 (16 AL 20) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 4 (23 AL 27) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 1 (30 NOVIEMBRE AL 4 DE DIC) | FECHA DE ENTREGA DE LA SEMANA 2 (7 AL 11) | SEMANA 3 (14 AL 18) |
| ARMERÍA | SINALOA No. 32 | 07:00 a.m. | 3 de Noviembre | 10 de Noviembre | 17 de Noviembre | 24 de Noviembre | 1 de Diciembre | 8 de Diciembre | 15 de Diciembre |
| COLIMA | AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N | 08:00 a.m. | 29 de Octubre | 5 de Noviembre | 12 de Noviembre | 19 de Noviembre | 26 de Noviembre | 3 de Diciembre | 10 de Diciembre |
| COMALA | PROGRESO No. 51 COL. CENTRO | 09:00 a.m. | 28 de Octubre | 4 de Noviembre | 11 de Noviembre | 18 de Noviembre | 25 de Noviembre | 2 de Diciembre | 9 de Diciembre |
| COQUIMATLÁN | MOCTEZUMA No. 45 CENTRO | 08:00 a.m. | 2 de Noviembre | 9 de Noviembre | 16 de Noviembre | 23 de Noviembre | 30 de Noviembre | 7 de Diciembre | 14 de Diciembre |
| CUAUHTÉMOC | HIDALGO No. 8 COL. CENTRO | 08:30 a.m. | 3 de Noviembre | 10 de Noviembre | 17 de Noviembre | 24 de Noviembre | 1 de Diciembre | 8 de Diciembre | 15 de Diciembre |
| IXTLAHUACÁN | NETZAHUALCÓYOTL ESQ. NICOLÁS BRAVO | 08:00 a.m. | 30 de Octubre | 6 de Noviembre | 13 de Noviembre | 20 de Noviembre | 27 de Noviembre | 4 de Diciembre | 11 de Diciembre |

MPO
y
6
SD

MUC



| | | | | | | | | | |
|-------------------------|---|------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|
| MANZANILLO | SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS | 08:30 a.m. | 3 de Noviembre | 10 de Noviembre | 17 de Noviembre | 24 de Noviembre | 1 de Diciembre | 8 de Diciembre | 15 de Diciembre |
| MINATITLÁN | CORREGIDORA 17 | 08:00 a.m. | 3 de Noviembre | 10 de Noviembre | 17 de Noviembre | 24 de Noviembre | 1 de Diciembre | 8 de Diciembre | 15 de Diciembre |
| TECOMÁN | RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO | 07:00 a.m. | 2 de Noviembre | 9 de Noviembre | 16 de Noviembre | 23 de Noviembre | 30 de Noviembre | 7 de Diciembre | 14 de Diciembre |
| VILLA DE ÁLVAREZ | ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR | 07:00 a.m. | 30 de Octubre | 6 de Noviembre | 13 de Noviembre | 20 de Noviembre | 27 de Noviembre | 4 de Diciembre | 11 de Diciembre |

DOMICILIOS DE PLANTELES DE PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES

| LOCALIDAD | PREESCOLAR | CLAVE PLANTEL | DOMICILIO |
|----------------------------|------------------------------|---------------|--|
| ACATITÁN | CONAFE | | CONOCIDO ACATITÁN |
| EL AMARRADERO | CONAFE | | CONOCIDO EL AMARRADERO |
| LOS ASMOLES | FCO. HERNANDEZ ESPINOZA | 06DPR0012W | CONOCIDO, ASMOLES |
| ASTILLERO DE ABAJO | CONAFE | | CONOCIDO ASTILLERO DE ABAJO |
| EL BORDO | CONAFE | 06KJN0102H | CONOCIDO, EL BORDO |
| CARDONA | FELIPA VELASCO CASTELLANOS | 06DJN0121M | CORNELIO TREJO GARCIA #5 |
| EL CHANAL | FEDERICO FROEBEL | 06DJN0043Z | CHICHEN ITZA S/N, EL CHANAL |
| ESTAPILLA | JUAN SILVA PALACIOS | 06DJN0127G | ARTURO NORIEGA PIZANO #8 |
| GOLONDRINAS | | | |
| LAS GUASIMAS | ADELA ALCARAZ BRAVO | 06DJN0128F | CALLE TULIPAN S/N |
| LAS GUASIMAS | | | |
| LOMA DE JUAREZ | MA. ISABEL VIRGEN ROMERO | 06DJN0124J | BENITO JUÁREZ S/N |
| LA LOMA DE IGNACIO ALLENDE | | | |
| LOS ORTICES | | | |
| PISCILA | | | |
| PUERTA DE ANZAR | CONAFE | | CONOCIDO PUERTA DE ANZAR |
| TEPAMES | | | |
| TINAJAS | | | |
| TRAPICHILLOS | | | |
| LAS TUNAS | | | |
| COLIMA | JOSE JUAREZ MARTINEZ | 06DJN0042Z | RICARDO FLORES MAGON Y LOS REGALADOS |
| COLIMA | BASILIO VADILLO | 06EJN0001Z | AV. 20 DE NOVIEMBRE #297 |
| COLIMA | | | |
| COLIMA | IGNACIO MANUEL ALTAMIRANO | 06EJN0005V | AQUILES SERDAN Y VALERIO TRUJANO, CENTRO |
| COLIMA | LUIS DONALDO COLOSIO | 06EJN0013D | MARGARITA MAZA DE JUAREZ #469 |
| COLIMA | MIGUEL HIDALGO | | PRIMAVERA S/N |
| DE LOS TRABAJADORES | ALBERTO LARIOS GAYTAN | 06DJN0120N | AND. DE LOS TRABAJADORES #140 |
| MIGUEL HIDALGO | ROSARIO CASTELLANOS | 06DJN0038N | RICARDO B. NUÑEZ No. 705 |
| DIEZMO | | | |
| LO DE VILLA | | | |
| LA ESTANCIA | | | |
| G. TORRES QUINTERO | HILDELIZA ALCARAZ BILLALVAZO | 06DJN0175Q | BLAS RUIZ #900, G. TORRES QUINTERO |
| GUSTAVO A. VAZQUEZ MONTES | | | |
| INFONAVIT LA ESTANCIA | MARIA GARCIA PEÑA | 06DJN0052G | MARTIRES DE CHICAGO #1050 |
| INSURGENTES | | | |
| JUANA DE ASBAJE | | | |
| MORALETE | | | |
| NIÑOS HEROES | LAURA RAMIREZ CEDEÑO | 06DJN0113D | INDEPENDENCIA #367, NIÑOS HEROES |

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten mark

MVC



| | | | |
|----------------|---------------------------|------------|------------------------------|
| PRADOS DEL SUR | SOR JUANA INES DE LA CRUZ | 06EJN0002Y | CAFETO Y ANACAHUITA |
| SAN SEBASTIAN | REPÚBLICA DE MÉXICO | 06DJN0027H | GUERRA DE SALITRE #950 |
| SAN RAFAEL | | | |
| SAN PABLO | | | |
| TIVOLI | AURELIA RAZON MARQUEZ | 06DJN0045X | 5 DE FEBRERO #252, EL TIVOLI |
| COLIMA | | | |
| COLIMA | | | |
| ALPUYEQUITO | | | |

| LOCALIDAD | PRIMARIA | CLAVE PLANTEL | DOMICILIO | TURNO |
|----------------------------|--------------------------------|---------------|--|-------|
| ACATITÁN | 5 DE FEBRERO | 06DPR0221B | CONOCIDO, ACATITAN | TM |
| EL AMARRADERO | MARIA ORDOÑEZ IBAÑEZ | 06DPR0322Z | CONOCIDO EL AMARRADERO | TM |
| LOS ASMOLES | CONSTITUCION 1857 | 06DPR0219N | FRANCISCO I MADERO #2. ASMOLES | TM |
| ASTILLERO DE ABAJO | GREGORIO TORRES QUINTERO | 06DPR0162C | CONOCIDO, EL ASTILLERO DE ABAJO | TM |
| EL BORDO | BENJAMIN GUTIERREZ RUIZ | 06DPR0403K | CONOCIDO, EL BORDO | TM |
| CARDONA | DANIEL DELGADILLO | 06DPR0155T | FRANCISCO I MADERO S/N | TM |
| EL CHANAL | ANICETO CASTELLANOS | 06DJN0043Z | ANICETO CASTELLANOS S/N, EL CHANAL | TM |
| ESTAPILLA | GREGORIO TORRES QUINTERO | 06DPR0147K | MANUEL ALVAREZ S/N, ESTAPILLA | TM |
| GOLONDRINAS | AQUILES SERDÁN | 06DPR0160E | CAMINO DE ARRIEROS S/N | TM |
| LAS GUASIMAS | MARIANO ABASOLO | 06DPR0132I | CALLE TULIPAN S/N | TM |
| LAS GUASIMAS | | | | |
| LOMA DE JUAREZ | GUADALUPE VICTORIA | 06DPR0257Q | CARR. COLIMA- MANZANILLO | TM |
| LA LOMA DE IGNACIO ALLENDE | | 06DPR0404J | BUGAMBILIAS S/N | TM |
| LOS ORTICES | NIÑOS HEROES | 06DPR0258P | AV NIÑOS HEROES S/N, LOS ORTICES | TM |
| PISCILA | 18 DE MARZO | 06DPR0256R | VENUSTIANO CARRANZA S/N | TM |
| PUERTA DE ANZAR | BALVINO DAVALOS | 06DPR0259O | CONOCIDO, PUERTA DE ANZAR | TM |
| TEPAMES | RAMON R. DE LA VEGA | 06DPR0212U | DE LA VEGA #51, TEPAMES | TM |
| TINAJAS | MONICO CHAVIRA | 06DPR0136E | CONOCIDO, TINAJAS | TM |
| TRAPICHILLOS | MARIA ENCARNACION GALINDO | 06DPR0409E | CONOCIDO, TRAPICHILLOS | TM |
| LAS TUNAS | ANICETO CASTELLANOS | 06DPR0135F | CONOCIDO, LAS TUNAS | TM |
| COLIMA | | | | |
| COLIMA | JOSE MARÍA MORELOS | 06EPR0005L | INDEPENDENCIA #45, CENTRO | TM |
| COLIMA | JEAN PIAGET | 06DML0001Z | MEDELLIN S/N | T.M. |
| COLIMA | IGNACIO MANUEL ALTAMIRANO | 06EPR0008I | MACLOVIO HERRERA #502 | T.M. |
| COLIMA | FRANCISCO ONESIMO DIAZ | 06DPR0449F | MELITON DE LA PEÑA S/N COL LA VIRGENCITA | T.V |
| COLIMA | | | | |
| DE LOS TRABAJADORES | | | | |
| MIGUEL HIDALGO | | | | |
| DIEZMO | GREGORIO TORRES QUINTERO | 06DPR0260D | JOSE JUAN ORTEGA S/N, EL DIEZMO | TM |
| LO DE VILLA | MACARIO ALCARAZ | 06DPR0128W | JUAREZ S/N | T.M |
| LA ESTANCIA | 16 DE SEPTIEMBRE | 06DPR0261C | GUTIERREZ TIBON S/N, LA ESTANCIA | T.M. |
| G. TORRES QUINTERO | GUSTAVO ALBERTO VÁZQUEZ MONTES | 06DPR0053W | CLEMENTE CONTRERAS No. 907 | T.M. |
| GUSTAVO A. VÁZQUEZ MONTES | GUSTAVO A. VÁZQUEZ MONTES | 06EPR0013U | CALLE ALACRÁN 1458 | T.M. |
| INFONAVIT LA ESTANCIA | ALFREDO V. BONFIL | 06DPR0324Y | RIO BLANCO S/N, INFONAVIT | TM |
| INSURGENTES | GABRIEL DE LA MORA | 06DPR0026Z | MICHOACÁN S/N, INSURGENTES | T.M. |
| JUANA DE ASBAJE | MANUEL ALVAREZ | 06DPR0395S | MA. TRINIDAD FUENTES DE GOMEZ #1330 | T.M. |
| MORALETE | FRANCISCO I. MADERO | 06DPR0161D | ZARAGOZA S/N | T.M |
| NIÑOS HEROES | | | | |
| PRADOS DEL SUR | | | | |
| SAN SEBASTIÁN | | | | |
| SAN RAFAEL | EDUARDO ZARZA | 06DPR0468U | BAJA CALIFORNIA ESQ. CON MERIDA | TV |
| SAN PABLO | MIGUEL ALVAREZ GARCIA | 06DPR0020E | MARIANO AZUELA S/N, SAN PABLO | T.M. |
| TIVOLI | EMILIANO ZAPATA | 06DPR0165Z | CARMEN SERDAN S/N, TIVOLI | T.M. |
| COLIMA | MIGUEL CARRILLO JIMENEZ | 06DPR0475D | CALLE CLAVEL S/N | TM |
| COLIMA | CENDI 2 | 06SPR0001S | MALVA 550, SANTA ELENA | TM |
| ALPUYEQUITO | CUAUHTEMOC | 06DPR0164A | CONOCIDO ALPUYEQUITO | TM |

M20

y

SD

MUC



| LOCALIDAD | TELESECUNDARIA | CLAVE PLANTEL | DOMICILIO | TURNO |
|----------------------------|----------------------------------|---------------|---------------------------------|-------|
| ACATITÁN | | | | |
| EL AMARRADERO | | | | |
| LOS ASMOLES | | | | |
| ASTILLERO DE ABAJO | LÁZARO CÁRDENAS DEL RÍO | 06DTV0013U | CONOCIDO, EL ASTILLERO DE ABAJO | T.M. |
| EL BORDO | | | | |
| CARDONA | | | | |
| EL CHANAL | MA. DEL REFUGIO MORALES | 06ETV0001O | CALLE UXMAL S/N | T.M. |
| ESTAPILLA | RAMON G. BONFIL | 06DTV0002O | MANUEL ALVAREZ S/N | T.M. |
| GOLONDRINAS | | | | |
| LAS GUASIMAS | JOSE LEVY | 06ETV0015R | CONOCIDO, GUASIMAS | T.M. |
| LAS GUASIMAS | TELEBACHILLERATO COMUNITARIO N 1 | 06ETK0001I | CONOCIDO, GUASIMAS | T.V. |
| LOMA DE JUÁREZ | | | | |
| LA LOMA DE IGNACIO ALLENDE | | | | |
| LOS ORTICES | | | | |
| PISCILA | ÁLVARO GALVEZ FUENTES | 06DTV0003N | CONOCIDO PISCILA | T.M. |
| PUERTA DE ANZAR | | | | |
| TEPAMES | | | | |
| TINAJAS | | | | |
| TRAPICHILLOS | | | | |
| LAS TUNAS | FEDERICO RANGEL FUENTES | 06DTV0020D | CONOCIDO, LAS TUNAS | T.M. |
| COLIMA | | | | |
| COLIMA | | | | |
| COLIMA | CAM JEAN PIAGET | 06DML0001Z | MEDELLIN S/N | T.V. |

NOTA: Las fechas de entrega estarán sujetas a las requisiciones elaboradas por la coordinación de los programas alimentarios.

Enteradas "LAS PARTES", lo firman al margen y al calce por triplicado, en la Ciudad de Colima, Colima; a los 31 (treinta y un) días del mes de julio del año 2020 (dos mil veinte).

POR "LA PROVEEDORA"

POR "DIF ESTATAL"

Melina Vega Carrillo

C. MELINA VEGA CARRILLO

Julia Janel Pérez Quiñonez
ING. JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑÓNEZ
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDAS POR:

Daniela Orozco Pineda

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

Leticia Muñoz Zepeda

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

ELABORÓ: LICDA. ITZY PAOLA MARTÍNEZ PÉREZ. ASESOR JURÍDICO *Itzy*

REVISÓ: LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA *Leticia*