



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

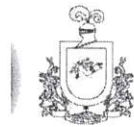
PRIMERO: Con fecha 04 (cuatro) de febrero del año 2021 (dos mil veintiuno), “**DIF ESTATAL**” publicó en el Periódico Oficial “El Estado de Colima” la convocatoria para la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. 06002-DIF002-20 para la adquisición de insumos alimentarios para los Programas Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, por un periodo de marzo a junio de 2021.

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-DIF002-21 de fecha 10 de marzo 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 2021 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.

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.

I.6 La C.P. Rosa María González, en carácter de Directora de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 64 fracción V de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el numeral 1 inciso d) de la fracción I del artículo 4, 63, 65 y 66 del Reglamento Interior del Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

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 2021, publicada en el Diario Oficial de la Federación, y mediante el proceso de Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. 06002-DIF002-21 para la adquisición de insumos alimentarios para los Programas Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, por un periodo de marzo a junio de 2021.

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) 2021, cuyo propósito es contribuir a la seguridad alimentaria de la población atendida, mediante la implementación de programas alimentarios con esquemas de calidad nutricia, acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos. Con ello, el Sistema Nacional DIF busca promover una alimentación correcta en individuos, familias y comunidades en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, a través de la entrega de apoyos alimentarios en el contexto de salud y alimentación actual, con perspectiva familiar y comunitaria, regional, de género y como apoyo a la seguridad alimentaria en el hogar y la familia. MVC

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.* MVC

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.

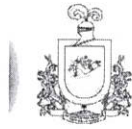
"**LAS PARTES**" celebran el presente contrato con el propósito de que "**LA PROVEEDORA**" suministre y distribuya durante el periodo comprendido de marzo a junio de 2021; insumos alimentarios para los Programas Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, en lo sucesivo 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.

MVC

MR

GA



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-DIF002-21, 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.

"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**.

Las responsables operativas designadas estarán en constante comunicación para generar reportes y autorizar cargas fuera de horario, en caso de ser necesario (disponible por teléfono las 24 horas del día, los 365 días del año).

CUARTA. MANEJO Y CONSERVACIÓN DE "LOS INSUMOS".



“**LA PROVEEDORA**” se obliga a entregar “**LOS INSUMOS**” en las mejores condiciones de integridad, sanidad y manejo, así como observando las especificaciones de calidad señaladas en el **Anexo 1** del presente instrumento, siendo responsabilidad de “**LA PROVEEDORA**” que dichos insumos cumplan con los estándares de calidad establecidos en la normatividad nacional aplicable y en las bases de la licitación pública multicitada.

El tipo de transporte debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos alimentarios de acuerdo con la norma *NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*. Así mismo, los seguros por riesgos, fletes y gastos de conservación de los productos, correrán por cuenta y riesgo de “**LA PROVEEDORA**” sin costo adicional para “**DIF ESTATAL**”, incluyendo la descarga de los insumos solicitados en los domicilios indicados en el **Anexo 2** del presente instrumento, por lo que deberá observar todas las medidas de seguridad que considere necesarias para su transportación y descarga en los lugares indicados de los diez municipios del Estado.

QUINTA. PRUEBAS DE LABORATORIO.

“**LA PROVEEDORA**” realizará un análisis de laboratorio y/o certificado de calidad de “**LOS INSUMOS**” en un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación AC (EMA) y/o la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como proporcionar el certificado del laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones. Dicho análisis deberá ser entregado a más tardar el día 30 de junio de 2021.

Para efectos de la presente cláusula, “**LA PROVEEDORA**” manifiesta su consentimiento en sufragar el costo generado por la toma y análisis de las muestras. Estos análisis, deberán encontrarse debidamente firmados por la persona responsable de elaborar los análisis, con la indicación de cuales Normas Oficiales Mexicanas sirvieron de base para la elaboración de los estudios correspondientes, lo anterior a efecto de acreditar que “**LOS INSUMOS**” cumplen con las mismas, con las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en el Anexo 1 del presente contrato, así como con la EIASADC 2020.

Para efectos de la presente cláusula, “**LA PROVEEDORA**” manifiesta su consentimiento en sufragar la totalidad del costo generado por la toma y análisis de “**LOS INSUMOS**”, y en caso de que los resultados no cumplan con las especificaciones solicitadas, las Normas Oficiales o que presenten un riesgo para la salud de la población beneficiada, se le notificará a “**LA PROVEEDORA**”, para que realice la reposición total de “**LOS INSUMOS**” en un plazo de 3 (tres) días naturales, y “**DIF ESTATAL**” procederá a la recolección de nuevas muestras para una nueva prueba de laboratorio, y en caso de incumplir en la reposición de “**LOS INSUMOS**” o que el resultado de la nueva prueba de laboratorio arroje resultados negativos, el “**DIF ESTATAL**”, procederá a la rescisión del contrato. Lo anterior con independencia de que le sean aplicables a “**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, de conformidad a las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo 1 del presente contrato es por la cantidad de **\$17,178,916.50** (diecisiete millones ciento setenta y ocho mil novecientos dieciséis pesos 50/100 M.N.)

El precio total por “LOS INSUMOS” correspondiente al Programa de Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria, de conformidad a las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo 1 del presente contrato es por el monto de **\$1,806,476.00** (un millón ochocientos seis mil cuatrocientos setenta y seis pesos 00/100 M.N.)

El precio de fruta de temporada para programas de desayunos escolares modalidad frío, de conformidad a las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo 1 del presente contrato es por la cantidad de **\$234,659.50** (doscientos treinta y cuatro mil seiscientos cincuenta y nueve pesos 50/100 M.N.)

Por lo anterior el monto por “LOS INSUMOS” de los programas antes referidos es por la cantidad de **\$ 19,220,052.00** (DIECINUEVE MILLONES DOSCIENTOS VEINTE MIL CINCUENTA Y DOS PESOS 00/100 M.N.) con impuestos incluidos. Dichos precios se mantendrán fijos durante la vigencia del presente instrumento.

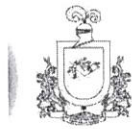
SÉPTIMA. FORMA DE PAGO.

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).

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 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.



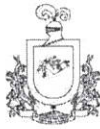
De igual forma, **"LAS PARTES"** acuerdan que en caso de que el consumo de **"LOS INSUMOS"** entregados causen la muerte o el menoscabo de la salud de los beneficiarios de los programas que **"DIF ESTATAL"** tiene a su cargo, **"LA PROVEEDORA"** tiene la obligación moral y legal de aceptar las consecuencias 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 a 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-DIF002-21.
- b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de los bienes, solicitados en el ANEXO 1 y 2 TÉCNICO y el contrato respectivo, es decir al término del plazo del contrato. Además, deberá contener lo siguiente: "Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acortarse en razón del plazo de ejecución del contrato o pedido principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo, esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que el Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiado para el cumplimiento de sus obligaciones."



- c) En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido en el inciso anterior por cualquier causa, deberá contener los endosos correspondientes y prorrogados su vigencia por el tiempo que sea necesario.
- d) Acorde con lo establecido la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por incumplimiento del proveedor adjudicado.

Deberá contener, además, expresamente, los siguientes textos:

- a) "La Institución de Fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida".
- b) "Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima, con la manifestación de haber recibido satisfactoriamente los bienes solicitados en el Anexo 1 y 2 Técnico."

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

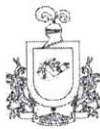
DÉCIMA PRIMERA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

De conformidad con lo establecido en el punto 5 de las bases de la Licitación, "LA PROVEEDORA" deberá proporcionar una póliza de responsabilidad civil ante institución autorizada en la legislación aplicable en materia de Responsabilidad Civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos y demás legislación aplicable, por un importe mínimo equivalente al 20% del importe total del contrato antes de impuestos, tomando como base el monto máximo total adjudicado, para cubrir el menoscabo de la salud o la muerte que el consumo de "LOS INSUMOS" pudiera provocar a los beneficiarios de los programas a cargo del "DIF ESTATAL".

Dicha garantía será para asegurar que "LA PROVEEDORA" responda ante "DIF ESTATAL" por hechos u omisiones culposas, no dolosas ocurridos durante el consumo de "LOS INSUMOS" suministrados. El incumplimiento de la exhibición de la garantía antes mencionada, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA. MODIFICACIONES AL CONTRATO.

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



del monto o volúmenes establecidos originalmente, así como que el precio de los bienes sea igual al pactado en el contrato original.

“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 de marzo hasta el 30 de junio del año 2021, 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”**;
- 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.

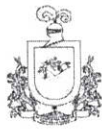
Cuando la terminación anticipada de este contrato obedezca a razones de interés general público, **"LAS PARTES"** no estarán obligadas a pagar los daños y perjuicios que en su caso se ocasionen, y en los casos restantes se procederá al pago de daños y perjuicios, siempre y cuando se derive de alguna 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 responsabilidad y comprometiéndose por lo tanto a sacarla a salvo y en paz de cualquier conflicto laboral, así como de la responsabilidad ante terceros y asumirán sus responsabilidades fiscales y de seguridad social y en ningún caso serán consideradas como patrones solidarios o substitutos.



DÉCIMA SÉPTIMA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

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

DÉCIMA OCTAVA. JURISDICCIÓN.

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

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 10 (diez) días del mes de marzo del año 2021 (dos mil veintiuno).


POR “LA PROVEEDORA”


C. MELINA VEGA CARRILLO

POR “DIF ESTATAL”


ING. JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDAS POR:


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


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

ELABORÓ: 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 C.P. ROSA MARÍA GONZALEZ GARCÍA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, 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”, CELEBRADO EL DÍA 10 DE MARZO DE 2021.

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

Insumos	Marca	Presentación	Tipo	Contenido de la Dotación
Harina de maiz nixtamalizado	San Blas	Paquete de 1 kilo	ABARROTOS	1
Pasta Integral	Italpasta	Paquete de 200 g c/u	ABARROTOS	2
Sardina	Mareden	Lata de 425 g	ABARROTOS	1
Frijol Pinto	Cereazucar	Paquete de 1 kilo	ABARROTOS	1
Lenteja chica	Mi Campo	Paquete de 500 g	ABARROTOS	1
Atún en Agua	Tuny	Lata de 140 g	ABARROTOS	2
Chayote		500 g		0.5
Zanahoria		500 g		0.5
Naranja		500 g		0.5
Guayaba		500 g		0.5

**RELACIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNO ESCOLARES:
MODALIDA CALIENTES**

INGREDIENTES	UNIDAD	MARCA SUGERIDA	TIPO	TOTAL	PRESENTACION
HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO	KG	SAN BLAS	ABARROTOS	76266	KG
AVENA EN HOJUELAS	G	CAMPO FRESCO	ABARROTOS	76266	BOLSAS DE 500G



HUEVO	KG	LA MOREÑA	ABARROTES	38133	KG
ATUN EN AGUA	LATA	TUNY	ABARROTES	76266	LATAS DE 140GR
LENTEJA CHICA	G	MI CAMPO	ABARROTES	76266	BOLSAS DE 500G
FRIJOL PINTO	KG	TEXANO	ABARROTES	76266	KG
CHAYOTE	KG		VERDULERIA	38133	KG
ZANAHORIA	KG		VERDULERIA	38133	KG
PEPINO	KG		VERDULERIA	38133	KG
CALABACITA	KG		VERDULERIA	38133	KG
GUAYABA	KG		VERDULERIA	38133	KG
NARANJA	KG		VERDULERIA	38133	KG
PLATANO	KG		VERDULERIA	38133	KG
SANDIA O PAPAYA	KG		VERDULERIA	38133	KG

FRUTA DE TEMPORADA, MODALIDAD FRÍA:

MUNICIPÍO	MARZO (13) (KG)	ABRIL (13) (KG)	MAYO (13) (KG)	JUNIO (13) (KG)	TOTAL (KG)
COLIMA	861.8	861.8	861.8	861.8	3,447.1
MANZANILLO	328.5	328.5	328.5	328.5	1,314.0
TECOMÁN	1,456.0	1,456.0	1,456.0	1,456.0	5,824.0
VILLA DE ÁLVAREZ	441.4	441.4	441.4	441.4	1,765.4
TOTAL	3,087.6	3,087.6	3,087.6	3,087.6	12,350.5

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y DE CALIDAD DE INSUMOS:

1. ATÚN EN AGUA, EN HOJUELAS 140 g

Descripción

Producto alimenticio elaborado con la carne procedente de cualquiera de las especies de atún, podrá presentarse en las siguientes formas; compacto, en trozos, en hojuelas o desmenuzado, en caso de que el producto contenga medio de cobertura, éste deberá de ser de agua y ser envasado en recipientes cerrados herméticamente, pudiendo ser lata o envase retortable.

Características Físicas	Límites
Contenido neto	140g
Masa drenada	100g

Características Fisicoquímicas	
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	Color característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Apariencia/Aspecto	En trozos, que cumpla con lo establecido en la NOM-084-SCFI-2004.
Textura	Firme y propia del producto envasado.

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

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



Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono	g
Azucares	g
Azucares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional	

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

**Vitaminas y minerales

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.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

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

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

- **Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del producto.
- **Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

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

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

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

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

La tinta no debe contener plomo.

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

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

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



- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/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 Bonita preenvasados-denominacion-especificacion comercial y métodos de prueba. (Entra en vigor 01 de abril de 2021)	NOM-235-SE-2020
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
Productos de la pesca productos alimenticios para consumo humano atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.	NMX-F-220-SCFI-2011
Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995



Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retornables especificaciones.	NMX-F-524-SCFI-2011,
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.	

2. FRIJOL PINTO, 1 Kg

Descripción

El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fbaceae de la subfamilia papilonoidea, género phaseolus y especie vulgaris L. es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína, las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio.

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

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 Sensoriales	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.



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 al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

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

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

- **Envase:** Debe 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 (NOM-155-SCFI-2012).

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

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

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

La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009*.

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

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



Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/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
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. Secretaria de Salud.	

3. LENTEJA EN GRANO, 500 g

Descripción:

Es una legumbre. Proviene de la planta llamada lens esculenta. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armíña. Lenteja pardina, lenteja beluga o verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

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
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
Afines	1.00
Total	1.5
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plagas	0.00



Características Sensoriales	Limites
Color	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores a humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Semilla del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial.

CODEX- Alimentarius

Metales pesados	Límites mg/kg
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

- **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 al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

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

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

- **Plaguicidas y contaminantes:** los granos de lenteja destinados al consumo humano, en ningún caso debe de 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 de 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.



- **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 (NOM-155-SCFI-2012).

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

Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el **punto 7 Leyendas**. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, ***(Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa)*** (PEF 2021). Así como los logos oficiales de Gobierno de México, Secretaría de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima. **Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM-051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo.**

La tinta no debe contener plomo.

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

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



como el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.

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

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009,
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color 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
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 en los alimentos y piensos!	CODEX-193-1995, enmendada 2019
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	

4. 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	Mínimo 255g

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

*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA 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 cobertura, no debe ser correosa o masuda.
---------	---

Contaminantes y metales pesados	Limite
Cadmio	0.5 mg/kg
Metilmercurio	0.5 mg/kg
Plomo	1.0 mg/kg
Estaño*	100 mg/kg
Histamina	100 mg/kg

*Solo para enlatado

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

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

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

**Vitaminas y minerales

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 al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **Envase:** Debe 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 (NOM-155-SCFI-2012).
Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.



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

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

La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ 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,	Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas con costura



	abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.	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
Productos de la pesca - Sardinias Pescados Similares Enlatados Especificaciones.	NMX-F-179-SCFI-2001
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
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.	



Se define la pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5 % de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum*. (También denominados, cristalinos).

Características Fisicoquímicas	Limites
Contenido neto	200g
Humedad (%)	Máximo 13%
Proteína (%) (N x 6.25)	Mínimo 13.0%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 % g por 30 g (6%)
Cenizas (%)	Máximo 1.25

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

Características Microbiológicas	Limites
Hongos	Máximo 200
Levaduras	Máximo 150
Coliformes totales	<10
Escherichia coli	Ausente

NMX-F-023-NORMEX-2002

Características sensoriales	Limites
Color	Características del producto, amarillo.
Olor	Características del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia/Aspecto	Firme. No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.
Sabor	Características del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.



Contaminantes y metales pesados	Límites máximos
Plomo	0.5 mg/kg
cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

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

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

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

**Vitaminas y minerales

Aditivos

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

- **Materia extraña:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

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

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

- **Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
- **Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

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

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

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



de México, Secretaría de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.

Todo el etiquetado deberá de ser embobinado (Impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen y que cumplan con la NOM-051 y no cuenten con la leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, éstos se deberán incluir en una etiqueta adherible con un tamaño adecuado al empaque del insumo, el cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. (Ver anexo 5 y 5 A).

La tinta no debe contener plomo.

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

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificados de calidad post licitación o máximo dos meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en un laboratorio acreditado ante La Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas. Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.
- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009,
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

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



Normas de referencia	Clave
Alimentos - Pasta – Características, Denominación, Clasificación Comercial Y Métodos de Prueba.	NMX-F-023-NORMEX-2002
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008
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.	

7. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO, 1 KG

Descripción:

Harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

Características fisicoquímicas	Limites
Contenido neto	1kg
Humedad (%)	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3



Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5
Sodio	Máximo 400mg/100g

Características Microbiológicas	Limites (UFC/g)
Mesofilicos Aerobios	50.000
Hongos	1,000
Coliformes totales	100

Características Sensoriales	Límites
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24M.-60 U.S.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina (vitaminaB1)	5	Mono nitrato de Tiamina
Riboflavina	3	Riboflavina



(vitaminaB2)		
Niacina (vitaminaB3)	35	Nicotina mida

Las harinas de maíz nixtamal izado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento mg/kg de harina recomendada	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

Contaminantes y metales pesados	Límites máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Arsénico	0.3 mg/kg
Aflatoxinas	Máximo 12µg/kg

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por los 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:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

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

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

- **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.
- **Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
- **Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

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

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

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

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

La tinta no debe contener plomo.

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



- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificados de calidad post licitación o máximo dos meses de antigüedad además muestras físicas, de cada insumo, en un laboratorio acreditado ante La Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas. Cabe mencionar que el costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor.
- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009,
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/Aspecto	Color, olor, sabor, 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, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente.	Vigente	Vencida

NOM-251-SSA1-2009

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 ml
Contenido energético	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasa saturada	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponible	g



Azucres	g
Azucres añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B1)	Mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B2)	Mg o %VNR
Niacina (vitamina B3)	Mg o %VNR
Ácido fólico	Mg o %VNR
Hierro	Mg o %VNR
zinc	Mg o %VNR

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

Normas de referencia	Clave
Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008
Harina de maíz nixtamalizado.	NMX-F-046-SCFI-2018
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.	



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 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 10 (diez) de marzo de 2021 (dos mil veintiuno).

POR "LA PROVEEDORA"

MELINA VEGA CARRILLO
C. MELINA VEGA CARRILLO

POR "DIF ESTATAL"

ING. JULIA JAHEL PÉREZ QUIÑONEZ
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDAS POR:

Rosa María González García
C.P. ROSA MARÍA GONZÁLEZ GARCÍA
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Leticia Muñoz Zepeda
LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA
JURÍDICA

ELABORÓ: LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA *Leticia Muñoz Zepeda*



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 C.P. ROSA MARÍA GONZALEZ GARCÍA, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, 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**”, **CELEBRADO EL 10 (DIEZ) DE MARZO DEL AÑO 2021 (DOS MIL VEINTIUNO)**:

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA
ARMERÍA	Sinaloa #32	Licda. Yara Bladimir Marmolejo Valencia	07:00 a.m.
COLIMA	Av. 20 de Noviembre esquina con J. Jesús Carranza s/n	C.P Y M.F. Rossana Ines Barbosa Reyes	08:00 a.m.
COMALA	Progreso #51 Colonia Centro	C. José Fernando Tiburcio Jiménez	09:00 a.m.
COQUIMATLÁN	Moctezuma #45 Colonia Centro	Lic. René Navarro Chávez	08:00 a.m.
CUAUHTÉMOC	Hidalgo #8	LTS. Rosa Susana Naranjo Ezquibel	08:30 a.m.
IXTLAHUACÁN	Nezahualcoyotl esquina con Nicolas Bravo s/n	Licda. Alexia Enriqueta Mendoza de la Cruz	08:00 a.m.



MANZANILLO	Sor Juana Ines de la Cruz esq. Gricelda Álvarez s/n Fraccionamiento Almendros	Licda. Lorena del Rocío Gutiérrez Flores	08:30 a.m.
MINATITLÁN	Corregidora #7	L.T.S. María Concepción Topete Quiñones	08:00 a.m.
TECOMÁN	Rio Soto de la Marina #425 Colonia Indeco	Licda. Elva Agelia López Zúñiga	07:00 a.m.
VILLA DE ÁLVAEZ	Enrique Corona Esquinacon Tiburcio Aguilar	C. Lorena Leticia Novela Gálvez	07:00 a.m.

POR "LA PROVEEDORA"

Melina Vega Carrillo
C. MELINA VEGA CARRILLO

POR "DIF ESTATAL"

Julia Jahel Pérez Quiñonez
ING. JULIA JAHÉL PÉREZ QUIÑÓNEZ
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDAS POR:

Rosa María González García
C.P. ROSA MARÍA GONZÁLEZ GARCÍA
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Leticia Muñoz Zepeda
LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA JURÍDICA

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

Leticia Muñoz Zepeda