



CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA LICENCIADA ROSA MARÍA BAYARDO CABRERA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y EL LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ “DIF ESTATAL” Y POR LA OTRA PARTE LA C. LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “LA PROVEEDORA” Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “LAS PARTES”. ACTO QUE CELEBRAN A LOS 30 DE MARZO DE 2023, AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLAUSULAS.

ANTECEDENTES

PRIMERO: Con fecha 04 de marzo de 2023, el “DIF ESTATAL” publicó en el Periódico Oficial “El Estado de Colima”, la convocatoria para la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. **06002-DIF05-23** para la adquisición de leche descremada ultrapasteurizada para los programas de atención alimentaria, solicitados por el DIF Estatal.

SEGUNDO: En Junta Pública del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del DIF Estatal, de **29 de marzo de 2023**, se emitió el fallo de la licitación No. **06002-DIF05-23**, teniendo como base el dictamen técnico de fecha 27 de marzo de 2023, en el cual se fundaron y motivaron las razones para adjudicar el contrato a favor de la C. **LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU**.

TERCERO: La Coordinación de los Programas Alimentarios, dependiente de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal, mediante oficio se solicitó la adquisición de leche líquida descremada ultra pasteurizada en presentación de 1 litro en envase tetra pack, para atender las necesidades alimentarias básicas de niñas, niños y adolescentes y demás beneficiarios de los Programas de Alimentación Escolar Caliente y frío; Programa de Atención Alimentaria a Grupos Prioritarios Modalidad Caliente; y de los Centros Asistenciales de Desarrollo Infantil (CADI) y Centros de Asistencia Social (CAS), todos del DIF Estatal.

CUARTO: Que las obligaciones derivadas del presente contrato serán sufragadas con recurso federal del **RAMO 33** y recurso estatal, en base a la autorización presupuestal para el ejercicio fiscal 2023 y en relación con la partida destinada para este Organismo Público Descentralizado, identificada como 22102 “Alimentación a Guarderías, Albergues y Hospitales”.

DECLARACIONES

I.- Declaraciones de “DIF ESTATAL”:

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.

1.2. 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.

1.3. La **Lic. Rosa María Bayardo Cabrera**, en su carácter de representante legal de "DIF ESTATAL", se identifica con credencial de elector, y acredita su personalidad con el nombramiento expedido por la C. Gobernadora Constitucional del Estado de Colima, con fecha 28 de octubre del 2022, 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.

1.4. Señala como domicilio legal, el ubicado en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Colima, C.P. 28078, que la clave del Registro Federal de Contribuyentes de su representada es SED7707304N6, lo que acredita con la copia de la cédula de identificación fiscal, y cuenta con números telefónicos donde puede ser localizada 312 31 631 00 y 3123163101.

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

1.6.- El **Lic. Rafael Contreras Ochoa**, en carácter de Director de Asistencia Jurídica del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el artículo 58 del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

1.7.- Que el "DIF ESTATAL" con el objeto de cumplir con el PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023 y ejercer adecuadamente el recurso proveniente del Ramo 33, del Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM), celebra el presente contrato con sujeción a lo señalado en la Ley de Coordinación Fiscal en su artículo 40, que refiere que las aportaciones federales que con cargo al Fondo de Aportaciones Múltiples reciban los Estados de la Federación, se destinarán en un 46% al otorgamiento de desayunos escolares; apoyos alimentarios; y de asistencia social a través de instituciones públicas, con base en lo señalado en la Ley de Asistencia Social.

En ese orden de ideas, el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF) es el organismo público descentralizado encargado de coordinar el Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada, el cual a través de su Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario,



emitió la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) 2023, que contiene la información requerida para la operación de los programas alimentarios, de desarrollo comunitario y de asistencia social coordinados por el SNDIF, y busca contribuir a un estado nutricional adecuado y al consumo de una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, fortalecida por la educación nutricional y el aseguramiento de la calidad alimentaria; así como al desarrollo comunitario mediante el impulso de comunidades auto-gestivas, organizadas y con participación activa para lograr su bienestar.

Por lo anterior, la leche descremada ultra Pasteurizada, en presentación de 1 litro en envase tetra pack, objeto material del presente contrato, que será distribuida entre la población beneficiaria de los Programas de Alimentación Escolar Caliente y frío; Programa de Atención Alimentaria a Grupos Prioritarios Modalidad Caliente, por la Coordinación de los Programas Alimentarios del DIF Estatal; tiene como sustento los Criterios de Calidad Nutricia contenidos en los Lineamientos de la EIASADC 2023, en congruencia con las características de una alimentación correcta, de acuerdo con la "NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación", por lo que dichos lineamientos serán aplicables al presente instrumento legal.

II.- DECLARA "LA PROVEEDORA":

II.1. Que la **C. LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU**, se identifica con credencial para votar, emitida por el Instituto Nacional Electoral con clave MAEL970921MCMRSR08 y manifiesta que es una persona física con actividad económica en comercio al por menor de frutas y verduras frescas, comercio al por menor en tiendas de abarrotes, ultramarinos y misceláneas, comercio al por menor de carnes rojas, comercio al por mayor de leche, tal como lo acredita con su constancia de situación fiscal, misma que se anexa a este instrumento contractual.

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

II.3. Su domicilio se encuentra ubicado en calle Nueva, número 100, Colonia El Ejido en Armería, Colima, C.P.28305, con número de Registro Federal de Contribuyentes MAEL970921FDA y número telefónico 3131064739

II.4. Manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que establece el artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

II.5. Conoce el contenido y los requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima y su reglamento, a los cuales se sujeta el presente contrato.

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



Por el "DIF ESTATAL": AL C. **ROBERTO AMEZCUA DELGADO**, Coordinador de Programas Alimentarios, Dependiente de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario.

Por "LA PROVEEDORA": A la C. **LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU**.

Los responsables operativos estarán en constante comunicación para generar reportes y autorizar operaciones fuera de horario laboral, en caso de ser necesario. (Disponible por teléfono las 24 horas del día, los 365 días del año).

CUARTA. - PRECIO DE "LA LECHE".

El precio unitario por litro de "LA LECHE", es por la cantidad de **\$ 17.00 (diecisiete pesos 90/100 M.N.)**; por lo que las cantidades de litros de leche y monto por cada programa alimentario serán los siguientes:

PROGRAMA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO MÍNIMO	PRECIO MÁXIMO
Programa de Alimentación Escolar Modalidad Caliente	980,400	1,225,500	\$16,666,800.00	\$20,833,500.00
Programa de Alimentación Escolar Modalidad Frio	85,148	106,435	\$1,447,516.00	\$1,809,395.00
Programa de Atención Alimentaria a Grupos Prioritarios Modalidad Caliente	85,978	107,472	\$1,416,626.00	\$1,827,024.00
CAS y CADIS	10,560	13,200	\$179,520.00	\$224,400.00

Por lo que el monto total **MÍNIMO** por "LA LECHE" es por la cantidad de **\$19,755,462.00 (diecinueve millones setecientos cincuenta y cinco mil cuatrocientos sesenta y dos pesos 00/100 m.n.)** y el monto **MÁXIMO** de **\$24,694,319.00 (veinticuatro millones seiscientos noventa y cuatro mil trescientos diecinueve pesos 00/100 m.n.)** el precio incluye la distribución en los lugares indicados en el **ANEXO 2** del presente contrato, así como el empaque y etiquetado por envase de leche señalados en el **ANEXO 1**, precios que se mantendrán fijos durante la vigencia del presente contrato.

QUINTA. - FORMA DE PAGO.

El "DIF ESTATAL" se obliga a pagar a "LA PROVEEDORA" mediante transferencia electrónica, de manera mensual, a los 30 días naturales siguientes de haber entregado "LA LECHE" a entera satisfacción del "DIF ESTATAL", conforme a los pedidos que se le realicen, así como después de haber presentado las facturas correspondientes, las cuales serán verificadas y en caso de no existir irregularidades, se procederá a su pago.

La supervisión de la entrega y recepción de "LA LECHE", será a cargo del responsable operativo señalado en la cláusula TERCERA del presente instrumento, quien deberá 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, con los siguientes datos bancarios: Banco: AFIRME; Beneficiario: LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU; Cuenta; 11141014147; CLABE: 062090111410141470

SEXTA. - EXPEDICIÓN DE FACTURAS.

“LA PROVEEDORA” se obliga a expedir la factura correspondiente a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima (DIF Estatal), y hacer entrega de la misma en el Departamento de Control Presupuestal del DIF Estatal Colima, ubicado en el Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en calle Encino número 530, Colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Colima, C.P. 28078. Dicha factura, además de cumplir con lo establecido en el artículo 29 A del Código Fiscal de la Federación, deberá cubrir los siguientes requisitos: 1. Encontrarse a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima y la descripción de los bienes corresponderá con el objeto descrito en este contrato; 2. Presentarla físicamente al Departamento de Control Presupuestal del DIF Estatal Colima, con el formato de pedido; 3. Deberá enviarla por correo electrónico al departamento de control presupuestal para su fiscalización a las siguientes direcciones: diframo33@gmail.com facturasdif.alimenta@gmail.com en formato PDF y XML.

SÉPTIMA. PENALIZACIÓN.

“LA PROVEEDORA” se obliga a aceptar la devolución y repondrá, sin costo extra para el “DIF ESTATAL”, “LA LECHE” que no cumplan con las “Especificaciones Técnicas de Calidad” indicadas en el anexo 1 del presente documento y las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes, que no sean de la calidad o denominación solicitada, presenten defectos de fabricación y/o producción, contengan vicios ocultos o se encuentren caducados o se presenten en empaque abierto, mojado, abollado, con escurrimiento, roto o con plaga, con fugas o con evidencia de fauna nociva en cualquier parte de su envase.

Así mismo, acuerdan “LAS PARTES” que en caso de demora en la entrega de “LA LECHE” en las fechas requeridas, “LA PROVEEDORA” deberá pagar como pena convencional una cantidad igual al 0.34% diario del valor de “LA LECHE” recibida con retraso, mientras este incumplimiento dure, pasados 30 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 presente contrato. La Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal le indicará por escrito a “LA PROVEEDORA”, el monto de la pena correspondiente quien 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 del producto en el lugar y con la persona señalada por “DIF ESTATAL”.



II.7. Tiene capacidad jurídica para contratar y reúne las condiciones técnicas y económicas para obligarse a la compraventa objeto de este contrato, y dispone de la organización y elementos suficientes para tal objeto.

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:

CLAUSULAS

PRIMERA. - OBJETO

"LA PROVEEDORA" deberá suministrar y distribuir leche líquida descremada ultra pasteurizada, en presentación de 1 litro en envase tetra pack, en lo sucesivo como **"LA LECHE"**, que en lo sucesivo serán referidos como **"LA LECHE"**, durante el periodo comprendido del 30 de marzo al 31 de diciembre del año 2023, la cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas de calidad que se señalan en el **ANEXO 1** del presente contrato, y deberá entregar de acuerdo a los pedidos que realice el Departamento de Adquisiciones y Suministros de **"EL DIF ESTATAL"** en los domicilios y con las personas autorizadas en el **ANEXO 2** de este contrato.

SEGUNDA. - FORMA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN.

La entrega de **"LA LECHE"** será a cuenta de **"LA PROVEEDORA"** en los lugares y con el personal autorizado que se señala en el **ANEXO 2** del presente contrato, sin ningún costo o gasto adicional para **"DIF ESTATAL"** y a total satisfacción de éste. El **"DIF ESTATAL"** no reconocerá para su pago las entregas realizadas en cantidades y lugares distintos a las solicitadas y que se señalen en el **ANEXO 2** del presente instrumento. **"LAS PARTES"** manifiestan su conformidad para que en todo lo que no se encuentre expresamente previsto en este instrumento, se sujetarán a las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en el **ANEXO 1**, por lo que **"LA LECHE"** será entregada con la más alta calidad, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables, frescas, sin vicios ocultos y debidamente protegidas para evitar daño en su transportación.

"DIF ESTATAL" podrá rechazar **"LA LECHE"** cuando: No sean de la calidad o denominación solicitada; presente mal aspecto o se entregue con fechas caducadas; así como cuando no cumpla con las características técnicas solicitadas por el DIF Estatal en el **ANEXO 1**. En cualquiera de estos casos **"LA PROVEEDORA"** deberá sustituirla en un plazo no mayor de 3 (tres) días naturales contados a partir de la fecha de la devolución de **"LA LECHE"** defectuosa, incluso en caso de que **"LA LECHE"** ya hubiere sido consumida por los beneficiarios.

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:



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.

OCTAVA. - 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 adjudicado, antes de impuestos, como garantía de buen cumplimiento del contrato, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del presente contrato. Póliza de Fianza que deberá 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 presente contrato.
- b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de "LA LECHE" descrita en la cláusula PRIMERA de este contrato, es decir al término del plazo del contrato. Además, deberá contener la siguiente leyenda: "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 para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de 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 en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por incumplimiento del proveedor adjudicado.

De igual forma la Fianza deberá contener expresamente lo siguiente:

1. Expedirse a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado Colima.
2. La indicación del importe total garantizado con número y letra.
3. Referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato.
4. La información correspondiente al nombre y/o número del contrato, su fecha de firma, así como la especificación de las obligaciones garantizadas.
5. El señalamiento de la denominación o nombre del contratista, proveedor o fiador.
6. La condición de que la vigencia de la fianza deberá quedar abierta (para permitir que cumpla con su objetivo, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno



que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previsto en los contratos y actos administrativos).

Deberá contener, además, expresamente, los siguientes textos:

- “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 para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiador para el cumplimiento de sus obligaciones.”
- “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”.
- “Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, de haber recibido satisfactoriamente los bienes y/o servicios solicitados en el presente contrato.”

El incumplimiento de la exhibición de las garantías antes mencionadas, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

NOVENA. – PRUEBAS DE LABORATORIOS

"LAS PARTES" están de acuerdo en que, durante la vigencia del presente contrato, el "DIF ESTATAL" podrá realizar análisis de laboratorio a "LA LECHE" en el mes de julio de 2023. Dichas pruebas deberán realizarse en un laboratorio certificado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Lo anterior a efecto de acreditar que la leche cumple con las Normas Oficiales Mexicanas.

Las muestras de "LA LECHE" a la cual se le realizarán las pruebas, serán elegidas de manera aleatoria de entre los productos que entregue el proveedor durante el cumplimiento del contrato. Estos serán enviados directamente al laboratorio por "DIF ESTATAL". El costo de los exámenes de laboratorio será cubierto por la proveedora, para tal efecto la Coordinación de los Programas Alimentarios le hará saber a "LA PROVEEDORA" por oficio y/o correo electrónico el nombre del laboratorio donde se analizarán las muestras para que haga el depósito económico correspondiente.

Para efectos de la presente cláusula, "LA PROVEEDORA" manifiesta su consentimiento en sufragar la totalidad del costo generado por la toma y análisis de las muestras, por ello enviará sin costo adicional alguno para "DIF ESTATAL" 12 (doce) litros adicionales de leche,



dichos litros serán entregados dentro del lote descrito en la cláusula PRIMERA, personal de la Coordinación de Programas Alimentarios se encargará de elegir al azar los sujetos a ser analizados.

"**LA PROVEEDORA**" se manifiesta conforme en que el "**DIF ESTATAL**" realizará en forma aleatoria, colecta de muestras respecto de la "**LA LECHE**", a efecto de practicarles análisis microbiológicos, sensoriales, fisicoquímicos y toxicológicos, los cuales serán enviados directamente al laboratorio por "**DIF ESTATAL**", con el propósito de acreditar que "**LA LECHE**" cumpla con las Especificaciones Técnicas de Calidad que se mencionan en el **ANEXO 1** del presente contrato, emitidas por el DIF Estatal Colima, la EIASADC 2023 y las Normas Oficiales Mexicanas vigente. "**LA LECHE**" deberá estar en estado óptimo para consumo humano y encontrarse apegada a los estándares de calidad solicitados.

En el supuesto de que alguno de los resultados obtenidos en los análisis practicados a "**LA LECHE**" objeto del presente contrato, incumplan con los requerimientos solicitados en el **ANEXO 1** del presente contrato, los requerimientos técnicos solicitados por DIF Estatal y las Normas Oficiales Mexicanas, y representen un riesgo para la salud de la población beneficiada, se le notificará a "**LA PROVEEDORA**", para que realice la reposición total del lote de "**LA LECHE**" 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 "**LA LECHE**" 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 peras convencionales pactadas en el presente contrato v/o en su caso la pena de responsabilidad civil

DÉCIMA. - 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 PRIMERA. - RESPONSABILIDAD CIVIL.

“LA PROVEEDORA” dentro de los 10 (diez) días hábiles posteriores a la firma del presente contrato, 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 precio total señalado en la cláusula CUARTA del presente contrato, para cubrir el menoscabo de la salud o la muerte de los beneficiarios de los programas de “DIF ESTATAL” que pudieran ocasionar el consumo de “LA LECHE” suministrados, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. Con cargo a esta garantía podrán hacerse efectivas las multas y demás sanciones en que incurra la proveedora adjudicada.

Dicha garantía será para asegurar que “LA PROVEEDORA” responda ante “DIF ESTATAL” por hechos u omisiones culposas, no dolosas ocurridas durante el consumo de “LECHE” suministrados.

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

DÉCIMA SEGUNDA. - VIGENCIA.

La vigencia de este contrato será del 30 de marzo al 31 de diciembre del año 2023, o hasta que se cumpla con el objeto del mismo.

DÉCIMA TERCERA. - 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 CUARTA. - 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 QUINTA. - 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 SEXTA. - 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 esta 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 de conformidad los que en el presente instrumento intervienen, en unión de los testigos que de igual manera lo hacen en la **Ciudad de Colima, Colima a; 30 de marzo del año 2023 (dos mil veintitrés).**

POR “LA PROVEEDORA”

C. LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU

POR “DIF ESTATAL”

LIC. ROSA MARIA BAYARDO CABRERA
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDA POR:

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA
DEL DIF ESTATAL

LICDA. ISIS YUNNUÉN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO DEL DIF ESTATAL COLIMA

REVISÓ: LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA.

ELABORÓ: LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ASESOR JURÍDICO.



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

NO. LIC/05/2023

Dirección de Asistencia Jurídica

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



ANEXO 1

DEL CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA LICENCIADA ROSA MARÍA BAYARDO CABRERA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y EL LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "DIF ESTATAL" Y POR LA OTRA PARTE LA C. LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "LA PROVEEDORA" Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES". ACTO QUE CELEBRAN A LOS 30 DE MARZO DE 2023.

CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA EL PROVEEDOR

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

Económicos	<ul style="list-style-type: none"> Se toma en cuenta el precio de los insumos, los descuentos comerciales, el pago de los gastos ocasionados como transporte, embalaje, carga y descarga, los descuentos por volumen de compra y los plazos de pago.
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> Los artículos son sometidos a un estudio comparativo de sus características técnicas, análisis de muestras y realización de pruebas.
Plazo de pago	<ul style="list-style-type: none"> Las condiciones de pago que se brindan, si se pide pagar el contrato o se ofrecen facilidades para pagar a crédito.
Plazo de entrega	<ul style="list-style-type: none"> Tiempo que transcurre desde que se hace el pedido hasta el día de entrega.
Garantías	<ul style="list-style-type: none"> Las garantías que otorga y el periodo de duración de estas.
Popularidad	<ul style="list-style-type: none"> El prestigio y las buenas referencias que tiene.
Fumigación	<ul style="list-style-type: none"> El control de plagas es aplicable a todas las áreas involucradas en la manipulación de los insumos alimentarios, incluyendo el transporte, y debe llevarse a cabo por el personal capacitado para tal fin. Estipulado en la EIASADC 2023.



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

REQUISITOS GENERALES PARA LA PROVEEDURÍA

Selección	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo. ▪ Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso. ▪ La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste. ▪ No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento. ▪ Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica. ▪ Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto. ▪ La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada. ▪ Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación. ▪ Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación. ▪ Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía. ▪ El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran. ▪ Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor.

Handwritten mark

Handwritten mark



	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias. ▪ Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.
Entrega	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio. ▪ Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas.

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA PROVEEDURÍA

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

Lácteos

Selección	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Debe ser un producto lácteo sin deterioros, tales como sedimento, grumos, coloración extraña, mal olor o fecha de caducidad vencida.
Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deben mantenerse a una temperatura de 7°C o menos, con termómetro visible o dispositivos de registro de temperatura funcionando y en buen estado. ▪ Separar los productos frescos, en proceso y terminados, manteniendo los primeros en los compartimentos inferiores del refrigerador. ▪ Deben almacenarse exclusivamente lácteos.
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El transporte de los productos debe realizarse en vehículos que cuenten con el sistema de refrigeración o material térmico adecuado que conserve los productos a una temperatura máxima de 7°C. ▪ Deben ser el vehículo exclusivamente para el transporte de lácteos.
Entrega	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cumplir con las medidas adecuadas de almacenamiento, conservación como refrigeración y manipulación, a fin de asegurar la calidad sanitaria de los mismos a lo largo de toda su comercialización.

ETIQUETADO:

Para dar cumplimiento a los perfiles nutrimentales se debe dar seguimiento a lo estipulado en la modificación de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, la cual menciona que un sello de advertencia es un elemento grafico que indica el contenido en exceso de energía, nutrimentos críticos e ingredientes que representen un riesgo a la salud en un consumo excesivo. Por tanto es indispensable ningún producto tenga sellos de advertencia.

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]



La información contenida en las etiquetas de los alimentos debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

El etiquetado de los insumos debe cumplir con lo siguiente, (a menos de que se trate de especias y de hierbas aromáticas, los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm² podrán quedar exentos de la lista de ingredientes e instrucciones de uso):

Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica.

Por ejemplo, para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la *Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba*, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario.

Lista de ingredientes.

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

Contenido neto.

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



Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.

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

País de origen o lugar de procedencia.

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

Fecha de caducidad o de consumo preferente.

Debe cumplir con lo siguiente:

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

Identificación del lote.

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



Declaración nutrimental.

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

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

Presentación de información nutrimental.

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

Logo Gobierno de México.

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





Logo de la Secretaría de Salud.

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



Logo DIF Nacional.

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



Logo de Gobierno del Estado.

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



Logo DIF Estatal Colima.

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



Presentación de los requisitos obligatorios.

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

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

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



Leyenda.

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

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

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

Instrucciones para el uso.

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

Una información insuficiente en el etiquetado puede generar dudas sobre su contenido y una manipulación inapropiada, pudiendo ocasionar afectaciones a la salud.

LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 L

Descripción:

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables.
Apariencia/Aspecto	Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, o formación de grumos.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.

Handwritten mark

Handwritten mark



Características microbiológicas

Características	Límite máximo
Mesofilicos aerobios	Negativo
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Características	Limites
Grasa butírica (g/L)	Máximo 5
Densidad a 15° C (g/ml)	Mínimo 1,031
Contenido neto	1 L
Acidez (como ácido láctico) (g/L)	Mínimo 1.3 Máximo 1.7
Proteínas propias de la leche (g/L)	Mínimo 30
Caseína (g/L)	Mínimo 24
Solidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico ° C (°H)	Entre- 0,499 (-0,520) y - 0,529 (- 0,550)
Lactosa (g/L)	Mínimo 43 Máximo 52

Especificación	Limites
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg /L (200-300 UI/L)

Adulteración en leche:

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

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

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

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En la leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste e identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.



Características toxicológicas

Inhibidores Bacterianos		Límites
Derivados clorados		Negativo
Sales cuaternarias de amonio		Negativo
Oxidantes		Negativo
Formaldehido		Negativo
Antibióticos		Negativo

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

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 sanitarios, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.	

- **Materia extraña:**

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

- **Vida de Anaquel:**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

- **Condiciones de almacenamiento:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

- **Envase y embalaje:**

El 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 embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

- **Etiquetado:**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Debe incluir las leyendas precautorias impresas como se indica en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 "Leyendas".

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**"). Así como cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente: los logos oficiales de **Gobierno de México, Secretaría de Salud, DIF Nacional, Gobierno del Estado de Colima y SEDIF Colima.**

Todo el etiquetado deberá ser embobinado (impreso), en caso de aquellos insumos que cuenten con el embobinado de origen, que cumplan con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y no cuenten con la

3/2

4



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

Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

• **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 lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

• **Criterios de aceptación:**

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 diferente a las características establecidas.
Envase	Íntegro, limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fuga o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.



leyenda PEF, leyenda precautoria, logos y nombre del programa por insumo, se podrá colocar una etiqueta adherible la cual permita apreciarse sin dificultad, evitando su desprendimiento desde su recepción hasta su consumo. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6, de forma que sea clara y visible para el consumidor.

Por tratarse de un producto ultrapasteurizado o esterilizado debe de incluir las leyendas "Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010.

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

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

*Además de la declaración por 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

• **Análisis de laboratorio:**

Para verificar que los insumos alimenticios entregados en los programas de la EIASADC vigente cumplan con los parámetros establecidos en las especificaciones técnicas de calidad, así como en la normatividad vigente, se deberán realizar análisis de laboratorio a todos los insumos, por lo menos dos veces durante el ejercicio fiscal:

- Durante la selección de proveedores (análisis de licitación): los insumos deberán ser analizados por un laboratorio acreditado y entregarse con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes (03 de abril).
- Análisis de seguimiento: los insumos deberán de entregarse en el laboratorio y analizarse máximo 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes (04 de septiembre).

Se deben tener las siguientes consideraciones:

- En los análisis de seguimiento, el SEDIF realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.
- La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá de tener concordancia en ambas ocasiones.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados>; https://www.ema.org.mx/portal_v3/.

Se deberá de anexar un documento que compruebe la certificación y su vigencia.



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

Colocar esta etiqueta en la parte frontal, cuidando no obstaculizar el nombre del producto, el lote y la caducidad.

Leche
ENTERA EN POLVO

Nombre o denominación del producto

PROGRAMA ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA PARA NIÑAS Y NIÑOS DE 3 A 5 AÑOS Y NIÑOS 11 MESES

Nombre del programa

Hierro -
Zinc -
Acido fólico -
Vitaminas -

Leche entera en polvo fortificada con Hierro, Zinc, ácido fólico y vitaminas.

Contenido neto: 460 g
Rinde 3.8 litros

Contenido neto

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Componente	Por 100 g de leche en polvo		Por 100 ml de leche líquida	
	KJ	Kcal	KJ	Kcal
Carbónhidratos disponibles	450	108	150	36
de los cuales:				
- Azúcares	400	96	140	34
- Almidón	50	12	10	2
- Grasas saturadas	10	2	2	0
- Grasas insaturadas	10	2	2	0
- Colesterol	10	2	2	0
- Proteína	25	6	8	2
- Fibra	10	2	2	0
- Calcio	100	25	30	7
- Hierro	10	2	2	0
- Zinc	10	2	2	0
- Vitamina A (Retinol equiv.)	10	2	2	0
- Vitamina D (Equivalente de retinol)	10	2	2	0
- Vitamina E	10	2	2	0
- Vitamina B12	10	2	2	0

MODO DE EMPLEO

2 Para obtener un vaso de leche de 200 ml de leche, agregue 2 cucharadas soperas (10 g) a 225 ml de agua hervida o purificada, revuélvalo y listo.

8 Para preparar un litro de leche, agregue 8 cucharadas soperas (40 g) a 900 ml de agua hervida o purificada o revuélvala por unos segundos.

Ingredientes:
Leche entera, lactosa de leche y Vitaminas A y D. Grasa saturada 26% y Proteína de leche 26%. Contiene 6 mg de Vitamina B12. Equivalente de Retinol (Vitamina A).

Una vez abierto el sobre conserbase en un lugar fresco y seco.

Si no se consume la leche preparada manténgase en refrigeración.

Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima Encino #530
Colonia Rinconada del Poreyra C.P. 28078 Colima Colima Méx.

HECHO EN MEXICO

Declaración nutricional

Ingredientes

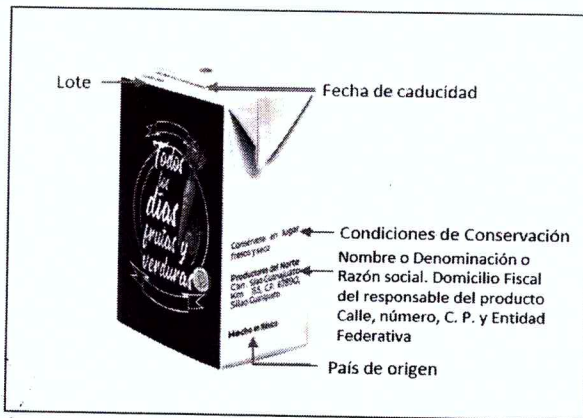
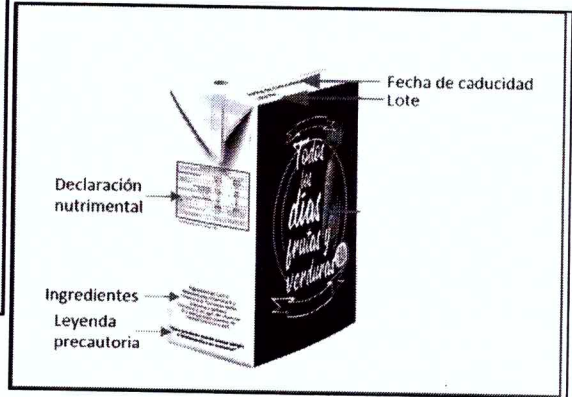
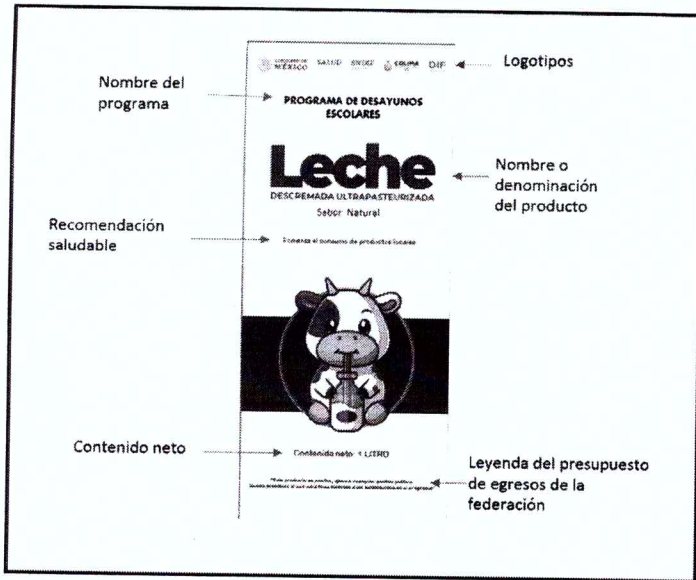
Conservación

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

País de origen

Lote

Fecha de caducidad



POR "LA PROVEEDORA"

C. LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU

POR "DIF ESTATAL"

LIC. ROSA MARÍA BAYARDO CABRERA
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDA POR:

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA
DEL DIF ESTATAL

LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO DEL DIF
ESTATAL COLIMA

REVISÓ: LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA.

ELABORÓ: LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ASESOR JURÍDICO.



ANEXO 2

DEL CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA LICENCIADA ROSA MARÍA BAYARDO CABRERA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y EL LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ “DIF ESTATAL” Y POR LA OTRA PARTE LA C. LAURA MARÍA MARQUEZ ESPIRITU, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “LA PROVEEDORA” Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “LAS PARTES”. ACTO QUE CELEBRAN A LOS 30 DE MARZO DE 2023.

MUNICIPIO/ESPACIO ALIMENTARIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLE DE RECEPCIÓN	Fecha de entrega	Hora de entrega
ARMERIA	DIF MUNICIPAL. SINALOA #32	T.S. VICTORIA LÓPEZ LÓPEZ	De acuerdo a la requisición	8:30 am
COLIMA	DIF MUNICIPAL, EDIFICIO CENTRAL PARQUE HIDALGO S/N	MTRA. HIMELDA MERAZ SÁNCHEZ	De acuerdo a la requisición	8:30 am
COMALA	DIF MUNICIPAL. PROGRESO #51, COL CENTRO	LICDA. CLAUDIA YESENIA MONTELON CEBALLOS	De acuerdo a la requisición	8:30 am
COQUIMATLÁN	DIF MUNICIPAL. MOCTEZUMA #45, COL. CENTRO	L.T.S BLANCA ESTELA ARVIZU MUÑIZ	De acuerdo a la requisición	8:30 am
CUAUHTÉMOC	DIF MUNICIPAL. HIDALGO #8, COL. CENTRO	LIC. GERARDO RODRIGUEZ BURGOS	De acuerdo a la requisición	8:30 am
IXTLAHUACÁN	DIF MUNICIPAL. NETZAHUALCOYOTL ESQ. NICOLAS BRAVO	C. ZULEMA LUCIA REBOLLEDO EUDAVE	De acuerdo a la requisición	8:30 am
MANZANILLO	DIF MUNICIPAL. SOR JUANA INES DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	LICDA. LORENA DEL ROCIO GUTIERREZ FLORES	De acuerdo a la requisición	8:30 am
MINATITLÁN	DIF MUNICIPAL. CORREGIDORA #17	T.S BLANCA ESTELA FIGUEROA MICHEL	De acuerdo a la requisición	8:30 am
TECOMÁN	DIF MUNICIPAL. RIO SOTO DE LA MARINA #425, COL. INDECO	LICDA. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZUÑIGA	De acuerdo a la requisición	8:30 am
VILLA DE ÁLVAREZ	DIF MUNICIPAL. ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	LICDA. LIZETH SORIANO RODRIGUEZ	De acuerdo a la requisición	8:30 am

POR “LA PROVEEDORA”

C. LAURA MARIA MARQUEZ ESPIRITU

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA
DEL DIF ESTATAL

ASISTIDA POR:

POR “DIF ESTATAL”

LIC. ROSA MARIA BAYARDO CABRERA
DIRECTORA GENERAL

LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEL DIF ESTATAL COLIMA

REVISÓ: LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA.

ELABORÓ: LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ASESOR JURÍDICO.

Calle Encino # 530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima. México.

Tel. (312) 31 6 31 00 Ext. 3702 y 3700 www.difcolima.gob.mx