



**GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
DEL ESTADO DE VERACRUZ**

BASES DE PARTICIPACIÓN PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 59069001-002-11 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE 275,000 DESPENSAS ARMADAS PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A CONTINGENCIAS

El Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave por conducto del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, con apoyo en lo dispuesto en los artículos 45 y 46 del Decreto No. 13 del Presupuesto e Egresos para el Gobierno del Estado de Veracruz-Llave correspondiente al Ejercicio Fiscal 2011, publicado en la Gaceta Oficial número ext. 421 y artículos 1, 7, 9, 12, 26 fracción I, 27 fracción I, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84 y demás relativos y aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, 95, 95 Bis y 118 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, así como el Artículo 2 fracción XVII y el artículo 37 y demás relativos y aplicables del Código de Procedimientos Administrativos para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, ha publicado el día 10 DE NOVIEMBRE DE 2011 en la **GACETA OFICIAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ, SISTEMA DE CONTRATACIONES GUBERNAMENTALES COMPRANET** y en el periódico de circulación estatal "**DIARIO DE XALAPA**", **CONVOCATORIA** dirigida a todas aquellas personas físicas y morales legalmente constituidas conforme a las Leyes de los Estados Unidos Mexicanos, interesadas en participar en la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 59069001-002-11 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE 275,000 DESPENSAS ARMADAS PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A CONTINGENCIAS**; por lo que los interesados deberán sujetarse a las siguientes:

B A S E S

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS BIENES EN LICITACIÓN

PUNTO 1.- Los bienes a adquirir son **275,000 DESPENSAS ARMADAS PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A CONTINGENCIAS**, correspondientes al Ejercicio 2011 conforme a las cantidades, características y especificaciones que se señalan en el **ANEXO TÉCNICO** de las presentes bases de licitación.

PUNTO 2.- Los licitadores deberán participar con una sola opción de cotización por la partida única, mismas que deberán sujetarse estrictamente al requerimiento solicitado.

PUNTO 3.- No se recibirán proposiciones o se celebrará contratación alguna, con los proveedores o licitantes que, de conformidad con su objeto social registrado y autorizado, estén impedidos para elaborar y comercializar el bien solicitado por la institución, como lo establece la fracción VII del artículo 45 de la Ley de número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.

PUNTO 4.- La adjudicación se otorgará por la partida única, según el resultado de la evaluación al proveedor que cumpla con las especificaciones solicitadas, y demuestre su solvencia al cumplir los requisitos legales, técnicos y económicos y proponga las mejores condiciones en cuanto a precio, calidad, financiamiento y oportunidad para el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz.

PUNTO 5.- Los proveedores con residencia y domicilio fiscal en el Estado y en el Municipio de que se trate, tendrán preferencia para ser adjudicatarios, y se les permitirá un precio hasta 5% mayor que las cotizaciones foráneas, de conformidad con lo establecido en el artículo 49 de la Ley número 539 de



Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.

PUNTO 6.- Cuando dos o mas proposiciones en igualdad de circunstancias cumplan con los requisitos establecidos, el contrato se adjudicará mediante el procedimiento de insaculación, con fundamento en el artículo 50 de la Ley de número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.

PUNTO 7.- Los bienes en licitación deberán estar garantizados por los participantes contra cualquier defecto de fabricación, composición o vicios ocultos, por un término mínimo de **SEIS MESES**, contados a partir de la recepción de los mismos, comprometiéndose a su reposición en caso de defectos de fabricación, composición y/o vicios ocultos, en un tiempo no mayor a cinco días naturales de que se notifique la solicitud del cambio, como se establece en el **ANEXO 3**.

PUNTO 8.- El participante deberá sostener sus precios hasta el vencimiento y cumplimiento total del contrato y además se obligará a mantener en estricta confidencialidad toda la información y requisitos establecidos en las presentes bases.

PUNTO 9.- El participante a quien se le adjudique el contrato derivado de la presente licitación, deberá iniciar la entrega de los bienes, de manera inmediata, de acuerdo al calendario que se entregará al licitante adjudicado, libre a piso en un solo punto en la ciudad de Xalapa, conforme al directorio que le será entregado al participante ganador.

PUNTO 10.- El pago se realizará en 2 partes, las cuales se harán de la siguiente manera:

Primer pago.- 10 días hábiles posteriores a la primera entrega, de conformidad con el **ANEXO 8**;

Segundo pago.-10 días hábiles posteriores al primer pago;

Para que los pagos se hagan efectivos, deberá mediar factura debidamente requisitada a favor del Sistema, siendo los datos de facturación los siguientes:

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
RFC. SDI 770430 IV2
AV. MIGUEL ALEMÁN No. 109
COL. FEDERAL
C.P. 91140
XALAPA-EQZ. VER

El pago es con recursos del Subsidio Estatal en pesos mexicanos.

PUNTO 11.- Los productos ofertados deberán contar con un seguro específico para la presente licitación. El pago del seguro de traslado, flete y maniobras de los bienes correrá por cuenta del proveedor, debiendo ser entregados como se establece en el punto 9 de las presentes bases. Todos los costos que erogue el participante en la preparación y presentación de su propuesta serán totalmente a su cargo, liberando al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia y al Gobierno del Estado de Veracruz de la obligación de reintegrarlos, cualquiera que sea el resultado de la licitación.

PUNTO 12.- Los participantes deberán contar por lo menos con 1 almacén de tráfico en el Estado de Veracruz. El licitante debe incluir en su propuesta técnica la ubicación del almacén y la documentación relativa a los avisos de funcionamiento expedidos por la Secretaría de Salud. De no contar el participante



con dicho almacén la convocante permitirá el subarrendar siempre y cuando este cumpla las condiciones adecuadas y la capacidad para resguardar el producto requerido.

DESIGNACIÓN Y ATRIBUCIONES DE LA COMISIÓN DE LICITACIÓN QUE TENDRÁ A CARGO EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN

PUNTO 13.- La evaluación de las proposiciones correrá a cargo de la Comisión de Licitación integrada por los Titulares de la Dirección de Finanzas y Administración; Subdirección de Recursos Materiales, y Titulares o representantes del Departamento de Adquisiciones, Almacén e Inventarios; Dirección de Asuntos Jurídicos; Dirección de Atención a Población Vulnerable y Subdirección de Asistencia Alimentaria, en calidad de área solicitante; todos ellos servidores públicos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz; la cual tendrá bajo su responsabilidad la evaluación de las propuestas.

PUNTO 14.- La Comisión de la Licitación estará presidida por el Titular de la Dirección de Finanzas y Administración, el cual es la única autoridad facultada para aceptar o desechar alguna proposición de las presentadas durante el acto de apertura de ofertas, en los términos de la Ley. En el supuesto que la Comisión de la Licitación emita dictamen como “NO FAVORABLE”, la propuesta se desechará por insolvente.

La Comisión de Licitación tendrá amplias facultades para aplicar las presentes bases y las disposiciones legales relativas a la licitación y será la única facultada para interpretar administrativamente estas bases.

No formará parte de la Comisión de Licitación, pero podrá participar en todos los actos de la misma, con voz pero sin voto: el titular del Órgano Interno de Control.

PUNTO 15.- Para los efectos anteriormente mencionados, el domicilio de la Comisión de Licitación será el ubicado en la Avenida Miguel Alemán No. 109, Colonia Federal de esta Ciudad, con horario de atención de lunes a viernes de 09:00 a 15:00 y de 16:00 a 18:00 hrs., con teléfonos (01 228) 842 3730 y 842 3737 extensiones 3323 y 3324, y fax (01228) 8423752.

PUNTO 16.- El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz podrá optar por realizar visita técnica y/o Auditorías de Calidad a través de una Comisión, a la planta empacadora y centro de distribución, los gastos derivados de estas serán cubiertos por los licitantes, con la finalidad de evaluar la aptitud como proveedor, verificar y validar que el participante cumpla en todos sus procesos con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, estas Auditorías se realizarán durante el tiempo necesario a todas las empresas participantes de la licitación para complementar su dictamen técnico. La convocante informará de manera aleatoria el turno de visitas a la empresa.

Asimismo, El DIF Estatal Veracruz, se reserva el derecho a solicitar información relativa a la que presenten y productos que oferten, a cualquier persona pública o privada, a dependencias o entidades, así como lo referente a cumplimiento en contratos adjudicados a las empresas participantes de la presente licitación.

REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA

PUNTO 17.- En la presente licitación pública podrán participar todas las personas físicas y morales con experiencia y capacidad de empacar, comercializar y distribuir de manera adecuada los bienes objeto de esta licitación, quienes estarán legalmente constituidas conforme a las Leyes de los Estados Unidos Mexicanos, que cumplan con los requisitos de la convocatoria, bases y los señalados en La Ley Número 539



de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.

Queda prohibido a los licitantes concertar posturas entre sí, con fundamento en lo establecido en el artículo 46 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

PUNTO 18.- Los participantes deberán entregar **5 MUESTRAS FÍSICAS** de la partida única a concursar, Las muestras se recibirán en **EL ALMACÉN GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ**, ubicado en Avenida Miguel Alemán No. 109, Colonia Federal de esta ciudad Xalapa, Veracruz, en horario de **10:00 A 14:30 HORAS**, a partir de esta fecha y hasta las **10:30 HORAS**, del día **21 DE NOVIEMBRE DE 2011**, día de la celebración del acto de presentación y apertura de propuestas. Dichas muestras deberán presentarse conforme a lo establecido en el anexo técnico de las presentes bases y deberán venir además debidamente identificadas con el número de partida y descripción completa del bien, datos de la empresa y número de licitación, de no cumplir con todos estos requisitos no se recibirán y de no corregirse, será motivo de descalificación.

Las muestras presentadas podrán recogerlas en un término de 30 días naturales como máximo a partir del acto de notificación de fallo, de no ser así, quedarán a disposición de esta Entidad, las cuales serán utilizadas para apoyo a los Programas de este Sistema. El Órgano Interno de Control, podrá verificar en dicho periodo el exacto cumplimiento de esta entrega.

DEL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA

PUNTO 19.- El procedimiento de la presente licitación pública nacional, se compondrá de la siguiente forma:

- Convocatoria
- Venta de bases;
- Junta de aclaraciones;
- Presentación y apertura de proposiciones;
- Emisión del dictamen técnico-económico;
- Notificación de Fallo

DE LA INSCRIPCIÓN Y ENTREGA DE BASES

PUNTO 20.- La venta de bases estará disponible en el **DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES, ALMACÉN E INVENTARIOS** sito en Avenida Miguel Alemán 109, Colonia Federal de Xalapa, Veracruz; los días **10, 11, 14, 15 Y 16 DE NOVIEMBRE DE 2011**, en un horario de **9:00 a 14:00** y de **16:30 a 17:30**, el costo de las bases será de **\$3,000.00** (tres mil pesos 00/100 M.N.) y su pago deberá hacerse en **DEPOSITO EN CAJA, CHEQUE CERTIFICADO O CHEQUE DE CAJA**, expedido a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, directamente en el Departamento de Ingresos y Control de Pagos, o **DEPÓSITO BANCARIO** a la **CUENTA NÚMERO 0678039328** de **BANORTE**, o bien, **TRANSFERENCIA** a la CLABE Interbancaria número **072840006780393287** de **BANORTE**.

PUNTO 21.- Las bases y convocatoria estarán disponibles en el Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales de la Secretaría de la Función Pública (COMPRANET), con dirección electrónica en internet **http://www.compranet.funcionpublica.gob.mx**, los días **10, 11, 14, 15 Y 16 DE NOVIEMBRE DE 2011** y en la página WEB del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz: **www.difver.gob.mx**.



PUNTO 22.- Será requisito indispensable para participar en la presente licitación la adquisición de las bases; por ningún motivo el derecho de participación será transferible ni el costo de las bases será reembolsable. En caso de declararse desierta la presente licitación queda sin efecto la devolución del pago de las correspondientes bases. Si este Sistema emite una segunda convocatoria, tendrá que efectuar nuevamente el pago de bases.

DE LA JUNTA DE ACLARACIONES

PUNTO 23.- Cualquier duda o aclaración con respecto a la convocatoria y bases de licitación, será resuelta en la junta de aclaraciones, debiendo formularlas por escrito antes de dicho acto, remitiéndolas hasta 24 horas antes al Departamento de Adquisiciones, Almacén e Inventarios al teléfono fax **(228) 8423752** o al correo electrónico pgutierrezg@difver.gob.mx; asimismo, será obligatorio enviar en este mismo término copia del pago de bases para participar en la presente licitación.

PUNTO 24.- La junta de aclaraciones se llevará a cabo el día **18 DE NOVIEMBRE DE 2011**, a las **13:00 HORAS** en la Sala anexa a la Dirección de Finanzas y Administración, Tercer Piso del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia, sita en la Avenida Miguel Alemán número 109, Colonia Federal de esta Ciudad, Xalapa, Ver.; ante la presencia de la Comisión de Licitación y el titular del Órgano Interno de Control.

La asistencia a este acto será opcional para los participantes, y serán considerados como tales sólo aquellas que hayan comprado las bases; ya sea que se presenten las preguntas por escrito de manera personal o enviadas por fax o correo electrónico; los acuerdos que se tomen en la junta de aclaraciones serán obligatorios para todos. El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz enviará a los ausentes copia del acta correspondiente, el participante esta obligado de enviar acuse de recibo a través del mismo medio en que le fue remitido.

La junta de aclaraciones se publicará en el Sistema de Contrataciones Gubernamentales Compranet y en la página WEB del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz: www.difver.gob.mx.

PUNTO 25.- En la junta sólo se dará respuesta a las preguntas que sean presentadas en tiempo y forma por los participantes, de acuerdo al punto 23 de las presentes bases, las cuales se detallarán en el acta que se levante al efecto, desechándose aquellas que no se hayan remitido con la anticipación solicitada en dicho punto.

PUNTO 26.- Concluido el acto, se elaborará el acta circunstanciada que deberán rubricar todos los asistentes a la misma; la omisión de firma por parte de alguno o algunos de los participantes no invalidará el contenido y efecto del documento.

INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE OFERTAS

PUNTO 27.- Las propuestas que presentarán los participantes, serán: **TÉCNICAS Y ECONÓMICAS** y contendrán los datos que a continuación se indican, debiéndose elaborar específicamente para la licitación en referencia, de la siguiente forma:

- I. Los documentos que integren las propuestas técnica y económica deberán presentarse en el orden abajo señalado y elaborarse en **papel original membreteado de la empresa** especialmente para la presente licitación pública nacional, señalando domicilio y teléfono donde se le pueda hacer cualquier tipo de notificación (personalmente o por correo certificado con acuse de recibo), considerando lo establecido en el artículo 44 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de



Ignacio de la Llave y conforme al artículo 37 del Código de Procedimientos Administrativos para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y debiendo contar con **firma autógrafa cada una de las hojas y páginas que conformen TODOS los documentos presentados**, por quien tenga facultades legales para asumir las obligaciones que de esta licitación se generen (en caso de no cumplir será motivo de descalificación), siendo **obligatorio** este último requisito, no deben contener tachaduras o enmendaduras. Las propuestas deberán ser en idioma español y totalmente en moneda nacional (**pesos**). La ausencia de firma en algún documento señalado será motivo de descalificación. Debiendo sostener los precios, aún en caso de errores aritméticos o de otra naturaleza, hasta el vencimiento y cumplimiento total del contrato. No deberán contener la leyenda **“SE AJUSTA A BASES”, “CONFORME A BASES” o “DE ACUERDO A BASES”, u otras análogas**, ya que de hacerlo será descalificado de la presente licitación. Los documentos deberán ser dirigidos al Lic. A. Tarek Abdala Saad, C. Director de Finanzas y Administración.

- II. Las ofertas técnicas y económicas deberán presentarse por separado en sobres cerrados, ambos firmados de manera autógrafa por el licitante o su representante legal, sellados de manera que los hagan inviolables, debidamente identificados como **PROPUESTA TÉCNICA Y PROPUESTA ECONÓMICA** y deberán contener nombre de la participante.
- III. La documentación que integren las propuestas técnicas y económicas, deberán respetar el orden señalado utilizando separadores y foliando el total de las hojas que la integran, por ejemplo: 1 de 50, 2 de 50, 3 de 50 y así sucesivamente, el cual es únicamente de control para una mejor conducción del evento. NO será motivo de descalificación el no presentarlo así.

IV. Dentro del sobre de la propuesta técnica deberá incluirse:

- Documento 1.** Índice del contenido de la propuesta técnica. NO será motivo de descalificación el no presentarlo.
- Documento 2.** Copia de la identificación oficial del representante legal de la persona moral o persona física participante, con fundamento en el artículo 42 segundo párrafo de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.
- Documento 3.** Fotocopia del Registro Federal de Contribuyentes para personas morales y para las Personas Físicas presentar el trámite realizado ante el Registro Federal de Contribuyentes del Sistema de Administración Tributaria de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.
- Documento 4.** Estados financieros auditados y dictaminados del ejercicio fiscal 2010, con un capital contable mínimo de trescientos millones de pesos, debidamente validados y firmados por contador público certificado por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público como despacho dictaminador, presentando la cedula que acredite la calidad antes señalada
- Documento 5.** Los participantes deberán tener experiencia en programas de esta naturaleza, acreditándolo mediante facturas por ventas a Entidades de cualquier Estado de la República Mexicana, originales o copias certificadas para cotejo y copia simple, de las ventas en los años, 2007, 2008, 2009, 2010 y 2011.
- Documento 6.** Carta en papel de la participante, donde testimonie conocer las disposiciones de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.



- Documento 7.** Copia y original para cotejo del comprobante de adquisición de las bases de la licitación.
- Documento 8.** Recibo de entrega de muestras conforme al punto 18 de las bases.
- Documento 9.** La documentación técnica, especificaciones, características y marcas de los bienes de acuerdo al **ANEXO TÉCNICO**.
- Documento 10.** Escrito donde manifieste bajo protesta de decir verdad el porcentaje de contenido de integración nacional conforme al **ANEXO 4**.
- Documento 11.** Carta en papel de la participante, en la que manifieste que conoce las bases y acepta todas y cada una de las condiciones establecidas en ellas, así como los acuerdos tomados en la junta de aclaraciones
- Documento 12.** Escrito en hoja de la participante en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que participa en la presente licitación en condiciones que no implican ventajas ilícitas respecto de otro interesado.
- Documento 13.** Carta compromiso en donde manifieste que durante las entregas presentará la misma calidad y marca del producto que entregó y ofertó en esta licitación.
- Documento 14.** Escrito bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en los supuestos que señala el artículo 45 de Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave, conforme al **ANEXO 1**.
- Documento 15.** Escrito donde manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para suscribir a nombre de su representada las propuestas correspondientes, mismo que deberá redactarse conforme al **ANEXO 2**.
- Documento 16.** Carta compromiso de garantizar los bienes en un término mínimo de SEIS MESES contados a partir de la recepción de los mismos, comprometiéndose a su reposición en caso de defectos de fabricación, composición y/o vicios ocultos, en un tiempo no mayor a cinco días naturales de que se notifique la solicitud del cambio, de acuerdo al CALENDARIO DE ENTREGAS como se establece en el ANEXO 3. (QUE SE ENTREGARA AL LICITANTE ADJUDICADO).
- Documento 17.** Escrito donde manifieste bajo protesta de decir verdad, que no le ha sido rescindido o sancionado su contrato por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, por retraso en las entregas o mala calidad de los productos (aplica para proveedores con quien se tenga o se haya tenido relaciones comerciales).
- Documento 18.** Escrito donde manifieste bajo protesta de decir verdad que no ha sido sancionado con la rescisión administrativa de contrato alguno por Dependencia o Entidad ya sea Estatal o Federal, asimismo, que no se encuentra en situación de mora, respecto del cumplimiento de otro u otros contratos.

El DIF Estatal Veracruz se reserva el derecho de solicitar información a dependencias o entidades ya sea estatales o federales, acerca del cumplimiento en contratos adjudicados a las empresas participantes de la presente licitación.



Documento 19. Carta compromiso en que manifieste que antes de cada periodo de entrega (basado en el calendario de distribución) entregará en la Subdirección de Asistencia Alimentaria el certificado de calidad del fabricante y/o productor de los bienes objeto de la presente licitación, con firma del responsable del departamento u área de control de calidad de la misma empresa fabricante y/o productora, cada certificado deberá corresponder a los lotes de los productos que integren la muestra representativa de las despensas según el calendario de entregas. Es importante mencionar que este punto será incluido en el contrato de adjudicación, como una de las obligaciones a cumplir por el proveedor.

Documento 20. Carta compromiso firmada por el representante legal de la empresa donde se compromete a que en cada lote de entrega, se acompañará de un escrito con firma responsiva en la que manifieste que los productos entregados poseen la calidad requerida y que además asumirá la responsabilidad por cualquier daño relativo a los productos que entregue, asegurando el respaldo al DIF Estatal Veracruz en este rubro.

Documento 21. Carta(s) de respaldo del(los) proveedor(es), a efecto de garantizar el correcto y total suministro de los bienes en concurso.

Documento 22. Carta del licitante donde se indique la capacidad de producción y distribución suficientes del producto que pretende ofertar, conteniendo la siguiente información:

- Capacidad de producción real del producto ofertado por planta de manufactura que participará en el suministro del producto.
- Volumen de producción diaria.
- Volumen de producción mensual.
- Volúmenes comprometidos con otros clientes.
- Volumen disponible para el DIF-Estatal Veracruz.

Documento 23. Carta y croquis en la que especifique el lugar donde se encuentra ubicado el o los almacenes donde serán almacenados los bienes objeto de esta licitación, especificando la cantidad del producto almacenado disponible para el DIF Estatal Veracruz indicando dirección y teléfono de éstos, con la finalidad de que la convocante, si así lo decide, realice visitas a las instalaciones de la participante, a fin de verificar en el momento que así lo requiera, el volumen disponible declarado por la participante, además de manifestar que acepta el pago de los gastos que generen las visitas por parte de los integrantes del comité de la licitación.

Deberá presentar un Programa de control de plagas y la relación de los productos químicos a emplear, en la fumigación de él (los) almacén(es) de tráfico que resguarde(n) el producto del Programa.

Documento 24. Escrito donde indique que cuenta con la capacidad legal, técnica, financiera y con el personal suficiente para el total y satisfactorio suministro de los bienes, manifestando el capital contable del licitante

Documento 25. Carta donde se compruebe el Control de Calidad del productor o fabricante de los productos que integran la despensa, con la siguiente información para respaldo:

- Mantener un sistema de control en el que se registren los puntos críticos y los puntos de control para cada etapa de proceso de manufactura. Conforme al Manual de Análisis y



Riesgos, Identificación y Control de puntos críticos Secretaría de Salubridad (2000) México.

- El participante deberá entregar al DIF-Estatal Veracruz, si es su caso, copia de la última verificación sanitaria realizada por la Secretaría de Salud; en caso de haberse realizado las mejoras recomendadas como resultado de la inspección por la Secretaría de Salud. O bien carta solicitud de verificación firmada y sellada por la autoridad competente.
- Control y registro del proveedor, deberá entregar el diagrama de flujo, en cada una de las etapas del proceso de producción, transporte, almacenamiento y distribución, incluyendo los puntos de control y los puntos críticos de control.

Documento 26. Documento en original para cotejo y copia simple donde que compruebe que el almacén de armado del licitante cuenta con las Certificaciones de calidad ISO 22000:2005 y ISO 2001:2008 vigentes, emitidos por un organismo de certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, con alcance mínimo de formación de despensas, empaques y entrega de productos alimenticios a Instituciones públicas y privadas, expedidos en ambos casos a nombre del licitante y anexar copia simple de la acreditación vigente de la empresa certificadora ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A).

Documento 27. Carta de aceptación de pagos de los gastos erogados por la toma de muestras, envíos de paquetería y análisis de calidad, que hará el DIF Estatal Veracruz a las despensas recibidas. Estos análisis se realizarán en un laboratorio de control de calidad, el cual será seleccionado por el DIF Estatal Veracruz con la finalidad que efectúe los análisis que se consideren convenientes para evaluar el cumplimiento a la calidad de los productos que integran la despensa.

Documento 28. Carta donde se comprometa a entregar los bienes licitados libre a piso en donde el DIF-Estatal Veracruz lo solicite dentro de la Ciudad de Xalapa, Ver.

Documento 29. Carta donde presente la logística que empleará para garantizar la entrega oportuna de los bienes licitados.

Documento 30. Carta donde indique que en el caso de haber prestado sus servicios al DIF en cualquier entidad federativa del país, deberá especificar: el tipo de servicio prestado, los volúmenes de producto vendido, el período de servicio, mencionando cualquier problema presentado y en su caso su solución.

Documento 31. Carta compromiso del proveedor en donde manifieste entregar bimestralmente copia de la realización del control de plagas en almacenes y transporte, firmada por la empresa que los lleva a cabo y con rúbrica del responsable de calidad de la empresa como aval de ese trabajo.

Documento 32. Carta compromiso donde el proveedor se compromete a cumplir con lo establecido en las especificaciones técnicas en cuanto a envase, presentación y embalaje.

Documento 33. Pruebas de Laboratorio realizadas en un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) para cada uno de los productos en los que se indiquen expresamente que los bienes cumplen con las pruebas de laboratorio requeridas de acuerdo con las especificaciones técnicas de calidad indicadas en el anexo técnico, dichas pruebas deberán tener una vigencia máxima de 60 días naturales anteriores a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas. La Subdirección de Asistencia Alimentaria



confirmará la autenticidad de los mismos.

Documento 34. Copia de la constancia de la Acreditación del laboratorio ante la EMA (VIGENTE).

Documento 35. Aviso de funcionamiento, expedido por la Secretaría de Salud, de la empresa participante en la presente licitación. El cual deberá contener:

- I. Copia de la última acta de verificación realizada por la Secretaría de Salud a cada una de las plantas de producción y almacenes, y su correspondiente dictamen.
- II. En caso de que la autoridad sanitaria haya emitido recomendaciones de mejora; el proveedor deberá anexar la documentación que acredite el haber realizado dichas mejoras.
- III. En caso de que la empresa se haya comprometido a realizar dichas mejoras en fecha posterior al periodo de licitación, deberá entregar copia del escrito en el que se compromete con la Secretaría de Salud a realizar las mejoras.

Documento 36. Carta del licitante donde manifieste que cuenta con un programa de control y registro, además deberá venir anexa a esta carta la siguiente documentación:

- Diagramas de flujo de los procesos de manufactura de cada una de las despensas, desde la recepción de los productos que las integran hasta el envasado y embalado.
- Puntos críticos de control en cada etapa del proceso de manufactura.
- Sistema de monitoreo de los Puntos Críticos que deberá contener entre otros, límites críticos, mediciones de monitoreo, acciones correctivas.

El DIF Estatal Veracruz verificará y validará dicho programa de control y registro.

Documento 37. Carta compromiso del participante donde quede estipulado que de ser adjudicado con el contrato de la presente licitación, cumplirá con los requisitos de envase y embalaje de las despensas y los productos que las integran, conforme a lo marcado en las especificaciones técnicas de calidad de cada uno de los productos contenidos en el *ANEXO TÉCNICO*.

Documento 38. Carta compromiso del participante donde quede estipulado que de ser adjudicado con el contrato de la presente licitación, entregará directamente a la Subdirección de Asistencia Alimentaria, antes de cada fecha de entrega un listado de los no. de lote de los productos que integrarán las despensas distribuidas, a fin de que el Sistema DIF Estatal Veracruz pueda identificar los productos que se distribuyeron en cada diferente periodo.

Documento 39. Carta bajo protesta de decir verdad, que no ha iniciado como parte actora promoción alguna, ni es parte demandada de ningún juicio ordinario por cualquier vía, ya sea civil, mercantil, penal o administrativa, en los últimos cinco años en contra del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz.

Documento 40. Fotocopia de alta al catálogo de proveedores del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave (SEFIPLAN) vigente.

V. Dentro del sobre de la propuesta económica deberá incluirse:

Documento A. Índice del contenido de la propuesta económica. NO será motivo de descalificación el no presentarlo.



Documento B. Documento en el que deberá señalar en forma detallada conforme al **ANEXO 6**, la siguiente información:

- a) La descripción del bien.
- b) La marca del bien.
- c) Los precios unitarios.
- d) El precio global, desglosando el importe del Impuesto al Valor Agregado
- e) En su caso, los descuentos que ofrezca.
- f) De ser el caso, todas aquellas condiciones que beneficien al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia y Gobierno del Estado de Veracruz, las que serán tomadas en consideración en el dictamen correspondiente.

Documento C. Documento en el que deberá estipular de manera clara y precisa conforme al **ANEXO 7 y puntos 7, 8, 9 y 10**, la siguiente información:

- a) La forma de entrega de los bienes,
- b) El lugar de entrega de los bienes,
- c) El tiempo de entrega de los bienes,
- d) La forma de pago,
- e) La vigencia de los precios, y
- f) De ser el caso, todas aquellas condiciones que beneficien al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia y Gobierno del Estado de Veracruz, las que serán tomadas en consideración en el dictamen correspondiente.

Documento D. Carta bajo protesta de decir verdad en la que se compromete a presentar la fianza solicitada en el punto 47 de las presentes bases.

Documento E. Escrito en el que manifiesten y autoricen sus datos bancarios para efecto de pago, señalando: nombre del banco a depositar; nombre de la empresa o titular de la cuenta, número de cuenta, clabe interbancaria (CLABE) y correo electrónico.

Documento F. Escrito en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que sostendrá los precios, aún en caso de errores aritméticos o de otra naturaleza, hasta el vencimiento y cumplimiento total del contrato, de acuerdo al **ANEXO 8**.

ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES

PUNTO 28.- La presentación y apertura de proposiciones, se llevará a cabo en dos etapas. Las propuestas podrán presentarse personalmente o bien remitirse oportunamente, de las **10:30 HORAS A LAS 11:30 HORAS** del día **21 DE NOVIEMBRE DE 2011**, en la Sala de Juntas de la Dirección de Finanzas y Administración, Tercer Piso del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, sito en Avenida Miguel Alemán 109, Colonia Federal, en esta Ciudad de Xalapa, Veracruz; en el entendido de que toda propuesta extemporánea a la fecha y hora del acto de apertura será desechada. ***Queda prohibida la utilización de teléfonos celulares o localizadores durante el procedimiento del acto ya citado, así como salir de la Sala de Juntas, salvo que sea descalificada su propuesta.***

PUNTO 29.- El acto de Presentación de Propuestas y Apertura de Propositiones, se llevará a cabo el día **21 DE NOVIEMBRE DE 2011** a las **11:30 HORAS**, en la Sala de Juntas de la Dirección de Finanzas y Administración, Tercer Piso del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, sito en Avenida Miguel Alemán 109, Colonia Federal, en esta Ciudad de Xalapa, Veracruz.



Antes de que sean abiertos los sobres que contengan la propuesta técnica, los proveedores verificarán que el sobre que contiene su propuesta, se encuentre debidamente cerrado y que no presente violación.

PUNTO 30.- El resultado de la presentación y apertura de las proposiciones técnicas se hará constar en acta circunstanciada, en la que se precisen las proposiciones técnicas aceptadas, así como las que fueron desechadas, asentando las razones para su valoración; **La comisión técnica, para el análisis de las muestras y proposiciones recibidas, tomará en cuenta, de ser el caso, la visita técnica y la prueba de aceptación, para que emita el dictamen correspondiente.**

PUNTO 31.- Los sobres que contengan las proposiciones económicas correspondientes a las técnicas que fueron desechadas, permanecerán cerrados bajo custodia de la comisión o mesa de trabajo, los cuales les serán devueltos a los proveedores 30 días hábiles después, contados a partir de la fecha en que se de la emisión del fallo de la presente licitación, dicho sobre se devolverá sin abrir.

PUNTO 32.- Terminada la etapa técnica, se procederá a la etapa económica, en la que solamente participarán los proveedores cuyas proposiciones técnicas hayan sido aceptadas. Hecho lo anterior, la comisión de la licitación o la mesa de trabajo abrirán los sobres que contengan las proposiciones económicas respectivas, procediéndose al examen de los documentos que la integran, a la lectura de su importe y a la elaboración de los cuadros comparativos.

Antes de que sean abiertos los sobres que contengan la propuesta económica, los proveedores verificarán que el sobre que contiene su propuesta, se encuentre debidamente cerrado y que no presente violación.

Los participantes descalificados en cualquiera de los dos actos de apertura de proposiciones técnica o económica, podrán permanecer en la Sala sin voz ni voto una vez que se le haya hecho la notificación de su descalificación y haya manifestado lo que a su derecho convenga.

PUNTO 33.- Los miembros de la comisión o mesa de trabajo rubricarán todas las proposiciones presentadas, quedando los sobres bajo su custodia hasta la emisión del fallo; las ofertas recibidas deberán firmarse en las partes correspondientes a las especificaciones, aspectos económicos, tiempos y lugares, cuando menos por dos proveedores designados por los concursantes, se harán constar las razones que llevaron a aceptar las proposiciones de mérito y en su caso, aquellas por las que se desestimaron las demás.

PUNTO 34.- Se procederá al cierre del acta circunstanciada en la que se hará constar el desarrollo de las acciones realizadas en dichos actos, junto con los documentos presentados, las cuales serán firmadas por los proveedores y servidores públicos del DIF-Estatal de Veracruz que hayan intervenido entregándose copia de las mismas a los proveedores participantes .

PUNTO 35.- Iniciado el acto de presentación y apertura de proposiciones técnicas, no se permitirá el acceso a participante alguno, así mismo, no se podrán anexar documentos o hacer correcciones a las propuestas presentadas.

ELABORACIÓN DEL DICTAMEN

PUNTO 36.- La Comisión de la Licitación con base en el análisis comparativo de las propuestas y su propio presupuesto, elaborará un dictamen técnico-económico cuya emisión será a más tardar el día **21 DE NOVIEMBRE DE 2011** a las **17:00 HORAS** en la Sala anexa a la Dirección de Finanzas y Administración, Tercer Piso, sito en Avenida Miguel Alemán 109 Colonia Federal en la Ciudad de Xalapa, Veracruz; en el que se harán constar las propuestas admitidas y las desechadas; asimismo, expresará cuál de los participantes



reúne las mejores condiciones en cuanto a calidad, rendimiento, precio, financiamiento, oportunidad, tiempo de entrega, servicios, garantías y demás estipulaciones favorables para el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, indicando también las razones y causas por las que en su caso se descalifique a alguno de los participantes. Asimismo, se señalarán los lugares que corresponda a los participantes de acuerdo al monto de sus propuestas y haciendo mención por lo que hayan sido desechadas. De conformidad con los artículos 35 fracción IV, y 43 fracción VII de la Ley Número 539 Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz -Llave.

PUNTO 37.- El dictamen se hará por escrito y contendrá los puntos resolutivos expresando de manera resumida, clara y concreta en favor de quién se debe pronunciar el fallo para celebrar el contrato y suscribirlo, con el apercibimiento para el ganador de que si no comparece a suscribir el contrato respectivo en el término estipulado para ello, se adjudicará si la oferta resulta conveniente, a la siguiente mejor postura. La adjudicación de la licitación se hará en los términos estipulados en el punto cuarto de las presentes bases.

PUNTO 38.- La preferencia, respecto de bienes de tecnología y calidad superiores a las mínimas requeridas, aun cuando exista un diferencial no mayor al diez por ciento entre la oferta de mejor calidad y la cotización inmediata inferior calificada, siempre que con ello no se rebase la disponibilidad presupuestal.

PUNTO 39.- En caso de ser necesario, la Comisión de la Licitación podrá solicitar para la elaboración y emisión del dictamen, la opinión técnica de una dependencia o instancia gubernamental, perita en el análisis del bien objeto de la presente licitación o un técnico particular especializado en el ramo. Además, podrá realizar visitas a las instalaciones de los participantes cuando así lo determine conveniente, con el fin de comprobar y determinar su capacidad y aptitud para dar cumplimiento a su oferta.

PUNTO 40.- Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases, así como las proposiciones presentadas por los concursantes podrán ser negociadas.

Los Órganos internos de Control de las instituciones vigilarán durante el suministro, el cumplimiento de las disposiciones de la Ley Federal de Competencia Económica y pondrán en conocimiento de la Comisión Federal de Competencia toda posible irregularidad; vigilarán, así como, la Ley Federal de Metrología y Normalización, específicamente en lo relativo a normas oficiales mexicanas o normas mexicanas.

DESCALIFICACIÓN DE PARTICIPANTES

PUNTO 41.- Con fundamento en el artículo 39 fracción XI de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave, se descalificará a los participantes que:

1. No cuenten con firma autógrafa ***cada una de las hojas y páginas que conformen TODOS los documentos presentados***, por quien tenga facultades legales para asumir las obligaciones que de esta licitación se generen;
2. Presenten en un sólo sobre, las propuestas técnica y económica;
3. Presenten información económica en la propuesta técnica;
4. Omitan alguno de los requisitos solicitados en el sobre de la propuesta técnica;
5. Omitan alguno de los requisitos solicitados en el sobre de la propuesta económica;
6. Cuando se compruebe que algún proveedor ha acordado con otro u otros elevar los precios del bien; y,
7. Si en su propuesta no presenta la cantidad y unidad de medida tal como se indica en el anexo técnico;



8. No cumplan con cualquiera de los requisitos exigidos por las presentes bases, excepto el punto 27 Fracción III, el cual es únicamente de control para una mejor conducción del evento; documento 1 de la fracción IV; documento A y el inciso f, de los documentos B y C, Fracción V del mismo punto.

PUNTO 42.- Queda prohibido a los participantes entablar cualquier contacto con algún o algunos de los miembros de la Comisión de la licitación, o cualquier otro servidor público relacionado directa o indirectamente con el proceso de licitación, para tratar cualquier aspecto relativo a la evaluación de sus propuestas. Esto entendido desde el momento de la apertura de propuestas hasta la notificación del fallo correspondiente. La violación a lo anterior, dará motivo a su descalificación.

De igual forma, el o los participantes descalificados en cualquiera de los dos actos de apertura de proposiciones técnica o económica, podrán permanecer en la Sala sin voz ni voto una vez que se le haya hecho la notificación de su descalificación, para firmar el acta correspondiente conjuntamente con los participantes cuyas propuestas económicas hayan sido aceptadas.

NOTIFICACIÓN DEL FALLO

PUNTO 43.- Elaborado el dictamen correspondiente, la convocante notificará por escrito y con acuse de recibo, el fallo de la licitación a más tardar el día **21 DE NOVIEMBRE DE 2011 A PARTIR DE LAS 17:30 HORAS**, mismo que se les enviará a su domicilio fiscal, el cual se indicará en el formato del anexo 2 de las presentes bases.

RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN DE ASUNTOS JURÍDICOS SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

PUNTO 44.- Dentro de los ***cinco días hábiles siguientes*** a la fecha de notificación del fallo, a más tardar el día **28 DE NOVIEMBRE DE 2011** el participante que resulte adjudicado de la licitación, deberá comparecer ante el titular de la **DIRECCIÓN DE ASUNTOS JURÍDICOS**, sito en la Avenida Miguel Alemán 109 Colonia Federal de esta Ciudad Xalapa, Veracruz en un horario de 10:00 a 14:00 horas días hábiles, de lunes a viernes, para suscribir el contrato correspondiente **ANEXO 9 MODELO DE CONTRATO**, debiendo exhibir previamente a la firma del contrato, la documentación legal que a continuación se cita:

- * Persona física: Acta de nacimiento, identificación oficial vigente, cédula fiscal, alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, poder notarial en el supuesto de que asista un representante legal y fotocopia de alta al catálogo de proveedores del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave (SEFIPLAN) vigente.
- * Persona Moral: Acta constitutiva, modificaciones al acta constitutiva según sea el caso; identificación oficial vigente, cédula fiscal, alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, poder notarial del representante legal de la empresa y fotocopia de alta al catálogo de proveedores del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave (SEFIPLAN) vigente.

En ambos casos, deberán exhibir póliza de fianza de cumplimiento de contrato como lo establece el punto 47.

En caso de no presentar la documentación completa y en tiempo, la Dirección de Finanzas y Administración cancelará la adjudicación correspondiente, elaborando el acta circunstanciada para tal



efecto y comunicando a la Comisión de la Licitación, en ese caso, procederá a celebrarlo con el licitante que haya ocupado la segunda mejor opción, siempre que la diferencia en precio, con respecto de la proposición que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al diez por ciento, en cuyo caso se iniciará otro procedimiento de licitación. De conformidad con el artículo 63 de la Ley Número 539 Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave.

PUNTO 45.- El contrato lo firmará el Director de Finanzas y Administración y Presidente del Subcomité para las Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles de este Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en el Estado de Veracruz, previa validación del Titular de la Dirección de Asuntos Jurídicos y del licitante o su representante legal de la participante ganadora de la licitación; de no comparecer en el plazo citado en el punto 44, se celebrará con el licitante que haya ocupado la segunda mejor opción, siempre que la diferencia en precio, con respecto de la proposición que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al diez por ciento. En caso de dos o más proposiciones en igualdad de circunstancias cumplan con los requisitos establecidos, el pedido o contrato se adjudicará mediante el procedimiento de insaculación, con fundamento en el artículo 50 de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

PUNTO 46.- Dentro de su presupuesto aprobado y disponible, El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, bajo su responsabilidad y con fundamento en el artículo 65 de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz, a través de la Dirección de Asuntos Jurídicos, podrá pactar con el proveedor la ampliación mediante adendum del contrato formalizado, siempre y cuando no represente más del veinte por ciento del monto total de la partida que se amplíe y que el proveedor sostenga en la ampliación el precio pactado originalmente. Igual porcentaje se aplicará a las prórrogas que se hagan respecto de la vigencia de contratos.

Las ampliaciones se harán dentro de los seis meses posteriores a la firma del contrato.

PUNTO 47.- Con la finalidad de garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato o pedido correspondiente, la calidad de los bienes, vicios ocultos, el pago de daños y perjuicios ocasionados por su incumplimiento, el pago de las penas convencionales y todas las obligaciones pactadas, el contratante deberá exhibir a favor de la **Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave**, dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del contrato, póliza de fianza expedida por compañía legalmente autorizada para ello, por el importe del **10% (DIEZ POR CIENTO), del monto total del o los contratos (sin incluir el impuesto al valor agregado), conforme al ANEXO 5.**

Para este efecto la compañía afianzadora deberá aceptar expresamente cumplir con los siguientes requisitos:

- I. La fianza deberá estar vigente por un año más, contado a partir de la fecha en que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, reciba de conformidad el bien materia de la licitación.
- II. Deberá aceptar expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en los artículos 95, 95 BIS y 118 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas.
- III. Se deberá comprometer a pagar hasta la cantidad importe de la fianza y los montos resultantes de la aplicación de las cláusulas penales acordadas en el contrato respectivo, en caso de que su fiado no justifique plenamente y a satisfacción del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, el cumplimiento del contrato.



- IV. La póliza sólo podrá cancelarse a petición, por escrito de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

Si el licitante adjudicado no presenta la póliza de fianza para el cumplimiento del contrato señalado en el punto 44, en un término de a más tardar diez días hábiles contados a partir de la suscripción del contrato, la convocante podrá rescindir administrativamente el contrato celebrado.

PUNTO 48.- El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz podrá suspender y rescindir administrativamente el contrato, a través de la Dirección de Asuntos Jurídicos; en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del o los proveedores, así como revocarlos anticipadamente cuando concurren razones de interés público, con fundamento en los artículos 79, 80 y 81 de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

PUNTO 49.- El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, únicamente pagará, sí es el caso, el Impuesto al Valor Agregado; las demás contribuciones que se causen por motivo de la celebración de los contratos o pedidos correrán a cargo del proveedor contratante.

PUNTO 50.- El proveedor contratante se responsabiliza expresamente en los casos que se infrinjan derechos de autor, patentes o marcas, liberando totalmente de ello al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz y al Gobierno del Estado de Veracruz.

DECLARACIÓN DEL CONCURSO DESIERTO

PUNTO 51.- El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz podrá declarar desierta la presente Licitación Pública, cuando:

- I. No haya licitantes;
- II. Se acredite de manera fehaciente, que los precios de mercado son inferiores a las mejores ofertas recibidas;
- III. Los licitantes incumplan con los requisitos previos establecidos en la convocatoria y con los requisitos de las bases respectivas;
- IV. No lo permita el presupuesto;
- V. Los montos de las ofertas económicas excedan lo autorizado; y
- VI. Se presente caso fortuito o fuerza mayor;

La declaración que haga el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, de considerar desierta la licitación pública, se comunicará por escrito a los participantes.

PUNTO 52.- Declarada desierta la licitación con base en las fracciones I, II, III y V, del artículo 47 de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; se procederá a expedir una segunda convocatoria para una nueva licitación, a la cual podrán inscribirse todos los participantes de la primera, incluyendo los que fueron descalificados, siempre y cuando cumplan con los requisitos exigidos en las bases respectivas.

Si la segunda convocatoria se declara desierta, se procederá a la adjudicación directa. En caso de que una licitación sea declarada parcialmente desierta, se estará a los montos establecidos en la ley de la materia. de conformidad con el artículo 53 segundo párrafo de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.



CANCELACIÓN O REDUCCIÓN DE LAS PARTIDAS EN CONCURSO

PUNTO 53.- Cuando concurren razones de interés público, de caso fortuito o de fuerza mayor, el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz podrá proceder a la cancelación del concurso o la reducción de la cantidad de bienes a adquirir, sin responsabilidad para él, haciéndolo del conocimiento de los participantes en forma oportuna.

DEL RECURSO DE REVOCACIÓN

PUNTO 54.- El recurso de revocación por parte de los participantes, se hará valer por escrito ante la Contraloría Interna dentro de los **CINCO DÍAS HÁBILES**, a partir del día siguiente a aquel en que surta sus efectos la notificación de los actos o resoluciones, de conformidad con los artículos 82, 83 y 84 de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

DE LAS INFRACCIONES

PUNTO 55.- Son infracciones y serán sancionados conforme a lo dispuesto en la Ley que la regula, los licitantes o proveedores que:

- I. Proporcionen a la institución información falsa o documentación alterada;
- II. Incumplan con los términos del contrato;
- III. Lesionen el interés público o la economía de las instituciones;
- IV. Se declaren en quiebra una vez formalizado el contrato;
- V. Realicen prácticas desleales para con la institución o demás licitantes;
- VI. Injustificadamente y por causas que les sean imputables, no formalicen el contrato adjudicado por los convocantes;
- VII. No sostengan sus proposiciones técnicas y económicas en la licitación; y
- VIII. Las demás previstas por la Ley que las regula o en otros ordenamientos aplicables.

DE LAS SANCIONES

PUNTO 56.- Las penas convencionales que se aplicarán con motivo del incumplimiento de las obligaciones derivadas de la convocatoria, bases, pedidos y contrato respecto de la presente Licitación Pública Nacional serán conforme a lo dispuesto en el artículo 62 de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, conforme a lo siguiente:

I.- Cuando exista incumplimiento total o parcial del contrato o se declare en quiebra, se hará efectiva la fianza relativa al cumplimiento del contrato y las penas convencionales que al efecto establezcan en el mismo contrato.

II.- Cuando el participante ganador una vez celebrado el contrato se atrase en la entrega de los bienes, se aplicará una pena convencional consistente en el importe correspondiente al CINCO AL MILLAR por cada día de atraso sobre el bien no entregado la cual será deducida del importe total a pagar, estableciendo dicha sanción en la factura respectiva. Importe que no excederá del monto de la fianza del cumplimiento y vicios ocultos, y si así fuere se procederá a la rescisión del contrato.

La Dirección de Asuntos Jurídicos hará efectiva la fianza relativa al incumplimiento del contrato, cuando no se hagan las entregas de los bienes en el tiempo acordado para ello, sin causa justificada por parte del proveedor.



PUNTO 57.- Las sanciones que se aplicarán a los proveedores o licitantes que infrinjan la Ley número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave serán las siguientes:

I. Multa de cien a mil días del salario mínimo general diario, vigente en la capital del Estado, en la fecha en que se comenta la infracción; y

II Prohibición para participar en los procesos de licitación durante dos años.

III. Al proveedor que, en forma reiterada, infrinja las disposiciones de la Ley que la regula, se le cancelará su registro de manera definitiva en el padrón de proveedores, haciéndolo del conocimiento de las demás instituciones.

IV. Las sanciones de prohibición general o cancelación definitiva serán sin perjuicio de las económicas que procedan.

V. Las demás previstas por la Ley que las regula o en otros ordenamientos aplicables.

DE LAS MODIFICACIONES A LAS BASES

PUNTO 58.- La Comisión integrada para la presente licitación pública, podrá modificar o aclarar el contenido de estas bases durante la celebración de la junta de aclaraciones, debiendo dar aviso de las modificaciones a los participantes.

Atentamente

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz

Xalapa de Enríquez, Ver., 10 de Noviembre de 2011

LIC. A. TAREK ABDALA SAAD
Director de Finanzas y Administración

M.E. JOAQUÍN ROQUE FLORES CASTRO
Subdirector de Recursos Materiales

LIC. VÍCTOR MANUEL CARRIZO YOVAL
**Jefe del Departamento de Adquisiciones, Almacén
e Inventarios**



ANEXO TÉCNICO

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL 59069001-002-11
RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE
275,000 DESPENSAS ARMADAS PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A CONTINGENCIAS**

Partida	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1	<p>DESPENSA ARMADA QUE CONTIENE:</p> <p>1 botella de medio litro de Aceite vegetal mixto comestible 1 paquete de 500 gramos de Arroz Super Extra 1 paquete de 500 gramos de Frijol negro 1 paquete de 200 gramos de pasta para sopa vitaminada, con verdura 1 paquete de 500 gramos de Lenteja chica 1 Bolsa de 525 g de avena instantánea fortificada con vitaminas y minerales, saborizada. 1 Bolsa de 500 g de Galletas de Animalitos. 2 piezas de 12 g de consomé de pollo en cubo. 1 pieza de Caja de cartón corrugado</p>	DESPENSA	275,000

NOTA IMPORTANTE: LA CAJA EN QUE SE ENCUENTRE EMPACADA LA DESPENSA, SE ELABORARÁ CONFORME AL MODELO QUE SE LE PROPORCIONARA AL PARTICIPANTE QUE RESULTE GANADOR Y LAS DIMENSIONES DE LAS MISMAS SERÁN CONFORME AL ACOMODO DE LOS PRODUCTOS QUE CONTENDRÁ.



**DESPENSA ARMADA 8 PRODUCTOS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
ACEITE VEGETAL MIXTO COMESTIBLE**

DESCRIPCIÓN.

Es el producto obtenido de la mezcla de dos o más aceites comestibles refinados y desodorizados, obtenidos por extracción con solventes, por expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triglicéridos, de las semillas de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas: cártamo, ajonjolí, girasol, cacahuate, algodón, soya, maíz, canola y colza ó nabo. La desodorización podrá efectuarse antes ó después de la mezcla.

El refinado se hará por proceso de neutralizado, lavado, blanqueado, desodorizado e hibernado, en los aceites que lo requieran, utilizando en la elaboración del producto, materias primas e ingredientes de calidad sanitaria, aplicando buenas técnicas de elaboración y debe realizarse en locales o instalaciones bajo condiciones higiénicas que aseguren que el producto es apto para el consumo humano. Este producto se clasifica en un sólo grado de calidad, el cual se designa como aceite vegetal comestible.

No se permite el empleo de aceite de chicalote, de cacahuananche, de higuierilla y otros que a juicio de la Secretaría de Salud no se consideren adecuados para la alimentación humana.

REFERENCIAS.

NMX-F-223-2005	Alimentos. Aceite vegetal comestible.
NOM-F-101-1987	Método de prueba para la determinación del índice de acidez en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-154-1987	Método de prueba para la determinación del índice de peróxido en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-211	Determinación de humedad y materia volátil en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-215	Determinación de impurezas insolubles en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-222-1975	Determinación de rancidez en aceites y grasas vegetales o animales.
NOM-F-225	Determinación de prueba fría en aceites normales refinados y crudos de origen vegetal o animal.
NOM-F-472	Alimentos. Aceites y grasas vegetales o animales. Determinación del contenido del jabón.
NOM-F-473	Alimentos. Determinación sensorial de impurezas indeseables. Olor. Aceites y grasas vegetales o animales. Método de prueba.
NOM-F-474	Alimentos. Determinación de la estabilidad (Método de oxígeno activo). Aceites y grasas vegetales o animales. Método de prueba.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas



2010	preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios	Secretaría de Salud. Diario de Salud. Diario Oficial, 9 de agosto de 1999. Punto X, Aceites y grasas comestibles, X3 aceites comestibles.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS

1. Microbiológicos.

El producto no debe contener microorganismos patógenos de ninguna especie, al momento del envasado.

2. Físicoquímicas.

ESPECIFICACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO
Contenido Neto	500 ml	
Ácidos grasos libres (como ácido oleico), en %.		0.05
Humedad y materia volátil, en %.		0.05
Índice de peróxido, en meq./kg.		2.0
Prueba fría a 273 k (0°C), (horas).	5:30	
Impurezas en insolubles %.		0.02
Estabilidad en horas OSI a 110° C	5:00	

La determinación de densidad relativa, índice de refracción, índice de yodo, índice de saponificación y otros no mencionados, no se fijan sus límites en virtud de tratarse de una mezcla de varios aceites al momento de envasarlos.

3. Sensoriales

Color	Amarillo, característico del producto.
Olor	Característico, ligero no desagradable y peculiar a las semillas de las cuales proceda el aceite, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293 k (20° C).
Sabor	Característico, ligero no desagradable y peculiar a las semillas de las cuales proceda el aceite, sin sabores extraños o rancios.

4. Materia extraña.

El producto no debe contener fragmentos de insectos, pelos excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.



5. Contaminantes.

No debe contener ningún contaminante químico y/o metálico o de cualquier otro tipo en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

Contaminante químico	Límites máximos
Hierro	1.5 mg / Kg.
Cobre	0.1 mg / Kg.
Plomo	0.1 mg / Kg
Arsénico	0.1 mg / Kg

6. Aditivos.

Antioxidantes	% Máximo
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBC)	0.02
Butilato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butilato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBC, BHA y BHT sin exceder lím. individuales	0.02
Palmitato ascórbico	0.02
Ácido cítrico ó ácido fosfórico	0.005

7. Muestreo.

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencia, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas por laboratorio reconocido oficialmente que validen su cumplimiento.

8. Vida de Anaquel.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de 6 meses, contados a partir de la fecha de elaboración y entrega del producto en las instalaciones de los DIF Municipales, hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

9. Envase.

El producto se debe envasar en recipientes de un material resistente, transparente e inocuo, sellado herméticamente que garantice la estabilidad del mismo, y evite su contaminación, no alterando su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

10. Presentación.

El envase del producto debe llevar una etiqueta firmemente adherida, visible e indeleble con la marca comercial y fecha de caducidad, número de lote, la descripción de las semillas utilizadas en su elaboración,



la información nutrimental expresada en español, el contenido en ml., Hecho en México, nombre, razón social y domicilio del fabricante, así como todos los registros oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010, la tinta no debe contener plomo. En presentación de medio litro.**

11. Embalaje.

El empaque que contenga el total de los productos que integran la despensa del Programa de Atención a Contingencias, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases de que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido de la despensa, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran la despensa sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene la despensa se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de la despensa.

12.- Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.



Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que **deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.**

13. CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte de los productos considerados en la presente licitación

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Envase
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Apariencia

Análisis Físicoquímico

- Ácidos grasos libres (como ácido oleico) (%)
- Humedad y material volátil (%)
- Índice de peróxido (meq/kg)
- Prueba fría a 273 K (0°C)
- Impurezas en insolubles (%)
- Estabilidad en horas OSI a 110°C

Determinación de

- Hierro
- Cobre
- Plomo
- Arsénico

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas y/o huevecillos de insecto
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
ARROZ SUPER EXTRA**

DESCRIPCIÓN

El arroz pulido es el grano maduro, sano y limpio perteneciente a la familia de las gramíneas, genero *oryza*, especie *sativa*, sometido a procesos industriales de descascarillado y pulido para la eliminación de la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado. El grano es pulido blanco ligeramente amarillento nacarado. El arroz objeto de esta especificación deberá ser preferentemente de origen nacional, calidad super extra.

REFERENCIAS

NMX-FF-035-SCFI-2005	Productos alimenticios no industrializados para uso humano-Cereales- Arroz Pulido (<i>oryza sativa</i>). Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano-Cereales-Arroz Palay (<i>Oryza Sativa L.</i>)- Especificaciones y Métodos de Pruebas
NOM-Z-012-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
	Norma del Codex para el arroz. Codex Stan 198-1995
	Codex Stan 230-2001, REV, niveles máximos para el plomo

ESPECIFICACIONES DE GRADO DE CALIDAD

1. Sensoriales

El arroz pulido para todos los grados de calidad debe estar libre de plaga y de olor a enranciamiento o cualquier otro olor objetable desde el punto de vista comercial de conformidad en las especificaciones indicadas.

Características sensoriales	
Color	Característico del producto, grano pulido blanco o ligeramente nacarado
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños desagradables
Aspecto	Grano maduro, sano, limpio, pulido, exento de cáscara, germen y cutícula. Sin presentar evidencia del defecto denominado mancha blanca, ni evidencia física de plaga.



2. Físicoquímicas

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS QUE DEBE PRESENTAR EL ARROZ

Especificaciones	Super Extra
Humedad	Max. 15%
Longitud de grano (mm)	≥ 5.6
Grano entero % mínimo	92
Grano quebrado % máximo	8
Granos dañados % máximo	2.0
Granos palay % máximo	0.1
Granos mal pulidos % máximo	2.0
Granos con cutícula roja % máximo	1.0
Granos estrellados % máximo	5.0
Granos yesosos % máximo	4.0

3. Materia extraña

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

4. Contaminantes

No debe contener ningún contaminante químico, metálico o de cualquier otro tipo que puedan representar un riesgo en la salud.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / Kg.
Cadmio	0.1 mg / Kg.

5. Aditivos

Este producto no debe contener conservadores

6. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas en laboratorio reconocido oficialmente que validen su cumplimiento.

7. Vida de Anaquel.

El producto deberá haber sido cosechado en el ciclo de cultivo inmediato anterior a las fechas predeterminadas para su recepción (es decir haber sido cosechado como máximo un año antes de que se entregue en las Instalaciones de los DIF Municipales); además deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas y sensoriales por espacio de una año contado a partir de la fecha de procesado o envasado y entrega en los DIF municipales, a fin de que a su recepción esté fresco.



8. Envase

El producto se debe envasar en **Bolsa de Polietileno Inocua** y de **calibre 150-250**, sellada herméticamente para evitar su contaminación, la bolsa no debe alterar su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

9. Presentación

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de cosecha, envasado y de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. **Indicando perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente, la tinta no debe contener plomo.** En presentación de **500 gramos de contenido neto.**

10. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran la despensa del Programa de Atención a Contingencias, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases de que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido de la despensa, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran la despensa sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene la despensa se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de la despensa.

11.- Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

*Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPALFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que **deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.***

12. CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte de los productos considerados en la presente licitación

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Envase
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Selectivo

- Grano entero (%)
- Grano quebrado (%)
- Grano dañado (%)
- Granos palay (%)
- Granos mal pulidos (%)
- Granos con cutícula roja (%)
- Granos estrellados (%)
- Granos yesosos (%)

Análisis Físicoquímico

- Peso (de acuerdo al contenido neto)



- Humedad (%)
- Medida de longitud mm.

Determinación de

- Cadmio
- Plomo

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas y/o huevecillos de insecto
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
FRIJOL NEGRO

DESCRIPCIÓN.

De acuerdo a lo establecido en la NMX-FF-038-2002-SCFI el **Frijol** es un grano perteneciente a la familia de las leguminosas, del género ***Phaseolus Vulgaris L***; es un alimento rico en proteínas, cuyo contenido es de 20.9 en cada 100 g. Se obtiene de una planta originaria de América, la cual produce granos envueltos en vaina y que desde tiempos remotos es, junto con el maíz, la base de la alimentación de los mexicanos.

Su hábito de crecimiento puede ser determinado (mata) o indeterminado (guía). De acuerdo a las variedades su rendimiento, varía de 0.8 a 1.7 toneladas por hectárea y la altura promedio de las plantas es de 40 - 60 cm, dependiendo de la variedad.

El producto que se cotiza en esta ocasión debe ser Categoría **Primera**, clase **Negro** y Variedades: **Jamapa, Querétaro o San Luis**.

REFERENCIAS.

NMX-FF-038-2002-SCFI	Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris L.</i>)
NMX-B-231	Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 1. Información general y aplicaciones.
NMX-Z-012/2-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 2. Métodos de muestreo, tablas y gráficas.
NMX-Z-012/3-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 3. Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.



PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX Stan 171-1989 (rev, 1-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres
CODEX Stan 230-2001 Rev, 1-2003	Niveles máximos para el plomo
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el Cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas
NMX-FF-038-SCF1-2002	Fabáceas-frijol (<i>phaseolus vulgaris</i> L.), especificaciones y métodos de prueba.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS

1. Sensoriales

Olor	Característico de grano sano, seco y limpio. No permitiéndose en ningún caso que presente olor de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Color	Característico Negro correspondiente a la variedad que representa.
Sabor	Característico a la variedad que representa.
Aspecto	Semilla entera brillante.

2. Especificaciones Químicas

Humedad	9 - 13 %
Tiempo de cocción (en laboratorio)	Un tiempo de cocción en el intervalo de 55 min. a 70 min., en una olla de presión casera.

3. Especificaciones de Calidad del Grano

Especificaciones	% en masa
Impurezas y materias extrañas:	Prim.
Piedras	0.5%
Otros	0.8%
Total de impurezas y materias extrañas:	1.3%
Granos dañados por:	Prim.
Calor	0.1
Agentes metereológicos	0.8
Hongos	0.5
Insectos y Roedores	1.5
Desarrollo Germinal	0.1



Total de granos dañados:	3.0%
Variedades:	Prim.
Contrastantes	2.0%
Afines	4.0%
Granos defectuosos:	Prim.
Partidos o quebrados	1.0
Manchados	2.0
Ampollados	1.0
Total de Granos defectuosos:	4.0%

En ningún caso se permitirá grano con perforaciones de insectos, hongos, etc.

4. Materia Extraña

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

5. Contenido Neto

Contenido Neto	500 gramos
----------------	------------

6. Contaminantes

En ningún caso se aceptará frijol con evidencias de haber sido tratado para semillas de siembra ni con aplicaciones de plaguicidas (fungicidas, insecticidas) o cualquier otra sustancia tóxica, como productos químicos que se encuentren fuera de la normatividad sanitaria de la Comisión Intersecretarial para el control del Proceso y Uso de Plaguicidas, fertilizantes y sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST); solo se aceptan los productos químicos expresamente autorizados.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Mercurio	0.5 mg / kg

7. Aditivos

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación. Por tanto no debe contener ningún tipo de Aditivo.

8. Muestreo

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por laboratorio reconocido oficialmente que valide su cumplimiento.

9. Vida de Anaquel

El producto deberá haber sido cosechado en el ciclo de cultivo inmediato anterior, a las fechas



predeterminadas para su recepción (es decir haber sido cosechado como máximo un año antes de que se entregue en las Instalaciones de los DIF Municipales); además deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de un año contado a partir de la fecha de envasado y entrega en los DIF municipales, a fin de que a su recepción este fresco.

10. Envase

El producto se debe envasar en **Bolsa de Polietileno inocua** y de **calibre 150-250 micras**, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de c / envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad.

11. Presentación

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de cosecha, envasado y de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. **Indicar perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente. Presentación de 500 gramos contenido neto.**

12. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran la despensa del Programa de Atención a Contingencias, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases de que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido de la despensa, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran la despensa sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene la despensa se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de la despensa.

13. Control de Calidad en el Proceso

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas



productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que **deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.**

14. Control y Registro

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de **Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.**

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Envase
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Olor
- Color
- Sabor
- Apariencia
- Tiempo de Cocción

Examen Físico

- Peso (de acuerdo al contenido neto especificado)
- Total de Impurezas (%)
- Total de grano dañado (%)
- Variedades contrastantes (%)
- Variedades afines (%)



- Total de granos defectuosos (%)

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Tiempo de cocción (min.)

Determinación de

- Plomo
- Cadmio
- Mercurio

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas y/o huevecillos de insecto
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
LENTEJA CHICA NACIONAL**

DESCRIPCIÓN

Grano que guarda una relación estrecha con la familia de las leguminosas. Es un alimento rico en minerales, calcio, fósforo y potasio, la cutícula contiene grandes cantidades de hierro.

Según los cuidados que se tenga a la planta, puede rendir hasta 8 y 10 toneladas por hectárea.

Germina al 10% de humedad, cuando se convierte en germinado, aumenta el valor nutritivo y contenido proteico.

Hay dos formas de semillas dependiendo del tamaño del fruto, las del fruto grande y las del fruto pequeño: Lentejas secas, separadas de la vaina, procedente de las plantas de la familia de las leguminosas, de la especie "*Lens Culinaris Medicus*", de la variedad denominada "Rubia de la Armuña" destinadas al consumo humano

La **Lenteja** que se cotiza en esta ocasión deberá ser invariablemente de **1ra Calidad** y de la **Última Cosecha**, de variedad Lenteja **Verde Puy, Anicia, Reina** y/o **Roja Pequeña**.

REFERENCIAS.

NMX-B-231	Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares.
NMX-Y-111	Muestreo de alimentos balanceados e ingredientes mayores para animales.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 1. Información general y



	aplicaciones.
NMX-Z-012/2-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 2. Métodos de muestreo, tablas y gráficas.
NMX-Z-012/3-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 3. Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
PROY-NOM-030-SCFI-1994	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-120-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989 (rev-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres.
Codex Stan 230-2001 2003	Niveles máximo para el plomo
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas
NMX-FF-038-SCF1-2002	Fabáceas-frijol (<i>phaseolus vulgaris</i> L.), especificaciones y métodos de prueba.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD

1. Sensoriales

Olor	Característico de la semilla de lenteja sana, seca y limpia. Sin presentar olor de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Color	Característico a la variedad que representa.
Sabor	Característico a la variedad una vez sometido a un proceso de cocción.
Aspecto	Semilla uniforme entera y oval verde grisáceo. Grano seco y sano sin presentar daños por heladas o por calor, por gérmenes o por roedores.

2. Especificaciones Químicas

Humedad	15 % máximo
Tiempo de Cocción	25 minutos, en una olla de presión casera

3. Especificaciones de Calidad del Grano.

Especificaciones	% en masa
Impurezas y materias extrañas:	
Piedras	0.3
Otros	0.5



Total de impurezas y materias extrañas:	0.8
Total de granos dañados:	3.0
Variedades:	
Contrastantes	1.0
Afines	2.0
Total de Granos defectuosos:	4.0
Contenido neto	500 gr

4. Materia extraña.

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

5. Contaminantes.

En ningún caso se aceptará lenteja con evidencias de haber sido tratado para semilla de siembra ni con aplicaciones de plaguicidas, fungicidas, insecticidas o cualquier otra sustancia tóxica.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

6. Aditivos

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación. Por tanto no debe contener ningún tipo de Aditivo.

7. Muestreo.

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las pruebas necesarias de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas que valide su cumplimiento, por laboratorio reconocido oficialmente.

8. Vida de Anaquel.

El producto deberá haber sido cosechado en el ciclo de cultivo inmediato anterior, a las fechas predeterminadas para su recepción (es decir haber sido cosechado como máximo un año antes de que se entregue en las Instalaciones de los DIF Municipales); además deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de un año contado a partir de la fecha de envasado y entrega en los DIF municipales, a fin de que a su recepción este fresco.

9. Envase.

El producto se debe envasar en **Bolsa de Polietileno inocua** y de **calibre 150-250 micras**, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de c / envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad.



10. Presentación.

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de cosecha, envasado y de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

Indicar perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente. Presentación de 500 g contenido neto.

11. Embalaje.

El empaque que contenga el total de los productos que integran la despensa del Programa de Atención a Contingencias, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases de que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido de la despensa, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran la despensa sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene la despensa se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de la despensa.

12. Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento,



transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que **deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.**

13. Control y Registro

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de **Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.**

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Envase
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Examen Físico

- Peso (de acuerdo al contenido neto)
- Total de Impurezas (%)
- Total de Grano dañado (%)
- Variedades contrastantes (%)
- Variedades afines (%)
- Total de grano defectuoso (%)

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Tiempo de cocción (min)

Determinación de

- Plomo
- Cadmio

Materia extraña

- Excremento de roedor



- Larvas y/o huevecillos de insecto
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
PASTA PARA SOPA VITAMINADA, CON VERDURA**

DESCRIPCIÓN

Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y/o harina de trigo con agua potable y en su composición tiene verduras deshidratadas.

Es utilizada para realizar diferentes platillos en la alimentación cotidiana.

REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2002	Pasta – Características – Denominación.
NOM-147-SSA1-1996	Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.
NMX-F-066-S	Alimentos. Determinación de cenizas.
NMX-F-068-S	Alimentos. Determinación de proteínas.
NMX-F-089-S	Alimentos. Determinación de extracto etéreo.
NMX-F-336-S	Alimentos. Huevo. Determinación de colesterol.
NMX-Y-050	Ácido fosfórico. Determinación de pentóxido de fósforo total. Determinación de pentóxido de fósforo total en ácido fosfórico.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta total de Mesofílicos Aerobios.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Cuenta total de Hongos y Levaduras.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus Aureus</i> .
NOM-114-SSA1-1994	<i>Salmonella</i> .
NOM-116-SSA1-1994	Humedad.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



ESPECIFICACIONES SANITARIAS

1. Sensoriales

Color	Característico del producto, amarillo
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Consistencia	La pasta debe ser de consistencia dura
Aspecto	La pasta no debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos
Consistencia en cocción	Característica en la prueba "al dente"

2. Fisicoquímicas

Especificaciones (base seca)	Mínimo	Máximo
Cenizas %		1.2
Proteínas (Nx5.76) %	11	
Humedad %		12.5
Ácido fólico mg/kg	2	
Hierro como ión ferroso mg/kg	30	

3. Microbiológicas

Cuenta total de mesofilicos aerobios	1,000 UFC/g
Cuenta de hongos	150 UFC/g
Cuenta de levaduras	100 UFC/g
Cuenta de coliformes totales	Menos de 10 UFC
<i>Salmonella</i> en 25 gr	Ausente
<i>Escherichia coli</i>	Ausente
<i>Staphylococcus aureus</i>	Menos de 100 UFC/g

4. Materia Extraña

Para las pastas de harina de trigo y/o semolina y sus variedades, el límite máximo de fragmentos microscópicos (objetivo x 20) permisible de insectos debe ser de 20 en 50 g de producto terminado en promedio de 5 muestras, y deben estar exentas de pelos y excretas de roedor y de otras materias extrañas.

5. Contaminantes

No debe contener ningún que puedan representar un riesgo en la salud.



Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Mercurio	0.5 mg / kg

6. Aditivos

Los permitidos por la secretaría de Salubridad y asistencia, dentro de los límites que señale.

- ❖ Colorantes naturales y artificiales
- ❖ Fosfato disódico en cantidad no mayor de 1.0% en el producto terminado
- ❖ Monoestearato de glicerilo en cantidad no mayor de 2% en peso en el producto terminado.

Los aditivos para alimentos permitidos en la elaboración del producto y sus variedades objeto de esta licitación, estarán con lo dispuesto en la NOM-147-SSA1-1996.

7. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), en los métodos de prueba que se solicitan, para validar sus resultados.

8. Vida de Anaquel.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses a partir de la fecha de elaboración, envasado y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales; a fin de que a su recepción este fresco.

9. Envase

El empaque debe ser de **polipropileno calibre 30 a 35 micras**, (envase resistente e inocuo) sellado herméticamente, que garantice la estabilidad y evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

10. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial y de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 200 gr.**

11. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran la despensa del Programa de Atención a Contingencias, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases de que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del



contenido de la despensa, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran la despensa sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoquen la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene la despensa se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de la despensa.

12. Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que **deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.**

13. Control y Registro.

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de **Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.**



PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Envase
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto
- Consistencia

Análisis Físicoquímico

- Peso (gr) (de acuerdo al contenido neto especificado)
- Proteína (%)
- Humedad (%)

Análisis Microbiológicos

- Cuenta mesofilicos aerobios UFC/gr
- Cuenta coliformes totales UFC/gr
- Cuenta hongos UFC/gr
- Cuenta levaduras UFC/gr

Determinación de

- Plomo
- Cadmio
- Mercurio

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas y/o huevecillos de insecto
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
AVENA INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, SABORIZADA

DESCRIPCIÓN.



Para este proceso de Licitación se establece que es el producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de avena (*Avena sativa* L.) sanos, limpios; privados de sus tegumentos, precocidos, laminados, adicionados con vitaminas y minerales, saborizada. La avena deberá ser de cosecha nacional y este origen deberá ser acreditado con la documentación correspondiente, los procesos de la limpieza, selección, descascarado y laminación del grano de avena, serán en empresas establecidas en el territorio nacional y se acreditará con carta bajo protesta de decir verdad del fabricante.

REFERENCIAS.

NMX-F-289-1977	Avena laminada
NOM-147-SSA1-1996	Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.
NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-normex-2002	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes fecales.(<i>Salmonella</i>)
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317	Determinación de pH en alimentos.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 201-1995	Norma del Codex para la avena

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1.-Sensoriales

Color	Varía de crema a crema grisáceo
Olor	Característico, de acuerdo al sabor del producto los cuales pueden ser; Manzana/Canela, plátano, vainilla o durazno. No presentar signos de



	rancidez u otro olor extraño.
Sabor	De acuerdo al sabor del producto, que puede ser cualquiera de los siguientes; Manzana/Canela, platano, vainilla o durazno.
Aspecto	Hojuelas pequeñas, harinoso, con presencia de salvado.
Consistencia	Característica del producto.

2.-Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza (rango de tolerancia de 1%)	525 g	
Humedad %	8.0	12.0
Proteínas (N x 5.83)%	11.6	
Grasa (extracto etéreo)	5.0	
Aporte Calórico X 100 gms	kcal	
Cenizas		2%
Fibra Cruda		2.5%
Densidad	400	450g/l
Espesor	30	34
Cascarilla	4pzs/50g	
Impurezas		0.5%

3.-Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Cuenta total Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/gr
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/gr
Hongos y Levaduras	Menor de 300 UFC/gr
<i>Escherichia coli</i> en 25 g	Negativo
<i>Salmonella SPP</i> en 25 gms.	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/gr)	Negativo

4.-Materia extraña

El producto debe de estar libre de fragmentos microscópicos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña objetable.

5.- Aditivos

Los permitidos por la Secretaría de Salud y los que se mencionan en la NOM-147-SSA1-1996. Punto 6.2.4

6.- Contaminantes

No debe contener ningún contaminante químico, metálico, plaguicida o de cualquier otro tipo que puedan representar un riesgo en la salud.



Contaminantes	Límite máximo
Plomo (PB)	0.5 mg/kg
Cadmio (Cd)	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg / kg

7.- Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

8.- Vida de Anaquel.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto este en condiciones optimas de consumo.

9.- Envase

El producto se debe empaçar en bolsa de polietileno calibre 150-250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

10.- Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial y de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Empaque en presentación de 525 g de contenido neto por paquete.

11.-Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran la despensa del Programa de Atención a Contingencias, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases de que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido de la despensa, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.



El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran la despensa sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene la despensa se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de la despensa.

12.- Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que **deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.**

13. CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto considerado en la presente licitación

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Envase
- Fecha de caducidad



Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Peso (gr)
- Humedad (%)
- Grasa (%)
- Proteína (%)
- Fibra Cruda (%)

Análisis Microbiológicos

- Cuenta mesofílicos aerobios UFC/gr
- Cuenta hongos y levaduras UFC/gr
- Cuenta Coliformes Totales UFC/gr
- *Escherichia coli*

Determinación de Contaminantes Químicos

- Plomo
- Cadmio

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas y/o huevecillos de insecto
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
GALLETAS DE ANIMALITOS**

DESCRIPCIÓN.

Es el producto que resulta de hornear una pasta o una masa con o sin levadura preparado con un mínimo de 40% de harinas de avena y trigo, azúcares, adicionada o no con huevo, mantequilla o grasa y/o aceites comestibles, agentes leudantes, sal yodada, otros ingredientes y aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salud, moldeado de diferentes formas.

REFERENCIAS.

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios, cereales y sus productos.
NOM-188-SSA1-2002	Aflatoxinas
NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.



NMX-F-615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliiformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliiformes fecales.(Salmonella)
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317	Determinación de Ph en alimentos.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar olores desagradables o extraños, como viejo o rancio.
Aspecto	Uniforme, propio del producto.
Consistencia	Firme, característica del producto, su dureza no debe ser excesiva

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	500 g	
Humedad		8 %
Proteína	8 %	
Grasa		15 %



Aflatoxinas (microgramos/kg)		20
------------------------------	--	----

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máximo 3,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 10 UFC/g
Hongos y levaduras	Menor 40 UFC/g (20 x 20)
<i>Escherichia coli</i> en 25 g	Ausente
<i>Salmonella</i> SPP en 25 gms.	Ausente
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/gr)	Ausente

4. Materia extraña

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas en 50 g de producto.

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.

6. Aditivos

ADITIVOS	LÍMITE MÁXIMO (mg / Kg)
Lecitina	200
Peróxido de benzoilo	100
Peróxido de calico	50
Ácido L-ascórbico y su sal de sodio	BPF
Hidrocloruro de L- cisterna	75
Fosfato monocalcico	2500
Antioxidantes, humectantes, reguladores de PH Estabilizadores, Colorantes, Saborizantes y Aromatizantes	

7. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

8.- Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.



9. Vida de Anaquel.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto este en condiciones optimas de consumo.

10. Envase

El empaque debe de ser de polietileno calibre de 150 a 250, sellado térmicamente de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas.

11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial y de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. En presentación de 500 g.

12.-Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran la despensa del Programa de Atención a Contingencias, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases de que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido de la despensa, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran la despensa sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene la despensa se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de la despensa.

13.- Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:



- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que **deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.**

14. CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto considerado en la presente licitación

PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Envase
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto
- Consistencia

Análisis Físicoquímico

- Peso (gr)
- Humedad (%)
- Proteínas (%)
- Grasa (%)



Análisis Microbiológicos

- Cuenta mesofílicos aerobios UFC/gr
- Cuenta hongos UFC/gr
- Cuenta levaduras UFC/gr
- Cuenta Coliformes Totales UFC/gr
- *Escherichia coli*

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas y/o huevecillos de insecto
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
CONSOME DE POLLO EN CUBO**

DESCRIPCIÓN.

Es la pasta comprimida en forma de cubo utilizada para saborizar platillos compuesta de sal yodatada, fécula de maíz, harina de soya, maltodextrina, grasa de pollo, manteca vegetal, carne de pollo, glutamato monosódico, cebolla deshidratada, ácido cítrico, cúrcuma, perejil, ajo deshidratado, inosinato + guanilato de sodio, pimienta, color amarillo No. 5, color caramelo, y neotame como edulcorante

REFERENCIAS.

NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliiformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliiformes fecales.(Salmonella)
NOM-115-SSA1-1994	Staphylococcus aureus
NOM-116-SSA1-1994	Humedad
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317	Determinación de Ph en alimentos.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-1993	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCF1-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta.



	Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	Amarillo característico.
Olor	Característico de las especias, ajo y pollo.
Sabor	Ligeramente salado, condimentado y con sabor a pollo.
Textura	Pasta sedimentada.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	12 g.	
Humedad (%)		7.0
Proteínas (N x 6.25)	5.0	
Extracto Etereo (%)	13.0	
Cenizas (%)		60.0
Cloruro de Sodio (%)		55.0

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menos de 10 UFC/g
Hongos y levaduras	200 UFC/g
<i>Escherichia coli</i> en 25 g	Negativo
<i>Salmonella</i> SPP en 25 gms.	Ausente
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/gr)	Menos de 100 UFC/g

4. Materia extraña

El producto no debe contener fragmentos de insectos, pelos excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.



6. Aditivos

ADITIVOS	LÍMITE MÁXIMO (mg / Kg)
Ácido cítrico	400
Amarillo No. 5	200
Color caramelo	200
Neotame	100
Glutamato monosódico	100

7. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

8. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

9. Vida de Anaquel.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los DIF Municipales, a fin de que a su recepción el producto este en condiciones optimas de consumo.

10. Envase

El producto deberá estar individualmente envuelto en un papel compuesto de aluminio, nitrocelulosa y cera, con la capacidad de evitar derrames.

11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial y de caducidad, No. de lote, la información nutrimental expresada en español, el contenido en gramos, Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Cubo de 12 g.**

12.-Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran la despensa del Programa de Atención a Contingencias, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases de que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su



manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido de la despensa, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran la despensa sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene la despensa se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de la despensa.

13.- Control de Calidad en el Proceso.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que **deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.**

14. CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto considerado en la presente licitación



PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Envase
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Textura

Análisis Físicoquímico

- Peso (gr)
- Humedad (%)
- Proteínas (%)
- Extracto etereo (%)

Análisis Microbiológicos

10. Cuenta mesofílicos aerobios UFC/gr
11. Cuenta hongos UFC/gr
12. Cuenta levaduras UFC/gr
13. Cuenta Coliformes Totales UFC/gr

Materia extraña

- Excremento de roedor
- Larvas y/o huevecillos de insecto
- Tierra y arena
- Fragmentos de insectos
- Insectos enteros
- Pelos de roedor



GOBIERNO DEL
ESTADO DE VERACRUZ



DIF
ESTATAL VERACRUZ



ESTADO
PRÓSPERO

ANEXO A



LEYENDA: "LA DISTRIBUCIÓN DE ESTE PRODUCTO ES AJENA A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO"



GOBIERNO DEL
ESTADO DE VERACRUZ



ESTADO
PRÓSPERO



ANEXO 1

LIC. A. TAREK ABDALÁ SAAD
DIRECTOR DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E.

Con relación a la Licitación Pública Nacional No. _____, relativa _____ y en cumplimiento a las bases establecidas para participar en este concurso, manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad que la empresa _____, no se encuentra en los supuestos que establece el artículo 45 de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz-Llave, como impedimentos para celebrar pedidos o contratos.

“PROTESTO LO NECESARIO”
(lugar y fecha)

REPRESENTANTE LEGAL

Este formato deberá ser presentado en papel membreteado de la participante.



ANEXO 2
(FORMATO)

LIC. A. TAREK ABDALÁ SAAD
DIRECTOR DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E

_____(nombre)____ manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta concernientes a la licitación pública nacional _____, en nombre y representación de: (persona física o moral).

Nº. de licitación:

Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio:		
Calle y número:		
Colonia:	Delegación o Municipio:	
Código Postal:	Entidad federativa:	
Teléfonos:	Fax:	
Correo electrónico:		
Nº. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva:		Fecha:
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma:		
Relación de accionistas:		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre (s):
Descripción del objeto social:		
Reformas al acta constitutiva:		

Nombre del apoderado o representante:	
Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:	
Escritura pública número:	Fecha:
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó:	

“PROTESTO LO NECESARIO”
(lugar y fecha)

REPRESENTANTE LEGAL

Nota: El presente formato podrá ser reproducido en papel membreado por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en el orden indicado.



ANEXO 3

LIC. A. TAREK ABDALÁ SAAD
DIRECTOR DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E

Con relación a la Licitación Pública Nacional Número **59069001-002-11** relativa a la adquisición de **275,000 DESPENSAS ARMADAS PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A CONTINGENCIAS**, y en cumplimiento a las bases establecidas para participar en este concurso, manifiesto a usted **bajo protesta de decir verdad** que la empresa _____ garantiza los bienes por un término de **SEIS MESES**, contados a partir de la recepción de los mismos, comprometiéndose a su reposición en caso de defectos de fabricación, composición y/o vicios ocultos, en un tiempo no mayor a cinco días naturales de que se notifique la solicitud del cambio.

“PROTESTO LO NECESARIO”
(lugar y fecha)

REPRESENTANTE LEGAL

Este formato deberá ser presentado en papel membreteado de la participante.



ANEXO 4

**LIC. A. TAREK ABDALÁ SAAD
DIRECTOR DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E**

Con relación a la Licitación Pública Nacional Número **59069001-002-11** relativa a la adquisición de **275,000** **DESPENSAS ARMADAS PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A CONTINGENCIAS**, y en cumplimiento a las bases establecidas para participar en este concurso, manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad el porcentaje de contenido de integración nacional.

“PROTESTO LO NECESARIO”
(lugar y fecha)

REPRESENTANTE LEGAL

Este formato deberá ser presentado en papel membreteado de la participante.



ANEXO 5

TEXTO QUE CONTIENE LAS DISPOSICIONES QUE DEBERÁN INCLUIRSE EN LAS PÓLIZAS DE GARANTÍA SOLICITADAS PARA CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL 59069001-002-11 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE 275,000 DESPENSAS ARMADAS PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A CONTINGENCIAS

“Ante: La Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave”.

Para garantizar por (nombre de la empresa que participa en la licitación), el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a su cargo, penas convencionales pactadas, así como para responder de los defectos de fabricación y vicios ocultos que se estipulan en el contrato Número ____, de fecha _____, celebrado entre El Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la llave, a través de la Dirección de Finanzas y Administración del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado Veracruz, y _____, relativo a _____ con un monto total de _____, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado; La compañía afianzadora expresamente declara: a) Que la presente fianza se expide de conformidad con el texto integro de dicho contrato. b) En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido para la entrega de los bienes a que se refiere la fianza, o exista espera o bien se hubiese celebrado algún convenio modificadorio de plazo, su vigencia quedará automáticamente prorrogada en concordancia con dicha prórroga o espera, sin necesidad de solicitar endosos. c)La afianzadora acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido por los artículos 95 y, 95 bis y 118 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas en vigor, y conforme en que se aplique dicho procedimiento con exclusión de cualquier otro. d) Que para cancelar la fianza será requisito indispensable orden expresa de la Secretaría de Finanzas y planeación del Estado. E) La afianzadora no goza de los derechos de orden y excusión, la presente fianza estará en vigor a partir de la fecha que la calza. F) En caso de controversia sobre la interpretación de la presente, la afianzadora se somete a la jurisdicción de los tribunales competentes de la ciudad de Xalapa, Veracruz. G) La garantía de vicios ocultos que cubre la fianza estará vigente por un año posterior a la fecha de recepción formal de los trabajos por parte de la contratante. La afianzadora reconoce la personalidad de la Procuraduría Fiscal de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave para hacer efectiva esta garantía. Fin del texto.-----



ANEXO 6

**LIC. A. TAREK ABDALÁ SAAD
DIRECTOR DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E.**

Con relación a la licitación pública nacional **59069001-002-11** relativa a la adquisición de **275,000** **DESPENSAS ARMADAS PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A CONTINGENCIAS,** me permito presentar la siguiente propuesta económica:

Ejemplo:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO GLOBAL
Única	Descripción detallada de bien, Marca: XXXXX	Pieza	X	\$XXX	\$XXX
				SUBTOTAL	\$XXX
				I.V.A.	\$XXX
				TOTAL	\$XXX

IMPORTE CON LETRA: (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX PESOS XX/100 M.N.)

“PROTESTO LO NECESARIO”
(lugar y fecha)

REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO 7

LIC. A. TAREK ABDALÁ SAAD
DIRECTOR DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E.

Con relación a la licitación pública nacional **59069001-002-11** relativa a la adquisición de **275,000** **DESPENSAS ARMADAS PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A CONTINGENCIAS,** me permito asentar las siguientes condiciones económicas de venta:

- a)** La forma de entrega de los bienes:
- b)** El lugar de entrega de los bienes:
- c)** El tiempo de entrega de los bienes:
- d)** La forma de pago:
- e)** La vigencia de los precios:
- f)** De ser el caso, todas aquellas condiciones que beneficien al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia y Gobierno del Estado de Veracruz, las que serán tomadas en consideración en el dictamen correspondiente.

“PROTESTO LO NECESARIO”
(lugar y fecha)

REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO 8

**LIC. A. TAREK ABDALÁ SAAD
DIRECTOR DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ
P R E S E N T E**

Con relación a la licitación pública nacional **59069001-002-11** relativa a la adquisición de **275,000** **DESPENSAS ARMADAS PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A CONTINGENCIAS** y en cumplimiento a las bases establecidas para participar en este concurso, señalo a usted bajo protesta de decir verdad que la empresa _____ manifiesta bajo protesta de decir verdad, que sostendrá los precios, aún en caso de errores aritméticos o de otra naturaleza, hasta el vencimiento y cumplimiento total del contrato.

“PROTESTO LO NECESARIO”
(lugar y fecha)

REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO 9 MODELO DE CONTRATO

CONTRATO No. _____
DERIVADO DE LA LPN _____

CONTRATO DE COMPRAVENTA QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ, A QUIEN PARA LOS EFECTOS LEGALES DE ESTE CONTRATO SE LE DENOMINARÁ "DIF ESTATAL", REPRESENTADO POR EL _____, EN SU CARÁCTER DE PRESIDENTE DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES Y DIRECTOR DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA DENOMINADA _____, REPRESENTADA LEGALMENTE POR EL _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ COMO "EL PROVEEDOR" SUJETÁNDOSE LAS PARTES AL TENOR DE LOS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

A) EL DÍA _____, "DIF ESTATAL" PUBLICÓ EN EL _____ Y _____, LA CONVOCATORIA PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO _____, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE _____.

B) PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRESENTE LICITACIÓN SE TURNÓ INVITACIÓN OPORTUNAMENTE A LA CÁMARA NACIONAL DE COMERCIO (CANACO) DELEGACIÓN XALAPA; CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE LA TRANSFORMACIÓN (CANACINTRA) DELEGACIÓN XALAPA; Y CONFEDERACIÓN PATRONAL MEXICANA (COPARMEX) DELEGACIÓN XALAPA.

C) EL DÍA _____ MIL OCHO, SE CELEBRÓ LA JUNTA DE ACLARACIONES, CUYOS ACUERDOS SE HICIERON SABER A TODOS LOS PARTICIPANTES QUE ACUDIERON A LA MISMA.

D) EL DÍA _____, SE CELEBRÓ EL ACTO DE RECEPCIÓN Y APERTURA DE OFERTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS EN LA SALA DE LICITACIONES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ, ANTE LA PRESENCIA DE LA COMISIÓN DE LA LICITACIÓN, ACTO EN EL QUE PARTICIPARON LAS EMPRESAS:

_____, SE PROCEDIÓ A LA APERTURA DE LOS SOBRES QUE CONTENÍAN LAS OFERTAS TÉCNICAS DE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES, MISMAS QUE ENTREGARON LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN.

E) A LAS _____, LA COMISIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL _____, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE _____, EMITIÓ EL DICTAMEN TÉCNICO ECONÓMICO Y EN LA MISMA FECHA Y HORA LOS INTEGRANTES DE LA COMISIÓN PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO _____, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE _____, SE REUNIERON CON OBJETO DE ANALIZAR LAS PROPOSICIONES DE LA EMPRESA PARTICIPANTE EN LA LICITACIÓN Y DICTAMINAR LAS MEJORES OPCIONES PARA LA EMISIÓN DEL FALLO, CON FUNDAMENTO EN EL PUNTO 9 DEL ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD SOCIAL PUBLICADO EN EL NÚMERO 183 DE LA GACETA OFICIAL DEL ESTADO DE FECHA 12 DE OCTUBRE DE 2005 Y CON BASE EN LA REVISIÓN A LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA, AL ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS, AL DICTAMEN TÉCNICO ELABORADO POR EL ÁREA SOLICITANTE, SE DETERMINÓ LA CONVENIENCIA DE ADJUDICAR LA PARTIDA _____ A LA EMPRESA _____, EMITIENDO PARA TAL EFECTO EL ACUERDO _____

F) A LAS _____ DEL MISMO DÍA SE EMITIÓ EL FALLO CORRESPONDIENTE Y VALORADOS ESTOS ASPECTOS Y CON EL FIN DE ELEGIR A FAVOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ LAS MEJORES CONDICIONES DISPONIBLES EN CUANTO A CALIDAD, FINANCIAMIENTO, OPORTUNIDAD Y DEMÁS CIRCUNSTANCIAS PERTINENTES, SE DETERMINÓ ADJUDICAR LA PARTIDA _____ A LA EMPRESA _____.

G) QUE EL PRESENTE CONTRATO SE CELEBRA ATENDIENDO AL CONTENIDO DE LOS ARTÍCULOS 60 Y 61 DE LA LEY NÚMERO 539 DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, ADMINISTRACIÓN Y ENAJENACIÓN DE BIENES MUEBLES DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, Y AL MEMORANDO NÚMERO _____ DE FECHA _____, FIRMADO POR EL _____ Y EL _____

DECLARACIONES

DE "DIF ESTATAL"

A) QUE ES UN ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR EL ARTÍCULO 15 DE LA LEY SOBRE EL SISTEMA ESTATAL DE ASISTENCIA SOCIAL.

B) QUE COMPARECE A SUSCRIBIR EL PRESENTE DOCUMENTO EL L.A.E. JOSÉ ALEJANDRO RUIZ SOSA, EN SU CARÁCTER DE PRESIDENTE DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES Y DIRECTOR DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN, EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 10 INCISO F), DEL MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, ADMINISTRACIÓN Y ENAJENACIÓN DE BIENES MUEBLES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, ASÍ COMO DEL ARTÍCULO 18 INCISO G), DEL MANUAL PARA LA INTEGRACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS



SUBCOMITÉS DE ADQUISICIONES Y OBRAS PÚBLICAS DE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE VERACRUZ.

C) QUE SEÑALA COMO SU DOMICILIO PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES DE ESTE CONTRATO EL UBICADO EN: AVENIDA MIGUEL ALEMÁN NÚMERO 109, COLONIA FEDERAL, CP. 91140, EN ESTA CIUDAD DE XALAPA, VERACRUZ.

DE "EL PROVEEDOR"

A) QUE ES UNA PERSONA _____, DEBIDAMENTE CONSTITUIDA DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN CORRESPONDIENTE, LO QUE JUSTIFICA CON EL _____.

B) QUE LA PERSONALIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL SE ENCUENTRA JUSTIFICADA CON EL _____.

C) QUE SEÑALA COMO SU DOMICILIO PARA EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO EL UBICADO EN: _____.

D) QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA Y FINANCIERA, INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA SUFICIENTE PARA EL SUMINISTRO DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO.

ATENTAS A LOS ANTECEDENTES Y DECLARACIONES MENCIONADAS, LAS PARTES ACEPTAN SOMETERSE A LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- "EL PROVEEDOR" VENDE A "DIF ESTATAL" LOS SIGUIENTES BIENES:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
				SUBTOTAL	\$XXXXXX
				I.V.A.	\$XXXXXX
				TOTAL	\$XXXXXX

SEGUNDA.- "DIF ESTATAL" SE COMPROMETE A PAGAR UN PRECIO FIJO A "EL PROVEEDOR" CONSISTENTE EN LA CANTIDAD TOTAL DE \$ _____ (_____), QUE INCLUYE EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EL CUAL SERÁ LIQUIDADADO EN UN PLAZO DE _____, CONTADOS A PARTIR DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES A ENTERA SATISFACCIÓN DEL SISTEMA Y RECIBIDA LA FACTURA DEBIDAMENTE REQUISITADA.

TERCERA.- "EL PROVEEDOR" SE COMPROMETE A ENTREGAR LIBRE A PISO Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE "DIF ESTATAL", LOS BIENES DESCRITOS EN LA CLÁUSULA PRIMERA, DENTRO DE LOS _____ A LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO, EN _____.

CUARTA.- "EL PROVEEDOR" SE COMPROMETE A SOSTENER LOS PRECIOS PRESENTADOS EN SU PROPUESTA, POR UN TÉRMINO DE _____ A PARTIR DE LA EMISIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN, AÚN CUANDO EXISTAN ERRORES ARITMÉTICOS, POR LO QUE SE COMPROMETE A SURTIR EN SU TOTALIDAD LA CANTIDAD QUE LE ES ADJUDICADA.

QUINTA.- "EL PROVEEDOR" SE COMPROMETE A GARANTIZAR LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS Y QUE ESTÉN EN BUEN ESTADO POR EL TÉRMINO DE DOS AÑOS A PARTIR DE SU RECEPCIÓN, POR LO QUE EN CASO CONTRARIO TENDRÁ LA OBLIGACIÓN DE CAMBIARLOS POR OTROS DE LA MISMA CALIDAD REQUERIDA DE MANERA INMEDIATA.

SEXTA.- "EL PROVEEDOR" SE RESPONSABILIZA TOTALMENTE POR CUALQUIER VIOLACIÓN O INFRACCIÓN A LAS DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PROPIEDAD INDUSTRIAL DE PATENTES O MARCAS, EXIMIENDO DE ÉSTA AL "DIF ESTATAL".

SÉPTIMA.- ACUERDAN LAS PARTES QUE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO NO PODRÁN CEDERSE O TRASPASARSE BAJO NINGUNA MODALIDAD EN FAVOR DE PERSONA ALGUNA, LA CONTRAVENCIÓN A ÉSTA CLÁUSULA TRAERÁ COMO CONSECUENCIA LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA EL "DIF ESTATAL".



OCTAVA.- "DIF ESTATAL" VIGILARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES A CARGO DE "EL PROVEEDOR" Y EN CASO DE QUE INCUMPLA, PROCEDERÁ A HACER EFECTIVAS LAS PENAS ESTIPULADAS EN EL PRESENTE CONTRATO.

NOVENA.- ACUERDAN "LAS PARTES" QUE HAN DECIDIDO DE COMÚN ACUERDO ESTABLECER CON EL CARÁCTER DE PENA CONVENCIONAL LO SIGUIENTE:

"EL PROVEEDOR" SE COMPROMETE A CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES SEÑALADAS EN EL PRESENTE CONTRATO EN LAS FECHAS ESTABLECIDAS, ACEPTANDO QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO O RETARDO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL MISMO, PAGARÁ AL "DIF ESTATAL", POR CADA DÍA DE RETRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, EL RESULTADO DE APLICAR UN CINCO AL MILLAR A LA CANTIDAD SEÑALADA EN LA CLÁUSULA SEGUNDA DEL PRESENTE CONTRATO.

PARA EFECTOS DE PAGO DE LA PENA CONVENCIONAL, EL "PROVEEDOR" ACEPTA EN ESTE ACTO QUE "DIF ESTATAL" DESCUENTE LAS CANTIDADES QUE RESULTEN APLICABLES POR LA PENALIZACIÓN ESTABLECIDA EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, DE LA CANTIDAD TOTAL QUE SE ENCUENTRA OBLIGADO A PAGAR A "EL PROVEEDOR", QUIEN A SU VEZ NO PODRÁ EXIGIR EL PAGO DE DICHAS CANTIDADES DESCONTADAS AL HABER INCURRIDO EN LA CAUSAL DE PENALIZACIÓN PECUNIARIA QUE SE HA PACTADO.

DE IGUAL MANERA ACUERDAN LAS PARTES QUE SI EL MONTO DE LAS CANTIDADES POR CONCEPTO DE PENA CONVENCIONAL EXCEDIERE DEL DIEZ POR CIENTO DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, EL "DIF ESTATAL" PODRÁ RESCINDIRLO SIN NINGUNA RESPONSABILIDAD Y HACIENDO EFECTIVA LA FIANZA OTORGADA PARA SU CUMPLIMIENTO.

DÉCIMA.- "DIF ESTATAL" PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO, EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ALGUNA DE LAS OBLIGACIONES ACARGO DE "EL PROVEEDOR", SIN NINGUNA RESPONSABILIDAD.

DÉCIMA PRIMERA.- "EL PROVEEDOR" RECONOCE Y ACEPTA QUE CUENTA CON LOS ELEMENTOS PROPIOS A QUE SE REFIEREN LOS ARTÍCULOS 13 Y 15 DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO Y EN CONSECUENCIA ES EL ÚNICO PATRÓN DE TODAS Y CADA UNA DE LAS PERSONAS QUE INTERVENGAN EN EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE ESTE CONTRATO, LIBERANDO A "DIF ESTATAL" DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD LABORAL Y DE SEGURIDAD SOCIAL.

DÉCIMA SEGUNDA.- DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 64 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, ADMINISTRACIÓN Y ENAJENACIÓN DE BIENES MUEBLES DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, CON EL FIN DE GARANTIZAR EL DEBIDO CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO, LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS Y EL PAGO DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS POR SU INCUMPLIMIENTO, ASÍ COMO EL PAGO DE PENAS CONVENCIONALES RELACIONADAS CON EL PEDIDO NÚMERO 105, "EL PROVEEDOR" OTORGA UNA PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR COMPAÑÍA LEGALMENTE AUTORIZADA PARA ELLO, POR EL IMPORTE DE \$32,939.30 (TREINTA Y DOS MIL NOVECIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS 30/100 M.N.), EQUIVALENTE AL 10% DEL MONTO TOTAL DE LO CONTRATADO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN FAVOR DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y PLANEACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.

I.- LA FIANZA ESTARÁ VIGENTE POR UN AÑO, CONTADO A PARTIR DE LA FECHA DE LA FIRMA DEL CONTRATO.

II.- LA AFIANZADORA DEBERÁ ACEPTAR EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 95, 96 BIS, Y 118 DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS.

III.- LA AFIANZADORA SE DEBERÁ COMPROMETER A PAGAR HASTA LA CANTIDAD IMPORTE DE LA FIANZA Y EL MONTO RESULTANTE DE LA APLICACIÓN DE LA CLÁUSULA PENAL DEL PRESENTE CONTRATO, EN CASO DE QUE SU FIADOR NO JUSTIFIQUE PLENAMENTE Y A SATISFACCIÓN DE "DIF ESTATAL", EL INCUMPLIMIENTO DEL MISMO.

IV.- LA PÓLIZA SÓLO PODRÁ CANCELARSE A PETICIÓN POR ESCRITO, DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y PLANEACIÓN DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.

DÉCIMA TERCERA.- "EL PROVEEDOR" SE COMPROMETE A PRESENTAR LA PÓLIZA DE FIANZA MENCIONADA EN LA CLÁUSULA INMEDIATA ANTERIOR EN UN TÉRMINO NO MAYOR A DIEZ DÍAS HÁBILES, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA CUARTA.- "EL PROVEEDOR", MANIFIESTA SU ACEPTACIÓN DE PAGAR CON OPORTUNIDAD, LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE LLEGAREN A EFECTUARSE POR PARTE DE "DIF ESTATAL" DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE CONTRATO.

DÉCIMA QUINTA.- LAS PARTES MANIFIESTAN QUE EN EL PRESENTE CONTRATO NO EXISTE ERROR, DOLO, MALA FE, NI LESIÓN ALGUNA QUE PUDIERA INVALIDARLO, COMPROMETIÉNDOSE A CUMPLIR EN CUALQUIER TIEMPO, LUGAR Y BAJO LAS CONDICIONES ESPECIFICADAS.

DÉCIMA SEXTA.- LAS PARTES SE RECONOCEN MUTUA Y RECÍPROCAMENTE, LA PERSONALIDAD CON QUE SE OSTENTAN EN ESTE ACTO JURÍDICO Y EXTERIORIZAN LIBREMENTE SU VOLUNTAD PARA OBLIGARSE EN LOS TÉRMINOS Y CLÁUSULAS DE ESTE CONTRATO.



DÉCIMA SÉPTIMA.- PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO, LAS PARTES CONVIENEN EN SOMETERSE EXPRESAMENTE A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO DE LA CIUDAD DE XALAPA-ENRÍQUEZ, VERACRUZ, RENUNCIANDO AL FUERO QUE LES PUDIERA CORRESPONDER EN ATENCIÓN A SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO.

DÉCIMA OCTAVA.- CLÁUSULA ESPECIAL. LAS PARTES RECONOCEN LA PERSONALIDAD DE LA PROCURADURÍA FISCAL DE LA SECRETARIA DE FINANZAS Y PLANEACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE PARA EFECTOS DE HACER EFECTIVAS LAS GARANTÍAS OTORGADAS EN ESTE CONTRATO, ACORDANDO QUE SI LA LITERALIDAD DEL TEXTO DE FIANZA LO PERMITE ESTA CLÁUSULA DEBERÁ INSERTARSE EN EL TEXTO MISMO DE LA CONSTITUCIÓN DE GARANTÍAS.

ENTERADAS LAS PARTES DEL ALCANCE, CONTENIDO Y FUERZA LEGAL DEL PRESENTE INSTRUMENTO LO FIRMAN EN LA CIUDAD DE XALAPA-ENRÍQUEZ, VERACRUZ A LOS VEINTIDÓS DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL OCHO.

POR "DIF ESTATAL"

POR "EL PROVEEDOR"

PRESIDENTE DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES Y DIRECTOR DE
FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN

TESTIGOS

DIRECTOR DE ASUNTOS JURÍDICOS

Y ÁREA SOLICITANTE

SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES

JEFE DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES,
ALMACÉN E INVENTARIOS