



ANEXO TÉCNICO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801-001-2013 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Partida	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad mínima	Cantidad máxima
3	Granola de cereal fortificado sabor piña 30 gramos.	Pieza	12,071,945	24,143,890
4	Granola de cereal fortificado sabor durazno 30 gramos.	Pieza	12,665,175	25,330,350
5	Barra de amaranto fortificado sabor uva 25 gramos.	Pieza	5,748,450	11,496,900
6	Barra de amaranto fortificado trisabor 25 gramos.	Pieza	6,131,680	12,263,360
7	Brik de leche semidescremada ultrapasteurizada natural de 250 ml.	Pieza	36,617,250	73,234,500

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
GRANOLA DE CEREAL FORTIFICADO SABOR PIÑA

DESCRIPCIÓN.

Mezcla de avena, arroz inflado, extruido de cereal fortificado con soya y jarabe con sabor a piña.

REFERENCIAS.

NOM-247-SSA1-2008/EIASA 2011	Productos y servicios, cereales y sus productos.
NOM-188-SSA1-2002	Aflatoxinas
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos Determinación de proteínas.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
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	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
CCAYAC-M-004	<i>Método de prueba para la estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), detección de coliformes totales, coliformes fecales y Escherichia coli</i>

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	Característica de mezcla de cereales y extruido fortificado de sabor piña color amarillo pálido.
Olor	Característica de mezcla de cereales y extruido fortificado de sabor piña.
Sabor	Dulce de la mezcla de cereales, con notas frutales a piña del extruido

	fortificado.
Aspecto	Cereales inflados, hojuelas de avena y extruido de sabor piña.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	30 g	
Humedad (%)		7.0
Proteína (%)	9.0	
Grasa (%)		6.0
Fibra dietética (%)	6.0	
Sodio mg/30g		180
Carbohidratos por diferencia (%)		78.0
Contenido energético Kcal/30 g		137

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/g
Hongos y levaduras	Máximo de 50 UFC/g

4. Materia extraña

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

5. Ingredientes Básicos

Cereal extruido fortificado con soya, hojuelas de avena, jarabe y arroz inflado.

6. Aditivos

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

7. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas (microgramos/kg)	20

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 12 meses mínimo 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

Bolsas de BOPP/PEBD cerradas herméticamente mediante el uso de termo. Resistente y que permite la adecuada conservación de las características del producto. La envoltura de la granola debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A". El diseño de la envoltura de la granola deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, la fecha 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 30 g.

12.-Embalaje

La caja que contenga el total de las piezas, 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 empaques que contienen a cada uno de las piezas, 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, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por las piezas 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 las piezas 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 granola.

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 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.

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
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)
- Grasa (%)

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos

- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
GRANOLA DE CEREAL FOTIFICADO SABOR DURAZNO**

DESCRIPCIÓN.

Mezcla de avena, arroz inflado, extruido de cereal fortificado con soya y jarabe con sabor a durazno.

REFERENCIAS.

NOM-247-SSA1-2008/EIASA 2011	Productos y servicios, cereales y sus productos.
NOM-188-SSA1-2002	Aflatoxinas
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos Determinación de proteínas.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
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	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
CCAYAC-M-004	<i>Método de prueba para la estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), detección de coliformes totales, coliformes fecales y Escherichia coli</i>

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

10. Sensoriales

Color	Característica de mezcla de cereales y extruido fortificado de sabor durazno color anaranjado pálido.
Olor	Característica de mezcla de cereales y extruido fortificado de sabor durazno.
Sabor	Dulce de la mezcla de cereales, con notas frutales a durazno del extruido fortificado.
Aspecto	Cereales inflados, hojuelas de avena y extruido de sabor durazno.

11. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
------------------	--------	--------

Peso por pieza	30 g	
Humedad (%)		7.0
Proteína (%)	9.0	
Grasa (%)		6.0
Fibra dietética (%)	6.0	
Sodio mg/30g		180
Carbohidratos por diferencia (%)		78.0
Contenido energético Kcal/30 g		137

12. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/g
Hongos y levaduras	Máximo de 50 UFC/g

13. Materia extraña

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

14. Ingredientes Básicos

Cereal extruido fortificado con soya, hojuelas de avena, jarabe y arroz inflado.

15. Aditivos

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

16. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas (microgramos/kg)	20

17. 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.

18. Vida de Anaquel.



El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 12 meses mínimo 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

Bolsas de BOPP/PEBD cerradas herméticamente mediante el uso de termo. Resistente y que permite la adecuada conservación de las características del producto. La envoltura de la granola debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A". El diseño de la envoltura de la granola deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, la fecha 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 30 g.

12.-Embalaje

La caja que contenga el total de las piezas, 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 empaques que contienen a cada uno de las piezas, 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, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por las piezas 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 las piezas 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 granola.

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
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)
- Grasa (%)

Materia extraña

- g) Excremento de roedor
- h) Larvas/huevecillos de insectos
- i) Tierra y arena
- j) Fragmentos de insectos
- k) Insectos enteros
- l) Pelos de roedor.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
BARRA DE AMARANTO FORTIFICADO SABOR UVA**

DESCRIPCIÓN.

Barra de cereales elaborada a partir de la combinación de arroz inflado, avena, amaranto fortificado con soya sabor uva.

REFERENCIAS.

NOM-247-SSA1-2008/EIASA 2011	Productos y servicios, cereales y sus productos.
NOM-188-SSA1-2002	Aflatoxinas
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos Determinación de proteínas.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
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	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
CCAYAC-M-004	<i>Método de prueba para la estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), detección de coliformes totales, coliformes fecales y Escherichia coli</i>

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

1. Sensoriales

Color	Ligeramente dorado uniforme, con amaranto fortificado color rosa.
Olor	Dulce a cereales con notas frutales a uva, libre de olores ajenos al producto que indique rancidez u oxidación.
Sabor	Dulce a cereales, con ligeras notas frutales-acidas a uva.
Aspecto	Barra uniforme de consistencia suave.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	25 g.	
Humedad (%)		7.0
Proteína (%)	9.0	
Grasa (%)		6.5
Fibra dietética (%)	6.0	
Sodio mg/25g		180

Carbohidratos por diferencia (%)		83.0
Contenido energético kcal/25 g		120.0

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/g
Hongos y levaduras	Máximo 50 UFC/g

4. Materia extraña

Libre de fragmentos de insectos, sin pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

5. Ingredientes Básicos

Amaranto fortificado con soya, hojuelas de avena, jarabe y arroz inflado.

6. Aditivos

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

7. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas (microgramos/kg)	N.S.D.

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 8 meses mínimo 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

Bolsas de BOPP/BOPP cerradas herméticamente mediante el uso de termo. Resistente y que permite la adecuada conservación de las características del producto. La envoltura de la barra debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; El diseño de la envoltura de la barra deberá elaborarse



conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, la fecha 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 25 g.

12.-Embalaje

La caja que contenga el total de las barras de amaranto, 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 una de las barras, 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 barra, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por las 300 barras de amaranto 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 las barras 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 las barras de amaranto.

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
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
BARRA DE AMARANTO FORTIFICADO TRISABOR**

DESCRIPCIÓN.

Barra de cereales elaborada a partir de la combinación de arroz inflado, avena, amaranto fortificado con soya trisabor (fresa, limón y piña).

REFERENCIAS.

NOM-247-SSA1-2008/EIASA 2011	Productos y servicios, cereales y sus productos.
NOM-188-SSA1-2002	Aflatoxinas
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos Determinación de proteínas.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
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	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
CCAYAC-M-004	<i>Método de prueba para la estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), detección de coliformes totales, coliformes fecales y Escherichia coli</i>

ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

8. Sensoriales

Color	Ligeramente dorado uniforme, con amaranto fortificado color rojo, verde y blanco.
Olor	Dulce a cereales con notas frutales a fresa, limón y piña, libre de olores ajenos al producto que indique rancidez u oxidación.
Sabor	Dulce a cereales, con ligeras notas frutales-acidas a fresa, limón y piña.
Aspecto	Barra uniforme de consistencia suave.

9. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	25 g.	
Humedad (%)		7.0
Proteína (%)	9.0	
Grasa (%)		6.5

Fibra dietética (%)	6.0	
Sodio mg/25g		180
Carbohidratos por diferencia (%)		83.0
Contenido energético kcal/25 g		120.0

10. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/g
Hongos y levaduras	Máximo 50 UFC/g

11. Materia extraña

Libre de fragmentos de insectos, sin pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

12. Ingredientes Básicos

Amaranto fortificado con soya, hojuelas de avena, jarabe y arroz inflado.

13. Aditivos

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

14. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas (microgramos/kg)	N.S.D.

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 8 meses mínimo 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



Bolsas de BOPP/BOPP cerradas herméticamente mediante el uso de termo. Resistente y que permite la adecuada conservación de las características del producto. La envoltura de la barra debe llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A"; El diseño de la envoltura de la barra deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

11.-Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, la fecha 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 25 g.

12.-Embalaje

La caja que contenga el total de las barras de amaranto, 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 una de las barras, 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 barra, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por las 300 barras de amaranto 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 las barras 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 las barras de amaranto.

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
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)

Materia extraña

- g) Excremento de roedor
- h) Larvas/huevecillos de insectos
- i) Tierra y arena
- j) Fragmentos de insectos
- k) Insectos enteros
- l) Pelos de roedor.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
LECHE SEMIDESCREMADA, ULTRAPASTEURIZADA, NATURAL**

DESCRIPCIÓN.

Es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogenización, estandarización u otras siempre y cuando no contaminen el producto y cumpla con las especificaciones de su denominación

Esta deberá estar ultrapasteurizada de acuerdo con lo establecido por la NOM-184-SSA1-2002.

Leche ultrapasteurizada es aquella la cual a través de un tratamiento térmico se somete a una relación de temperatura tiempo, de 135- 149 °C por 2 a 8 segundos, garantizando de tal manera la esterilidad comercial y un envasado aséptico

REFERENCIAS.

NOM-243-SSA1-2010	Leche fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.
NOM-155-SCFI-2003	Leche, formula láctea y producto lácteo combinado- denominación, especificaciones fisicoquímicas. Información comercial y métodos de prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Cta. Total de mesofílicos aerobios
NOM-113-SSA1-1994	Bacterias coliformes
NOM-114-SSA1-1994	Salmonella en alimentos
NOM-F-210-1971	Grasa butírica en leche.
NOM-002-SCFI-1993	Contenido neto
NOM-030-SCFI-2006	Declaración de cantidad en la etiqueta
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.
Olor	Característico de la leche fresca.
Sabor	Agradable y característico de la leche fresca.
Aspecto	Agradable, líquido homogéneo en color y consistencia, no deberá presentar aglomeraciones proteínicas ni grasas, no mostrará precipitaciones.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
------------------	--------	--------

Contenido Neto.	250 ml	
Proteína (%)	30.0	
Caseína (%) expresada en sólidos no grasos	21.0	
Grasa Butírica (g/L)	16.0	18.0
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	1.3	1.7

Pruebas de Autenticidad de la leche

- Perfil de Ácidos Grasos de leche semidescremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- Perfil de Esteroles de leche semidescremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- Perfil de proteínas de leche semidescremada por electroforesis capilar-típico de la leche
- Detección de polvos lácteos añadidos a leche semidescremada por electroforesis capilar-Negativo

3. Microbiológicas

MICROORGANISMOS	LIMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 10 UFC/g
Hongos y levaduras	Menor de 300 UFC/g

4. Materia extraña

Se considerará como materia extraña todo aquello ajeno a la naturaleza propia de la leche, sustentado en la definición de la NOM-155-SCFI-2003, pelos, basura, excretas de roedor, madera, metal, etc.

5. Aditivos

Los aditivos permitidos serán los que se señalan en la NOM-243-SSA1-2010.

6. Contaminantes

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Arsénico (As)	0.2 mg/kg máximo
Mercurio (Hg):	0.05 mg/kg máximo
Plomo (Pb)	0.1 mg/kg máximo
Aflatoxina M1 (AF M1)	0.5 mcg/L

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 4 meses mínimo 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 contener en un envase Tetra Brik, cada envase incluirá un popote el cual deberá estar protegido del ambiente y para participar en la licitación se deberá presentar documentación que acredite la no toxicidad del mismo, tanto en material como en tintas. El envase debe presentarse **con la marca y presentación comercial del producto y tener identificada la fecha de caducidad. Los briks de leche, deberán llevar el logotipo y la leyenda que se señalan en el Anexo "A". El Brik de leche deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador, el cual será entregado por la Subdirección de de Asistencia Alimentaria.**

10. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial y la fecha 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. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, Información comercial y sanitaria. En presentación de 250 ml.

11. Embalaje

El empaque que contenga el total de los Briks de leche , 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 Briks de leche, 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 , y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los Briks de leche, 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 los Briks de leche, 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 los Briks de leche.

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
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Proteínas (%)
- Caseína (%)
- Grasa Butírica (%)

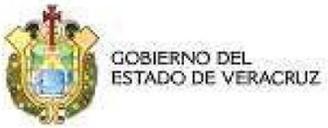
Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos
- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.

ANEXO A



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





ANEXO 1

**C.P. MIGUEL ÁNGEL ORTIZ ROMERO
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
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)

C.P. MIGUEL ÁNGEL ORTIZ ROMERO
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
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 membreteado por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en el orden indicado.



ANEXO 3

**C.P. MIGUEL ÁNGEL ORTIZ ROMERO
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E**

Con relación a la Licitación Pública Nacional Número **LPN-103C80801-001-2013** relativa a la adquisición de **PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, 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 **CUATRO MESES**, contados a partir de la recepción de los mismos en los 212 DIF-Municipales, 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

**C.P. MIGUEL ÁNGEL ORTIZ ROMERO
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E**

Con relación a la Licitación Pública Nacional Número **LPN-103C80801-001-2013** relativa a la adquisición de **PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, y en cumplimiento a las bases establecidas para participar en este concurso, manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad que los bienes ofertados cuentan con por lo menos el 50% de grado de contenido nacional de conformidad con el artículo 29 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz

_____.

“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 LPN-103C80801-001-2013 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

“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

**C.P. MIGUEL ÁNGEL ORTIZ ROMERO
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E.**

Con relación a la licitación pública nacional **LPN-103C80801-001-2013** relativa a la adquisición de **PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, me permito presentar la siguiente propuesta económica:

Ejemplo:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO GLOBAL
1	Descripción detallada de bien, Marca: XXXXX	Pieza	X	\$XXX	\$XXX
...					
7	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

**C.P. MIGUEL ÁNGEL ORTIZ ROMERO
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E.**

Con relación a la licitación pública nacional **LPN-103C80801-001-2013** relativa a la adquisición de **PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, me permito asentar las siguientes condiciones económicas de venta:

La forma de entrega de los bienes:

El lugar de entrega de los bienes:

El tiempo de entrega de los bienes:

La forma de pago:

La vigencia de los precios:

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

**C.P. MIGUEL ÁNGEL ORTIZ ROMERO
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E**

Con relación a la licitación pública nacional **LPN-103C80801-001-2013** relativa a la adquisición de **PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, y en cumplimiento a las bases establecidas para participar en este concurso, señalo a usted bajo protesta de decir verdad que la empresa _____ 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 MONTO MINIMO A "EL PROVEEDOR" POR LA CANTIDAD DE \$ _____ (_____) Y HASTA UN MONTO TOTAL DE \$ _____ (_____), EL CUAL SERÁ PAGADO DE ACUERDO A CALENDARIO, PREVIA RECEPCIÓN DE LA FACTURA DEBIDAMENTE REQUISITADA.

ASIMISMO, ACEPTA "EL PROVEEDOR" QUE "DIF ESTATAL", ÚNICAMENTE SE ENCUENTRA OBLIGADO A COMPRAR Y PAGAR LOS MÍNIMOS SEÑALADOS EN EL ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN.

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 DIA 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 A CARGO 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 , “EL PROVEEDOR” OTORGA UNA PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR COMPAÑÍA LEGALMENTE AUTORIZADA PARA ELLO, POR EL IMPORTE DE \$_____ (_____), EQUIVALENTE AL 10% DEL MONTO TOTAL DE LO CONTRATADO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y PLANEACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE; OBLIGÁNDOSE A PRESENTAR PÓLIZA DE FIANZA POR EL MISMO PORCENTAJE Y EN EL MISMO TÉRMINO POR CADA PEDIDO ADICIONAL QUE SE REALICE, PUDIENDO CUBRIR HASTA LA CANTIDAD MÁXIMA SEÑALADA EN EL ANEXO TÉCNICO Y CUBRIR SU IMPORTE.

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 ___ DÍAS DEL MES DE ___ DEL AÑO_____.

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 LICITACIONES



ANEXO 10

CALENDARIO DE ENTREGAS DE LA LPN-103C80801-001-2013 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

DIRECCIÓN DE ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE
SUBDIRECCIÓN DE ASISTENCIA ALIMENTARIA

PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES FRIOS Y ATENCIÓN A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO

CALENDARIO PARA LA ENTREGA DE BRIK'S DE LECHE U.H.T. NATURAL SEMIDESCREMADA DE 250 ML. DURANTE MARZO A JULIO DE 2013

Fechas de entrega				1 de marzo al 5 de abril	15 de abril al 25 de mayo	Total
Municipio	DESAYUNOS ESCOLARES ASIG. DIARIA (briks de 250 ml.)	MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO ASIG. DIARIA (briks de 250 ml.)	TOTAL DE ASIGNACIÓN DIARIA	Mar-Abr	May-Jun-Jul	
				(32 días hábiles)	(45 días hábiles)	(77 días)

1	Acajete	1,265	566	1,831	58,592	82,395	140,987
2	Acatlán	220	233	453	14,496	20,385	34,881
3	Acajete	2,732	507	3,239	103,648	145,755	249,403
4	Actopan	1,232	536	1,768	56,576	79,560	136,136
5	Acula	650	213	863	27,616	38,835	66,451
6	Acultzingo	1,290	238	1,528	48,896	68,760	117,656
7	Agua Dulce	1,155	504	1,659	53,088	74,655	127,743
8	Alpatláhuac	1,620	310	1,930	61,760	86,850	148,610
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	1,100	491	1,591	50,912	71,595	122,507
10	Altotonga	1,902	512	2,414	77,248	108,630	185,878
11	Alvarado	1,232	503	1,735	55,520	78,075	133,595
12	Amatitlán	1,000	481	1,481	47,392	66,645	114,037
13	Amatlán de los Reyes	1,210	495	1,705	54,560	76,725	131,285
14	Angel R. Cabada	1,228	504	1,732	55,424	77,940	133,364
15	Antigua, La	1,100	469	1,569	50,208	70,605	120,813
16	Apazapan	650	265	915	29,280	41,175	70,455
17	Aquila	923	191	1,114	35,648	50,130	85,778
18	Astacinga	950	240	1,190	38,080	53,550	91,630
19	Atlahuilco	1,380	272	1,652	52,864	74,340	127,204



20	Atoyac	1,100	477	1,577	50,464	70,965	121,429
21	Atzacan	825	226	1,051	33,632	47,295	80,927
22	Atzalan	2,420	281	2,701	86,432	121,545	207,977
23	Ayahualulco	1,453	360	1,813	58,016	81,585	139,601
24	Banderilla	1,100	468	1,568	50,176	70,560	120,736
25	Benito Juárez	1,020	420	1,440	46,080	64,800	110,880
26	Boca del Río	1,620	712	2,332	74,624	104,940	179,564
27	Calchahualco	2,280	319	2,599	83,168	116,955	200,123
28	Camarón de Tejeda	670	124	794	25,408	35,730	61,138
29	Camerino Z. Mendoza	1,188	513	1,701	54,432	76,545	130,977
30	Carlos A.Carrillo	1,276	625	1,901	60,832	85,545	146,377
31	Carrillo Puerto	928	210	1,138	36,416	51,210	87,626
32	Castillo de Teayo	935	198	1,133	36,256	50,985	87,241
33	Catemaco	1,210	547	1,757	56,224	79,065	135,289
34	Cazones de Herrera	836	214	1,050	33,600	47,250	80,850
35	Cerro Azul	1,125	483	1,608	51,456	72,360	123,816
36	Chacaltianguis	1,100	498	1,598	51,136	71,910	123,046
37	Chalma	990	248	1,238	39,616	55,710	95,326
38	Chiconamel	1,452	360	1,812	57,984	81,540	139,524
39	Chiconquiaco	1,500	299	1,799	57,568	80,955	138,523
40	Chicontepec	2,640	338	2,978	95,296	134,010	229,306
41	Chinameca	1,100	485	1,585	50,720	71,325	122,045
42	Chinampa de Gorostiza	770	222	992	31,744	44,640	76,384
43	Choapas, Las	1,786	253	2,039	65,248	91,755	157,003
44	Chocamán	1,100	488	1,588	50,816	71,460	122,276
45	Chontla	1,290	264	1,554	49,728	69,930	119,658
46	Chumatlán	432	257	689	22,048	31,005	53,053
47	Citlaltepetl	891	213	1,104	35,328	49,680	85,008
48	Coacoatzintla	1,100	470	1,570	50,240	70,650	120,890
49	Coahuatlán	1,308	254	1,562	49,984	70,290	120,274
50	Coatepec	1,650	712	2,362	75,584	106,290	181,874
51	Coatzacoalcos	5,280	1,142	6,422	205,504	288,990	494,494
52	Coatzintla	1,188	485	1,673	53,536	75,285	128,821
53	Coetzala	177	63	240	7,680	10,800	18,480
54	Colipa	680	247	927	29,664	41,715	71,379
55	Comapa	1,100	230	1,330	42,560	59,850	102,410
56	Córdoba	2,040	900	2,940	94,080	132,300	226,380
57	Cosamaloapan	1,595	659	2,254	72,128	101,430	173,558
58	Cosautlán de Carvajal	1,100	540	1,640	52,480	73,800	126,280
59	Coscomatepec	2,754	641	3,395	108,640	152,775	261,415
60	Cosoleacaque	1,155	560	1,715	54,880	77,175	132,055



61	Cotaxtla	748	200	948	30,336	42,660	72,996
62	Coxquihui	1,500	336	1,836	58,752	82,620	141,372
63	Coyutla	1,155	318	1,473	47,136	66,285	113,421
64	Cuichapa	1,100	473	1,573	50,336	70,785	121,121
65	Cuitláhuac	1,100	485	1,585	50,720	71,325	122,045
66	Emiliano Zapata	1,188	509	1,697	54,304	76,365	130,669
67	Espinal	1,100	288	1,388	44,416	62,460	106,876
68	Filomeno Mata	2,938	328	3,266	104,512	146,970	251,482
69	Fortín	1,100	469	1,569	50,208	70,605	120,813
70	Gutiérrez Zamora	550	221	771	24,672	34,695	59,367
71	Hidalgotitlán	835	231	1,066	34,112	47,970	82,082
72	Higo, El	1,100	505	1,605	51,360	72,225	123,585
73	Huatusco	1,870	680	2,550	81,600	114,750	196,350
74	Huayacocotla	1,334	277	1,611	51,552	72,495	124,047
75	Hueyapan de Ocampo	803	193	996	31,872	44,820	76,692
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	1,000	464	1,464	46,848	65,880	112,728
77	Ignacio de la Llave	770	191	961	30,752	43,245	73,997
78	Ilamatlán	2,166	360	2,526	80,832	113,670	194,502
79	Isla	1,100	502	1,602	51,264	72,090	123,354
80	Ixcatepec	1,400	284	1,684	53,888	75,780	129,668
81	Ixhuacán de los Reyes	990	399	1,389	44,448	62,505	106,953
82	Ixhuatlán de Madero	2,160	314	2,474	79,168	111,330	190,498
83	Ixhuatlán del Café	1,235	308	1,543	49,376	69,435	118,811
84	Ixhuatlán del Sureste	1,100	480	1,580	50,560	71,100	121,660
85	Ixhuatlancillo	616	277	893	28,576	40,185	68,761
86	Ixmatlahuacan	561	201	762	24,384	34,290	58,674
87	Ixtaczoquitlán	1,210	511	1,721	55,072	77,445	132,517
88	Jalacingo	2,200	271	2,471	79,072	111,195	190,267
89	Jalcomulco	800	270	1,070	34,240	48,150	82,390
90	Jáltipan de Morelos	1,100	528	1,628	52,096	73,260	125,356
91	Jamapa	1,067	474	1,541	49,312	69,345	118,657
92	Jesús Carranza	770	213	983	31,456	44,235	75,691
93	Jilotepec	1,170	523	1,693	54,176	76,185	130,361
94	José Azueta	1,067	477	1,544	49,408	69,480	118,888
95	Juan Rodríguez Clara	1,540	498	2,038	65,216	91,710	156,926
96	Juchique de Ferrer	825	196	1,021	32,672	45,945	78,617
97	Landero y Coss	300	60	360	11,520	16,200	27,720
98	Lerdo de Tejada	1,131	483	1,614	51,648	72,630	124,278
99	Magdalena	586	93	679	21,728	30,555	52,283
100	Maltrata	880	254	1,134	36,288	51,030	87,318



101	Manlio Fabio Altamirano	1,129	483	1,612	51,584	72,540	124,124
102	Mariano Escobedo	1,155	505	1,660	53,120	74,700	127,820
103	Martínez de la Torre	1,045	258	1,303	41,696	58,635	100,331
104	Mecatlán	2,534	288	2,822	90,304	126,990	217,294
105	Mecayapan	1,728	247	1,975	63,200	88,875	152,075
106	Medellín	1,155	502	1,657	53,024	74,565	127,589
107	Miahuatlán	850	434	1,284	41,088	57,780	98,868
108	Minas, Las	780	275	1,055	33,760	47,475	81,235
109	Minatitlán	3,000	660	3,660	117,120	164,700	281,820
110	Misantla	1,320	586	1,906	60,992	85,770	146,762
111	Mixtla de Altamirano	2,340	769	3,109	99,488	139,905	239,393
112	Moloacán	1,100	491	1,591	50,912	71,595	122,507
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del R.	567	231	798	25,536	35,910	61,446
114	Naolinco	1,122	471	1,593	50,976	71,685	122,661
115	Naranja	660	221	881	28,192	39,645	67,837
116	Naranjos Amatlán	1,100	483	1,583	50,656	71,235	121,891
117	Nautla	1,100	485	1,585	50,720	71,325	122,045
118	Nogales	1,100	480	1,580	50,560	71,100	121,660
119	Oluta	1,130	483	1,613	51,616	72,585	124,201
120	Omealca	2,160	571	2,731	87,392	122,895	210,287
121	Orizaba	1,782	722	2,504	80,128	112,680	192,808
122	Otatitlán	1,000	373	1,373	43,936	61,785	105,721
123	Oteapan	1,045	459	1,504	48,128	67,680	115,808
124	Ozuluama	1,100	484	1,584	50,688	71,280	121,968
125	Pajapan	1,245	369	1,614	51,648	72,630	124,278
126	Pánuco	2,040	901	2,941	94,112	132,345	226,457
127	Papantla	2,690	600	3,290	105,280	148,050	253,330
128	Paso de Ovejas	1,210	511	1,721	55,072	77,445	132,517
129	Paso del Macho	1,045	460	1,505	48,160	67,725	115,885
130	Perla, La	1,840	242	2,082	66,624	93,690	160,314
131	Perote	1,430	630	2,060	65,920	92,700	158,620
132	Platón Sánchez	1,320	583	1,903	60,896	85,635	146,531
133	Playa Vicente	1,715	135	1,850	59,200	83,250	142,450
134	Poza Rica de Hidalgo	1,764	768	2,532	81,024	113,940	194,964
135	Pueblo Viejo	1,210	471	1,681	53,792	75,645	129,437
136	Puente Nacional	1,100	481	1,581	50,592	71,145	121,737
137	Rafael Delgado	1,397	379	1,776	56,832	79,920	136,752
138	Rafael Lucio	1,051	483	1,534	49,088	69,030	118,118
139	Reyes, Los	700	144	844	27,008	37,980	64,988



140	Río Blanco	1,100	471	1,571	50,272	70,695	120,967
141	Saltabarranca	1,000	422	1,422	45,504	63,990	109,494
142	San Andrés Tenejapa	600	56	656	20,992	29,520	50,512
143	San Andrés Tuxtla	3,504	797	4,301	137,632	193,545	331,177
144	San Juan Evangelista	748	211	959	30,688	43,155	73,843
145	San Rafael	880	282	1,162	37,184	52,290	89,474
146	Santiago Sochiapan	1,055	389	1,444	46,208	64,980	111,188
147	Santiago Tuxtla	1,100	288	1,388	44,416	62,460	106,876
148	Sayula de Alemán	1,100	486	1,586	50,752	71,370	122,122
149	Sochiapa	385	210	595	19,040	26,775	45,815
150	Soconusco	1,100	483	1,583	50,656	71,235	121,891
151	Soledad Atzompa	4,008	558	4,566	146,112	205,470	351,582
152	Soledad de Doblado	1,045	474	1,519	48,608	68,355	116,963
153	Soteapan	3,230	339	3,569	114,208	160,605	274,813
154	Tamalín	825	215	1,040	33,280	46,800	80,080
155	Tamiahua	682	154	836	26,752	37,620	64,372
156	Tampico Alto	1,067	471	1,538	49,216	69,210	118,426
157	Tancoco	572	86	658	21,056	29,610	50,666
158	Tantima	815	200	1,015	32,480	45,675	78,155
159	Tantoyuca	2,064	286	2,350	75,200	105,750	180,950
160	Tatahuicapan de Juárez	719	630	1,349	43,168	60,705	103,873
161	Tatatila	1,032	252	1,284	41,088	57,780	98,868
162	Tecolutla	743	207	950	30,400	42,750	73,150
163	Tehuipango	2,700	614	3,314	106,048	149,130	255,178
164	Temapache	2,420	528	2,948	94,336	132,660	226,996
165	Tempoal	770	198	968	30,976	43,560	74,536
166	Tenampa	825	218	1,043	33,376	46,935	80,311
167	Tenochtitlán	242	30	272	8,704	12,240	20,944
168	Teocelo	1,100	475	1,575	50,400	70,875	121,275
169	Tepatlixco	1,020	218	1,238	39,616	55,710	95,326
170	Tepetlán	935	245	1,180	37,760	53,100	90,860
171	Tepetzintla	737	195	932	29,824	41,940	71,764
172	Tequila	1,200	261	1,461	46,752	65,745	112,497
173	Texcatepec	1,300	330	1,630	52,160	73,350	125,510
174	Texhuacan	676	120	796	25,472	35,820	61,292
175	Texistepec	1,155	463	1,618	51,776	72,810	124,586
176	Tezonapa	1,870	250	2,120	67,840	95,400	163,240
177	Tierra Blanca	1,650	799	2,449	78,368	110,205	188,573
178	Tihuatlán	2,420	503	2,923	93,536	131,535	225,071
179	Tlachichilco	1,306	240	1,546	49,472	69,570	119,042



180	Tlacojalpan	900	324	1,224	39,168	55,080	94,248
181	Tlacolulan	968	252	1,220	39,040	54,900	93,940
182	Tlacotalpan	1,133	484	1,617	51,744	72,765	124,509
183	Tlacotepec de Mejía	755	336	1,091	34,912	49,095	84,007
184	Tlalixcoyan	1,100	476	1,576	50,432	70,920	121,352
185	Tlalnahuayocan	1,133	474	1,607	51,424	72,315	123,739
186	Tlaltetela	825	207	1,032	33,024	46,440	79,464
187	Tlapacoyan	1,155	505	1,660	53,120	74,700	127,820
188	Tlaquilpan	600	194	794	25,408	35,730	61,138
189	Tlilapan	385	103	488	15,616	21,960	37,576
190	Tomatlán	970	474	1,444	46,208	64,980	111,188
191	Tonayán	770	194	964	30,848	43,380	74,228
192	Totutla	737	196	933	29,856	41,985	71,841
193	Tres Valles	1,100	498	1,598	51,136	71,910	123,046
194	Tuxpam	3,576	788	4,364	139,648	196,380	336,028
195	Tuxtilla	460	148	608	19,456	27,360	46,816
196	Ursulo Galván	1,000	464	1,464	46,848	65,880	112,728
197	Uxpanapa	1,067	244	1,311	41,952	58,995	100,947
198	Vega de Alatorre	1,073	473	1,546	49,472	69,570	119,042
199	Veracruz	4,560	1,078	5,638	180,416	253,710	434,126
200	Vigas de Ramírez, Las	1,055	483	1,538	49,216	69,210	118,426
201	Villa Aldama	1,320	578	1,898	60,736	85,410	146,146
202	Xalapa	3,960	797	4,757	152,224	214,065	366,289
203	Xico	1,100	480	1,580	50,560	71,100	121,660
204	Xoxocotla	708	343	1,051	33,632	47,295	80,927
205	Yanga	1,100	478	1,578	50,496	71,010	121,506
206	Yecuatla	792	228	1,020	32,640	45,900	78,540
207	Zacualpan	1,200	238	1,438	46,016	64,710	110,726
208	Zaragoza	737	200	937	29,984	42,165	72,149
209	Zentla	704	193	897	28,704	40,365	69,069
210	Zongolica	6,600	919	7,519	240,608	338,355	578,963
211	Zontecomatlán	2,544	353	2,897	92,704	130,365	223,069
212	Zozocolco de Hidalgo	1,500	347	1,847	59,104	83,115	142,219
	Población Vulnerable	3,016		3,016	96,512	135,720	232,232
	TOTAL PARA MUNICIPIOS:	281,230	84,000	365,230	11,687,360	16,435,350	28,122,710