



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

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

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

**BASES DE PARTICIPACIÓN PARA
LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO**

LPN-103C80801/001/2019

**RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y
SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA
ALIMENTARIO:**

“DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS”





PRESENTACIÓN

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, ubicado en el Km. 1.5 de la Carretera Xalapa-Coatepec, Col. Benito Juárez, C.P. 91070, Xalapa Ver., por conducto de la Dirección Administrativa, con fundamento en el Artículo 37 fracciones VII y XXIII del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, convoca a todas aquellas personas físicas y morales legalmente constituidas interesadas en participar en la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS"**, la cual se realiza con fundamento en el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; en el artículo 72 párrafo cuarto de la Constitución Política del Estado de Veracruz y los artículos 1, 3 fracción I, 7, 9, 10, 12, 21, 25, 26 fracción I, 27 fracción I, 29 fracción II, 31, 32, 34, 35, 36, 37, 39 al 46, 48, 49, 50, 51, 60, 62, 63, 64, 65, 73, 79 y demás relativos de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; artículos 9 Bis, 185, 186 fracciones III y XI, 213 y demás relativos aplicables al Código Financiero para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; Ley General del Sistema Nacional Anticorrupción, Ley General de Responsabilidad Administrativas, Ley del Sistema Estatal Anticorrupción del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Veracruz y con apoyo en lo dispuesto en el Artículo 55 del Decreto Número 234 del Presupuesto de Egresos del Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, para el Ejercicio Fiscal 2019, publicado en la Gaceta Oficial Número extraordinario 090 de fecha 04 de marzo de 2019 y bajo los principios de legalidad, honestidad, honradez, eficiencia, eficacia, economía, racionalidad, austeridad, transparencia, imparcialidad, control y rendición de cuentas.

Se cuenta con el Dictamen de Suficiencia Presupuestal Número SSE/D-0349/2019 de fecha 29 de marzo del 2019, emitidos por la Subsecretaría de Egresos. Con origen del recurso FAM (Fondo de Aportaciones Múltiples 2019).





INDICE:

1.- DEFINICIONES GENERALES	4
2.- INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN	5
3.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS:	8
4.- PROPUESTA TÉCNICA	9
5.- PROPOSICIÓN ECONÓMICA	17
6.- DE LA JUNTA DE ACLARACIONES	18
7.- DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES	19
8.- DICTAMEN TÉCNICO Y ECONÓMICO	20
9.- FALLO	21
10.- CRITERIOS DE DESECHAMIENTO.....	21
11.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.....	22
12.- SUPUESTOS PARA DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN.....	22
13.- SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	22
14.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y DE ANTICIPOS	24
15.- PENAS CONVENCIONALES	25
16.- SANCIONES.....	26
17.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.....	27
18.- RECURSO DE REVOCACIÓN.....	28
19.- CONDICIONES Y LUGAR DE ENTREGA	28
20.- DERECHOS DE AUTOR	29
21.- AVISO DE PRIVACIDAD	30



1.- DEFINICIONES GENERALES

Para los efectos de la presente licitación, se dan las siguientes definiciones:

1.1.- Comisión de Licitación.- La designada por la unidad administrativa para hacerse cargo del proceso de licitación, conformada por los **CC. HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA**, Director Administrativo; **NITZIA ARACELY GUERRERO BARRERA**, Directora de Atención a Población Vulnerable y área solicitante; **YOLANDA ORDUÑA ARROLLO** Directora Jurídica y Consultiva; **SALVADOR SÁENZ PÁEZ**, Subdirector de Recursos Materiales y Servicios Generales; **MARÍA BONNIE PEREA LEAL**, Subdirectora de Asistencia Alimentaria y área solicitante; **JAVIER JOHNSON LIMA**, Jefe del Departamento de Licitaciones; **DANIEL LUIS REYES SULVARÁN**, Titular del Órgano Interno de Control en el DIF Estatal; todos ellos servidores públicos de este Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz y miembros de la Comisión integrada para la presente licitación.

1.2.- Conflicto de Intereses.- La posible afectación del desempeño imparcial y objetivo de las funciones de los Servidores Públicos en razón de intereses personales, familiares o de negocios.

1.3.- Contratante / Convocante.- Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

1.4.- Contrato.- Instrumento legal que elabora y suscribe la Contratante con el Licitante adjudicado, el cual consta de derechos y obligaciones mediante las cuales se regirán ambas partes.

1.5.- Domicilio de la Contratante / Convocante.- Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec, Col. Benito Juárez, C.P. 91070, Xalapa-Enríquez, Ver.

1.6.- Ente Público.- El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

1.7.- Ley.- La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

1.8.- Licitación.- El procedimiento mediante el que se convoca a oferentes a fin de llevar al cabo una contratación.

1.9.- Licitantes- Los proveedores que participan en un proceso de licitación.

1.10.- Órgano Interno de Control.- El área administrativa a cargo de promover, evaluar y fortalecer el buen funcionamiento del control interno en el ente Público, así como aquellas otras instancias de los órganos constitucionales autónomos que, conforme a sus respectivas normas, sean competentes para aplicar las leyes en materia de responsabilidades de servidores públicos.

1.11.- Padrón de Proveedores.- El registro nominal de Proveedores del Gobierno de Veracruz de Ignacio de la Llave.

1.12.- Proveedor.- La Persona física o moral que suministra o está en posibilidades de suministrar como oferente, los bienes o servicios que los Entes públicos requieren.



1.13.- Servidores Públicos.- Las personas que desempeñan un empleo, cargo o comisión en los Entes Públicos, en el ámbito estatal o municipal, conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

1.14.- Unidad Administrativa.- El área administrativa responsable de establecer, ejecutar y controlar los procedimientos relativos a las materias a las que se refiere la presente Ley, en este procedimiento la Dirección Administrativa del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

1.15.- UMA.- La Unidad de Medida y Actualización que se utiliza como unidad de cuenta, índice, base, medida o referencia para determinar la cuantía del pago de las obligaciones y supuestos previstos en las leyes federales, de las Entidades Federativas y de la Ciudad de México, así como en las disposiciones jurídicas que emanen de dichas leyes.

2.- INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN

2.1.- El objeto de la presente licitación es la **RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS"**, en las cantidades, especificaciones y lugares establecidos en el **ANEXO TÉCNICO 1, y ANEXO 1-A** de las presentes bases, con la finalidad de dotar a las familias veracruzanas de productos alimenticios que ayuden a reducir sus condiciones de pobreza, marginación, desnutrición y problemas de salud, al no contar con los bienes y servicios necesarios para satisfacer sus necesidades principales de alimentación.

2.2.- En la presente licitación podrán participar únicamente personas físicas y morales que se encuentren legalmente constituidas conforme a las Leyes de los Estados Unidos Mexicanos, que garanticen y cumplan con los requisitos de la convocatoria, bases y la normatividad aplicable en la presente licitación.

2.3.- En términos del Artículo 45 de la Ley, no podrán participar en la presente licitación los que se encuentren dentro de alguno de los impedimentos de que señala el ordenamiento referido.

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

2.5.- De la inscripción y venta de bases.

2.5.1.- La venta de bases se realizará en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, en el domicilio de la Convocante, teléfono 01 (228) 842 3737 extensión 3315, del **26 de abril al 03 de mayo de 2019 en días hábiles**, en un horario de 09:00 a 15:00 horas, su costo será de \$3,000.00 (tres mil pesos 00/100 M.N.), y su pago será mediante depósito bancario en la cuenta 0678039328 de BANORTE, o bien transferencia a la clave interbancaria número 072840006780393287 de BANORTE a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.



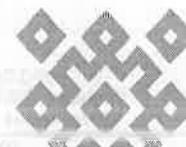
2.5.2.- Las Bases estarán disponibles en la página Web la Convocante: http://www.difver.gob.mx/transparencia_pro_tax/licitaciones_pro/ a partir del día **26 de abril de 2019.**

2.5.3.- 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 reembolsable. En caso de declararse desierta la presente licitación queda sin efecto la devolución del pago de las correspondientes bases. Si la Convocante emite una segunda Convocatoria tendrá que efectuar nuevamente el pago de las bases.

2.6.- Calendario de etapas de la licitación:

FECHA DE PUBLICACIÓN DE CONVOCATORIA	26 DE ABRIL DE 2019.
FECHA DE INSCRIPCIÓN Y VENTA DE BASES	DEL 26 DE ABRIL AL 03 DE MAYO DE 2019 EN DÍAS HÁBILES, EN EL DEPARTAMENTO DE LICITACIONES UBICADO EN EL SEGUNDO PISO DEL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE., TELÉFONO 01 (228) 842 3737 EXTENSIÓN 3315, EN UN HORARIO DE 09:00 A 15:00 HORAS.
FECHA Y LUGAR DE JUNTA DE ACLARACIONES	08 DE MAYO DE 2019 12:30 HRS EN LA SALA DE JUNTAS DE LA DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA UBICADA EN EL SEGUNDO PISO DEL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE.
FECHA DE ENTREGA DE MUESTRAS FÍSICA POR PARTE DEL LICITANTE	16 DE MAYO DE 2019 DE 11:00 A 13:00 HRS EN LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE UBICADA EN EL SEGUNDO PISO DEL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE.
FECHA Y LUGAR DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS	17 DE MAYO DE 2019 10:30 HRS. EN LA SALA DE JUNTAS DE LA DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA UBICADA EN EL SEGUNDO PISO DEL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE.
FECHA Y LUGAR DE SESIÓN DE TRABAJO	27 DE MAYO DE 2019 12:00 HRS. EN LA SALA DE JUNTAS DE LA DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA UBICADA EN EL SEGUNDO PISO DEL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE.
FECHA Y LUGAR DE DICTAMEN TÉCNICO ECONÓMICO	27 DE MAYO DE 2019 18:00 HRS. EN LA SALA DE JUNTAS DE LA DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA UBICADA EN EL SEGUNDO PISO DEL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE.
FECHA Y LUGAR DE EMISIÓN DE FALLO	28 DE MAYO DE 2019 18:00 HRS. EN LA SALA DE JUNTAS DE LA DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA UBICADA EN EL SEGUNDO PISO DEL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE.
NOTIFICACIÓN DEL FALLO	28 DE MAYO DE 2019 18:30 HRS. A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO.
FECHA Y LUGAR DE LA FIRMA DE CONTRATO	30 DE MAYO DE 2019 18:00 HRS. EN LA DIRECCIÓN JURÍDICA Y CONSULTIVA UBICADA EN EL SEGUNDO PISO DEL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE.

2.7.- Entrega de las proposiciones: Las proposiciones se entregarán en el domicilio de la Convocante en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones en la fecha indicada en numeral **2.6** de las presentes bases, no se aceptarán proposiciones enviadas a través de servicio postal, mensajería certificada o de sistemas de comunicación electrónica, por lo que la licitación será presencial.





2.8.-Anticipos: Para la presente licitación se otorgará un anticipo del 30% del monto total del contrato.

2.9.- Idioma: Las proposiciones deberán presentarse en idioma español.

2.10.- Moneda: Las proposiciones económicas deberán presentarse en moneda nacional pesos mexicanos a dos decimales.

2.11.- Vigencia del contrato.- A partir de la fecha de firma del mismo al 31 de diciembre de 2019.

2.12.- Forma de entrega de los bienes: Libre a bordo, de acuerdo a cada pedido emitido por la Contratante, de conformidad con lo especificado en el **ANEXO TÉCNICO (ANEXO 1)**, debiendo entregar con la remisión indicada en el **ANEXO 15**.

2.13.- Lugar de entrega de los bienes: Libre a bordo, en los municipios establecidos en el **ANEXO 1-A** como a continuación se indica:

2.13.1.- "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS", en los almacenes de los 211 Sistemas DIF Municipales o en las sedes que la contratante indique al licitante adjudicado a la formalización de cada pedido, las cuales se encuentran ubicadas en los 211 municipios establecidos en el **ANEXO 1-A**.

2.14.- Plazo de Entrega de los bienes.- El licitante adjudicado deberá entregar los bienes objeto de la presente licitación dentro del periodo siguiente:

2.14.1.- "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".- Durante los primeros 20 días hábiles posteriores a la formalización del pedido correspondiente.

2.14.2.- Vida de Anaquel: Los productos deberán conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 5 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 esté en condiciones optimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

2.15.- Condiciones de precios.- Los precios unitarios serán fijos durante la vigencia del contrato.

2.16.- Forma de pago: El pago se realizará en una sola exhibición, en pesos mexicanos dentro del plazo de treinta días naturales contados a partir de la presentación de la factura correspondiente debidamente requisitada y documentación soporte de la entrega de los bienes, sellada y firmada de recibido por el área correspondiente.

2.17.- Garantía de los bienes: El Licitante adjudicado deberá garantizar la leche descremada ultrapasteurizada natural por un término de 5 meses y el resto de los bienes por un término de 6 meses posteriores a la entrega contra cualquier defecto de fabricación, composición o vicios ocultos, en caso de que se presentara alguno de ellos, deberá realizar el canje de los mismos sin costo para la Contratante, con un plazo de respuesta no mayor a cinco días naturales.





2.18.- Caducidad: La leche descremada ultrapasteurizada natural deberá contar con una caducidad mínima de 5 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses contados partir de la recepción de la entrega en los DIF municipales de los municipios beneficiados.

2.19.- Facturación: Los datos de facturación del Ente Público son los siguientes:

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de

Veracruz

RFC. SDI 770430 IV2

Km 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec

Colonia Benito Juárez

C.P. 91070

Xalapa, Veracruz.

2.20.- La evaluación de las proposiciones correrá a cargo de la Comisión de la Licitación designada para tal fin, con fundamento en el artículo 7 de la Ley, la cual tendrá amplias facultades para aplicar las presentes bases, las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones y la normatividad aplicable en la presente licitación.

2.21.- Los Licitantes que comparezcan a los actos del proceso de licitación, (Junta de Aclaraciones y Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones) deberán registrarse dentro del lapso de media hora previa al inicio del evento en el Departamento de Licitaciones, ubicado en la planta alta del domicilio de la Convocante, para lo cual deberán presentar identificación oficial vigente con fotografía cualquiera de los siguientes documentos:

INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL.

2.22- Todos los gastos que el Licitante erogue en la preparación y presentación de sus propuestas serán totalmente a su cargo, liberando al Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave o a la Convocante, de la obligación de reintegrarlos, cualquiera que sea el resultado de la licitación.

3.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

3.1.- Las proposiciones que presentarán los licitantes, serán en dos sobres cerrados de manera inviolable los cuales deberán estar debidamente firmados por el Representante Legal, sellados e identificados y que contendrán: uno, la proposición técnica y el otro la proposición económica, mismos que serán abiertos en la fecha, hora y lugar fijados en la convocatoria y en las bases, debiéndose integrar cada una de la siguiente forma:

I. Las proposiciones técnica y económica de los Licitantes, así como los documentos que las integran, deberán: ser impresas en papel membretado del Licitante, sin tachaduras o enmendaduras, en idioma español, indicando el número de la presente licitación, selladas, firmados de manera autógrafa, por quien legalmente tenga facultad para asumir las obligaciones que de esta licitación se generen.

II. En el caso de la propuesta económica deberá presentar una sola opción de cotización.





4.- PROPUESTA TÉCNICA

4.1.- La proposición técnica se entregará en el acto de presentación y apertura dentro de un sobre debidamente firmado y con sello del Licitante, cerrado de manera inviolable, especificando en el mismo el número de la presente licitación y los datos del Licitante, debiendo contener lo siguiente:

4.1.1.- Formato de propuesta técnica de conformidad con el **ANEXO A**, de las presentes bases indicando de manera precisa las especificaciones técnicas de cada uno de los renglones que integran la partida única en el **ANEXO TÉCNICO (ANEXO 1)**, debidamente **sellada** y **firmada** por la persona que tenga facultades para ello, indicando el número de la presente licitación, marca(s) ofertada(s), plazo de entrega, lugar de entrega, período de garantía.

4.1.2 Los licitantes en su proposición técnica **ANEXO A**, deberán cumplir con todas y cada una de las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD** (ETC), solicitadas en el **ANEXO 12**, mismas que deberán tener el mismo precio unitario. Esto con el fin de evitar problemas en el suministro, por causas de desabasto de una marca y para no obstaculizar el normal desempeño de los Programas.

4.2.- Documentos que complementan la propuesta técnica ANEXO A y que deberán incluirse dentro del sobre correspondiente a la proposición técnica:

4.2.1.- En caso de que asista persona distinta al representante legal del Licitante al acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, este deberá incluir **Carta Poder Simple en original o copia certificada**, indicando el número y objeto de la presente licitación, en la cual el poderdante le otorgue facultades para su asistencia al presente proceso, así como para suscribir los documentos que en ese acto se generen, firmada por el poderdante, la persona que asista en su representación, así como por dos testigos, adjuntando **original y copia simple** de la identificación oficial vigente (INE, PASAPORTE, CÉDULA PROFESIONAL) del poderdante y de su representante. El no presentar los originales o copia certificada de las identificaciones oficiales vigentes será motivo de desechamiento.

4.2.2.- El licitante deberá presentar el **original y copia simple** del alta al Padrón de Proveedores vigente del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

4.2.3.- Original o copia certificada para cotejo y copia simple del Acta Constitutiva del Licitante. El objeto de la empresa mencionado en el acta constitutiva, deberá coincidir o estar relacionado con el objeto de esta licitación. En caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, se deberá de presentar copia simple de las dos últimas. Estos documentos deberán estar inscritos en el Registro Público de Comercio que le corresponda. (Preferentemente subrayar el numeral donde se establezca el objeto social de la empresa).

4.2.4.- Original o copia certificada para cotejo y copia simple del poder notarial del representante legal que suscribe los documentos, (preferentemente subrayar el numeral donde se establezca el nombre del representante o apoderado legal).

4.2.5.- En caso de ser persona física, deberá presentar **Original o copia certificada para cotejo y copia simple** legible del acta de nacimiento del Licitante.



4.2.6.- Original o copia certificada para cotejo y copia simple de la identificación oficial vigente del representante legal del Licitante (INE, PASAPORTE, CÉDULA PROFESIONAL). El no presentar original o copia certificada de la identificación oficial vigente será motivo de desechamiento.

4.2.7.- Copia simple del comprobante de pago de las bases, así como deberá anexar las bases debidamente rubricadas.

4.2.8- Original o copia certificada para cotejo y copia simple, completa y legible de la cédula de identificación fiscal y constancia de situación fiscal en donde se señale como actividad económica el comercio de los bienes objeto del presente procedimiento adquisitivo y alta ante la S.H.C.P.

4.2.9.- Currículum del licitante, en donde se enumeren las dependencias gubernamentales con domicilios, nombre de la persona o contacto y números telefónicos con las que ha prestado sus servicios, en los últimos 3 años (**2016, 2017 y 2018**) y además acredite una experiencia continuada en suministro de bienes correspondientes a Programas Sociales objeto de la presente licitación en ese período.

4.2.10.- Constancia positiva de cumplimiento de obligaciones fiscales por contribuciones estatales expedida por la Dirección General de Recaudación de la Secretaría de Finanzas y Planeación (obligatoria para los licitantes del Estado de Veracruz), con fecha de expedición no mayor a 30 días naturales.

NOTA 2: Los licitantes foráneos que no cuenten con este documento al momento de la presentación de proposiciones, **deberán incluir en su propuesta técnica carta bajo protesta de decir verdad** que el mismo será presentado a la firma del contrato respectivo en caso de resultar adjudicado.

NOTA 3: Los licitantes foráneos para obtener el documento indicado en este numeral, el cual es expedido por la Dirección General de Recaudación de la Secretaría de Finanzas y Planeación, deberán darse de alta ante la Subdirección de Registro y Control de Obligaciones de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno de Veracruz de Ignacio de la Llave para el pago de Impuesto sobre Erogaciones por Remuneración al Trabajo Personal.

4.2.11.- Opinión positiva del cumplimiento de obligaciones fiscales, conforme a lo establecido en el Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación emitida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), con fecha de expedición no mayor a 30 días naturales.

4.2.12.- Opinión positiva del cumplimiento del pago de sus Obligaciones Obrero Patronales, emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), con fecha de expedición no mayor a 30 días naturales.

4.2.13.- Original o copia certificada para cotejo y copia simple del Aviso de Funcionamiento de Establecimientos ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) o Secretaría de Salud que le corresponda y modificaciones en su caso, que acredite la relación entre el objeto social del licitante y el de la presente licitación.

4.2.14.- El licitante deberá presentar carta bajo protesta de decir verdad que su representada cumple con lo requerido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-





2009, en Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, obligatoria en la República Mexicana para todas aquellas personas físicas o morales que se ocupen de alguna parte del Proceso de los Alimentos, presentando **original o copia certificada para cotejo y copia simple** del siguiente documento:

- a) Resultado de análisis microbiológicos en superficies inertes de sus instalaciones, el resultado de dichos análisis no deberá presentar desviaciones con relación a la norma
- b) Resultado de análisis microbiológicos y físico-químicos de agua de sus instalaciones, que mínimo cuenten y cumplan con los siguientes parámetros: coliformes totales, color, olor y sabor, el resultado de dichos análisis no deberá presentar desviaciones con relación a la Norma mencionada.
- c) Resultado de análisis ambientales efectuados a las instalaciones
- d) Contrato de Fumigación de sus instalaciones que tenga celebrado con compañía especializada, con su programa calendarizado de cómo se presentó el servicio en el año 2018 y de cómo se prestará en el año 2019. Así mismo deberá anexar copia simple legible de la licencia sanitaria de la empresa que proporciona el servicio y copia de las facturas de los últimos dos servicios prestados.

Todos los análisis mencionados en los incisos a), b), c) y d) que se requieren en este numeral, deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) y contar con una antigüedad no mayor a tres meses previos a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, anexando copia simple legible de la acreditación vigente del laboratorio.

Los certificados y documentación requerida en el numeral 4.2.14, incisos a), b), c) y d) deberán corresponder al domicilio de las instalaciones que el licitante acredite en el presente procedimiento de Licitación Pública Nacional.

4.2.15.- El licitante deberá presentar a la convocante, **Original o copia certificada para cotejo y copia simple** del siguiente certificado:

NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015, Sistema de Gestión de la Calidad. Certificación vigente de su Sistema de Gestión de Calidad, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015, expedidos por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización para emitir dicho certificado en Sistemas de Gestión de la Calidad, y el alcance del certificado deberá estar relacionado con alimentos, objeto de la presente licitación, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.

4.2.16.- Original o copia certificada para cotejo y copia simple mínimo de tres contratos debidamente formalizados para el suministro de Desayunos Escolares, Despensas, Alimentos o Programas Alimentarios similares que el licitante haya formalizado en los tres últimos años (**2016, 2017 y 2018**), con dependencias gubernamentales federales o estatales o municipales, para acreditar la experiencia del licitante en el manejo de Programas Sociales, los cuales deberán ser de insumos similares al del objeto de la presente licitación LA CONVOCANTE, se reserva el derecho de verificar dicha información.





4.2.17.- Carta en original y en papel membretado de respaldo al licitante por parte de los fabricantes de los productos que oferta en la presente licitación.

4.2.18.- Los licitantes deberán presentar escrito bajo protesta de decir verdad de que en caso de resultar adjudicados, deberán contar con el parque vehicular necesario para la distribución de los bienes objeto de la presente licitación. El transporte será por cuenta, cargo y riesgo del licitante hasta su total entrega en los puntos establecidos en las presentes bases, así mismo deberá contar con la infraestructura necesaria para hacer la entrega a los diferentes Municipios del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, que cumplan con las normas de higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios NOM-251-SSA1-2009.

4.3.- Cartas Bajo Protesta de Decir Verdad:

4.3.1.- Los Licitantes deberán incluir dentro del sobre que contiene la propuesta técnica las siguientes cartas bajo protesta de decir verdad, en papel membretado, debidamente selladas y firmadas de forma autógrafa por la persona que tenga poder para ello, indicando el número de la presente licitación, conteniendo los siguientes conceptos:

- a) Carta bajo protesta de decir verdad, en la que manifieste lo relativo a la acreditación legal de la empresa Licitante conforme al **ANEXO 2**. Es obligatorio el llenado de cada uno de los datos solicitados, por lo que la omisión de alguno de los mismos será motivo de desechamiento.
- b) Carta bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que no se encuentra bajo los supuestos del Artículo 45 de la Ley conforme al **ANEXO 3**.
- c) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que conoce las disposiciones de la Ley número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, asimismo está conforme con todos y cada uno de los puntos y requisitos establecidos en las bases del presente procedimiento **LPN-103C80801/001/2019** y que conoce y está conforme con todo lo asentado en la Junta de Aclaraciones. **ANEXO 4**.
- d) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que cuenta con la infraestructura y los recursos necesarios para realizar la entrega de los bienes del **PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS"**, objeto de esta licitación en cantidad, calidad y plazo solicitados en estas bases por la Contratante. **ANEXO 5**.
- e) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste, que en caso de resultar adjudicado, se compromete a que el personal con el que llevará cabo el objeto de la presente licitación, se encuentre dado de alta en el Instituto Mexicano del Seguro Social. **ANEXO 5**.
- f) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que el poder del representante legal no ha sido modificado ni revocado en forma alguna y que cuenta con las facultades suficientes para suscribir las propuestas concernientes a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2019**, en nombre y representación de (Persona física o moral). **ANEXO 5**.





- g) Carta bajo protesta de decir verdad la que manifieste que, en caso de resultar adjudicado, realizará el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos y/o daño por defectos de empaque o transportación, a partir de la recepción de los mismos, los cuales serán sustituidos a entera satisfacción de la Contratante en un plazo no mayor a cinco días naturales. **ANEXO 5**

NOTA 5: Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

- h) De acuerdo a lo establecido en el Artículo 29 fracción II de la Ley, el Licitante deberá presentar Carta bajo protesta de decir verdad firmado por el mismo, en la cual manifieste que la empresa Licitante es de nacionalidad mexicana y que los bienes ofertados para la presente licitación cuentan por lo menos con un 50% de integración nacional conforme al **ANEXO 6**.

- i) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado no entregará los bienes de menor calidad o menor cantidad a los ofertados en su propuesta técnica, **ANEXO 7**.

- j) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, se compromete a garantizar los bienes de la siguiente manera: la leche descremada ultrapasteurizada natural por un término de 5 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses posteriores a la entrega contra cualquier defecto de fabricación, composición o vicios ocultos, en caso de que se presentara alguno de ellos, deberá realizar el canje de los mismos sin costo para la Contratante, con un plazo de respuesta no mayor a cinco días naturales de que se notifique la solicitud del cambio. **ANEXO 8**

NOTA 6: Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

- k) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se genera un conflicto de interés (en caso de persona física).

- l) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se genera un conflicto de interés respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad (en caso de personas morales).

- m) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, se compromete a liberar a la Contratante de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel nacional o internacional.

- n) Carta bajo protesta de decir verdad, en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, se compromete a contratar por su cuenta el seguro de





traslado, flete, carga y descarga de los bienes y que los vehículos que presten el servicio de distribución cumplan con la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios y será condición indispensable entregar los bienes en óptimas condiciones para su adecuado manejo y uso.

- o) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, entregará copia simple de los certificados de fumigación del transporte que utilice para el traslado de los bienes, a la Dirección de Atención a Población Vulnerable de la convocante, de forma periódica durante la vigencia del contrato.
- p) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, acepta que la Convocante realice dos muestreos de forma aleatoria a su almacén, para recabar muestras de los insumos, las cuales enviará al laboratorio de alimentos acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que determine, para corroborar que los insumos cumplen con las ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD (ETC), **ANEXO 12**, Estos muestreos se llevarán a cabo en los meses de **julio y septiembre de 2019** y los análisis serán pagados por el licitante adjudicado y los resultados serán enviados por el laboratorio a la Dirección de Atención a Población Vulnerable.
- q) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste, que en caso de resultar adjudicado, acepta que la Convocante realice visitas a sus instalaciones desde las que se opere el surtimiento de los insumos que integran los Programas Alimentarios objeto de la presente licitación, a fin de que la misma pueda corroborar que se cumple con lo indicado en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- r) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, entregará a la Dirección de Asistencia Alimentaria, previo al inicio de cada suministro por pedido, los Certificados de Calidad correspondientes a cada uno de los lotes que serán surtidos.
- s) Carta bajo protesta de decir verdad que la leche descremada ultrapasteurizada natural contará con una caducidad mínima de 5 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses contados partir de la recepción.

4.4.- Muestras Físicas.

4.4.1.- El licitante deberá entregar una muestra física de cada Programa Alimentario objeto de la presente licitación, a efecto de que la Convocante pueda cerciorarse de que los insumos cumplen con lo indicado el **ANEXO 1** en cuanto a la integración de dichos Programas. Estas muestras físicas se entregarán en la Dirección de Atención a Población Vulnerable, ubicada en el domicilio de la Convocante el día **16 de mayo de 2019, de 11:00 horas a las 13:00 horas**. Fuera de ese horario no se recibirán muestras de ningún licitante.

Los licitantes podrán recoger estas muestras en un término de diez días naturales como máximo a partir del acto de notificación de fallo, presentando el recibo



correspondiente, de no ser así las muestras quedarán a disposición de este Sistema y serán utilizadas para apoyo a los programas. El Órgano Interno de Control podrá verificar en dicho período el cabal cumplimiento de esta devolución.

4.4.2.- Adicional a las muestras físicas solicitadas en el punto que antecede deberá entregar en la misma fecha y horario, a la Dirección de Atención a Población Vulnerable para su envío al laboratorio, para la realización de análisis, las muestras de los insumos y marca(s) ofertados en las siguientes cantidades:

CANTIDAD DE MUESTRAS A PRESENTAR				
RENGLÓN	CONCEPTO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTACIÓN	UNIDAD
1)	Leche descremada ultrapasteurizada natural.	10	Brik de 250 ml.	Pza.
2)	Galleta Integral con trozos de fruta seca y o semillas.	30	30 grs.	Pza.
3)	Barra de granola de cereal fortificado.	30	30 grs.	Pza.
4)	Barra de amaranto con arándano y semilla de girasol.	30	30 grs.	Pza.
5)	Cereal Integral con pasitas.	30	30 grs.	Pza.
6)	Mix de frutas secas deshidratadas con semillas.	30	30 grs.	Pza.

Las cuales deben cumplir con las siguientes características:

Todas las piezas del mismo producto deberán ser del mismo lote y tener la misma fecha de caducidad y deberá entregarse junto con ellas el **ANEXO 11** Recibo de muestras.

4.4.3.- Todos los insumos deberán entregarse en presentación comercial o institucional de otro Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de cualquier otro Estado, no se aceptarán "domies", es decir, insumos que en su empaque lleven etiquetas adheridas, excepto para el caso de los demás insumos de los Desayunos Escolares Fríos, que por sus características, ya que no existen como tales en el mercado, se aceptarán en empaque transparente con número de lote, fecha de caducidad y etiqueta adherida indicando el producto de que se trate. Las muestras serán identificadas por los licitantes indicando datos del licitante, número de licitación, producto de que se trate y marca ofertada. Esto se hará en una etiqueta adherida al producto.

4.4.4.- Las muestras mencionadas en el punto **4.4.2** serán revisadas por la Dirección de Atención a Población Vulnerable y posteriormente enviadas a un laboratorio de alimentos acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) designado por la Convocante, para realizarle los análisis físico químicos, microbiológicos y





sensoriales mencionados en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC), **ANEXO 12**, de cada producto, para verificar que los insumos que cumplen las características y parámetros indicados en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC), **ANEXO 12** de referencia.

En caso de discrepancia entre los resultados de los análisis mencionados y los parámetros de las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC), **ANEXO 12** de los Insumos o entre las muestras físicas entregadas y las Proposiciones Técnica y/o Económica o si éstas hubieran sido entregadas incompletas, dichas proposiciones serán desechadas.

4.4.5.- El día en que se lleve a cabo la entrega de las muestras físicas, los licitantes deberán realizar una transferencia electrónica al laboratorio que realizará los análisis por la cantidad de \$9,500.00 (nueve mil quinientos pesos 00/100 M.N.) más el I.V.A. correspondiente, por cada producto y marcas ofertadas por concepto de pago de los análisis que se le realizarán a las muestras físicas entregadas por cada uno de ellos. En la Junta de Aclaraciones, LA CONVOCANTE informará a los licitantes el nombre del laboratorio de alimentos acreditado por la E.M.A. en el que se realizarán los análisis y sus datos bancarios para que los licitantes estén en disposición de realizar la transferencia mencionada anteriormente.

NOTA 7.- En caso de que algún licitante no entregue las muestras físicas solicitadas o no realice el pago indicado en monto y el día indicado de los análisis, quedará descalificado de forma automática, ya que el resultado de los análisis forma parte de la evaluación técnica, ya que se compararán los resultados obtenidos contra los parámetros de las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC), **ANEXO 12** y en caso de que los resultados estén fuera de rango se desechará la propuesta.

4.4.6.- Dentro del sobre que contenga su Proposición Técnica, deberán incluirse los acuses del "Recibo de Muestras" **ANEXO 11** firmados por la Dirección de Atención a Población Vulnerable del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y el comprobante de la transferencia bancaria al laboratorio mencionado anteriormente. El mencionado laboratorio, posteriormente expedirá al licitante el comprobante fiscal correspondiente.

4.5. Período de garantía: deberá garantizar la leche descremada ultrapasteurizada natural por un término de 5 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses posteriores a la entrega contra cualquier defecto de fabricación, composición o vicios ocultos, en caso de que se presentara alguno de ellos, deberá realizar el canje de los mismos sin costo para la Contratante, con un plazo de respuesta no mayor a cinco días naturales.

4.6. Plazo de Entrega: La entrega de los bienes correspondientes a cada programa deberá realizarse de acuerdo a lo establecido en las presentes bases:

4.6.1.- "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".- Durante los primeros 20 días hábiles posteriores a la formalización del pedido correspondiente.

4.6.2.- Vida de Anaquel: Los productos deberán conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 5 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 esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

4.7.- Caducidad: La leche descremada ultrapasteurizada natural deberá contar con una caducidad mínima de 5 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses contados partir de la recepción

NOTA 8: Los términos y condiciones establecidos en los puntos **4.5, 4.6 y 4.7** deberán estar asentados en la propuesta técnica (**ANEXO A**) debiendo coincidir con lo solicitado. No cumplir con lo anterior será causa de desechamiento de la propuesta.

Toda la documentación solicitada en este numeral deberá presentarse preferentemente en carpeta de 3 aros, debidamente identificada con cada uno de los puntos de conformidad con el **ANEXO 13.**

NOTA 9: No deberá de incluirse dentro del sobre de la proposición técnica, aspectos relativos a la proposición económica, su inobservancia será motivo de desechamiento.

La documentación solicitada en original o copia certificada en los incisos anteriores, será devuelta de forma inmediata al término del evento.

5.- PROPOSICIÓN ECONÓMICA

5.1.- Dentro del segundo sobre, la propuesta económica deberá integrarse de la manera siguiente: original o copia certificada, en hoja membretada del licitante, debidamente sellada y firmada por el representante legal o la persona facultada para ello, debidamente requisitada conforme al **ANEXO B**, de acuerdo a lo siguiente:

- a) El precio unitario se presentará en moneda nacional a dos decimales, Importe, Impuesto al Valor Agregado e Importe Total.
- b) El Importe Total con letra.
- c) La leyenda de que "Los precios unitarios serán fijos durante la vigencia del contrato y hasta la entrega total de los bienes".
- d) En caso de discrepancia entre el precio unitario y el importe total se tendrán como válido el precio unitario.

5.2.- Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste el sostenimiento de ofertas aún en caso de errores aritméticos. **ANEXO 9.**

5.3.- Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste su consentimiento para que en caso de resultar adjudicado, el pago se realice a través de transferencia bancaria, de acuerdo con el **ANEXO 10.**

5.4.- La propuesta económica del Licitante, **ANEXO B** deberá, estar respaldada en dispositivo USB en Excel, sin celdas combinadas, a dos decimales y presentarse dicho dispositivo USB dentro del sobre de la propuesta económica, misma que será devuelta al término del evento. La información contenida en el dispositivo deberá ser igual a la



presentada en forma impresa; en caso de discrepancia se considerará como válida la propuesta impresa.

NOTA 10: Es importante que el Licitante verifique antes de incluir su dispositivo USB en el sobre, que el mismo contenga una etiqueta con el nombre del Licitante, número de licitación, y que no tenga problema para leerse.

5.5.- El licitante deberá integrar en su propuesta económica carta en original y copia en texto abierto, en la cual manifieste estar de acuerdo que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, no está obligado a aceptar la proposición solvente más baja.

6.- DE LA JUNTA DE ACLARACIONES

6.1.- Cualquier duda o aclaración con respecto a la convocatoria y bases de licitación será resuelta en la Junta de Aclaraciones que se llevará a cabo el día **08 de mayo de 2019 a las 12:30** horas en la Sala de Juntas de la Dirección Administrativa de la Convocante, en el domicilio de la misma.

6.2.- Los Licitantes tendrán como fecha límite para entregar o enviar sus preguntas hasta 24 horas antes de la fecha y hora de la celebración de la Junta de Aclaraciones, considerando únicamente días hábiles, en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, ubicada en el domicilio de la Convocante, o bien remitiéndolas al correo electrónico jjohnsonl@veracruz.gob.mx Las preguntas deberán ser enviadas en formato PDF, en papel membretado del Licitante, firmadas y además en formato Word de acuerdo al **ANEXO C** de las presentes bases, adjuntando copia del aviso de inscripción al presente procedimiento; asimismo es obligación del Licitante confirmar la recepción de sus preguntas, debiendo llamar al teléfono (228) 842-3730 Ext. 3315, 3316 y 3231.

NOTA 11: No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos Licitantes que envíen las mismas posteriormente al plazo establecido en este numeral, es decir, después de las **12:30 horas** del día **07 de mayo de 2019 o no adjunten copia del aviso de inscripción.**

6.3.- Las preguntas de los Licitantes deberán realizarse precisando a qué punto de las Bases, numeral, inciso, o ANEXO se refieren; en caso de no presentarse como se indica, no podrán ser respondidas.

6.4.- La Convocante dará respuesta en la Junta de Aclaraciones exclusivamente a las preguntas formuladas en tiempo y forma por los Licitantes, las cuales se detallarán en el acta que se levante al efecto.

6.5.- Solo serán contestadas las preguntas de carácter legal, técnico y económico presentadas dentro del plazo indicado en el numeral **6.2** y que versen sobre el contenido de las bases, además durante la Junta de Aclaraciones no podrán formularse ni responderse preguntas adicionales a las recibidas.

6.6.- Las presentes bases podrán ser modificadas por la Convocante, haciéndolo del conocimiento de los Licitantes, en la Junta de Aclaraciones señalada en las presentes bases.





6.7.- La asistencia a este acto será opcional para los Licitantes, todas las modificaciones o aclaraciones que deriven del acto, formarán parte integrante de las bases y los Licitantes deberán considerarlas para la elaboración de sus propuestas, el no hacerlo así será motivo de desechamiento de las mismas.

6.8.- Concluido el acto, se elaborará acta circunstanciada, la cual pasará a formar parte de las bases, que deberá rubricarse por los asistentes, entregándoles una copia de la misma; la omisión de firma por parte de alguno de ellos no invalidará su contenido. Será responsabilidad de los Licitantes que no asistan al acto de Junta de Aclaraciones, recabar el acta de dicha junta en las oficinas de la Convocante o en la dirección electrónica:

http://www.difver.gob.mx/transparencia_pro_tax/licitaciones_pro/

7.- DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES

7.1.- El acto de presentación y apertura proposiciones técnicas y económicas, se llevará a cabo el día **17 de mayo de 2019 a las 10:30** horas, en la Sala de Juntas de la Dirección Administrativa, ubicada en el segundo piso del domicilio de la Convocante.

7.2.- Los Licitantes deberán registrarse dentro de un lapso de media hora previa al inicio del evento en el Departamento de Licitaciones, ubicado en el segundo piso del domicilio de la Convocante.

7.3.- Queda prohibida la utilización de teléfonos celulares o localizadores durante el acto de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas.

7.4.- El acto de presentación y apertura de propuestas iniciará puntualmente a la hora establecida en el numeral **7.1**, los Licitantes que no se encuentren presentes al inicio del evento, no podrán ingresar al recinto; en tal virtud, será responsabilidad de los mismos implementar las medidas que consideren adecuadas para que sus representantes se encuentren presentes.

7.5.- Al acto de presentación y apertura de proposiciones técnicas y económicas, deberá acudir únicamente un representante por Licitante.

7.6.- Iniciado el acto de presentación y apertura de proposiciones técnicas y económicas, el Servidor Público que presida el acto exhibirá a los asistentes todos los sobres para mostrar que no han sido violados y procederá a abrir los sobres que contengan las proposiciones técnicas de conformidad al orden de registro de los Licitantes, dando lectura a la parte sustantiva de las proposiciones técnicas, de acuerdo a lo siguiente:

- I.** Apertura de los sobres que contengan las Proposiciones Técnicas, desechándose aquellas que hubieren omitido algún requisito o documento a que se refieran las bases.
- II.** 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.





Los sobres que contengan las Proposiciones Económicas correspondientes a las Técnicas que fueron desechadas, permanecerán cerrados bajo custodia de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, adscrita a este sistema.

- III.** 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 Licitación abrirá los sobres que contengan las proposiciones económicas respectivas, procediéndose a la revisión de los documentos que la integran, a la lectura de su importe y a la elaboración de los cuadros comparativos. Se evaluarán las Proposiciones Económicas de conformidad con los criterios señalados en las bases.
- IV.** Los miembros de la Comisión de Licitación rubricarán todas las proposiciones presentadas, quedando los sobres bajo su custodia hasta la emisión de Fallo; las ofertas recibidas deberán firmarse en las partes correspondientes a las especificaciones, aspectos económicos, tiempos y lugares de entrega, en caso de que asistan Licitantes al acto, estos deberán firmar las proposiciones presentadas. La omisión de firmas por parte de alguno de ellos no invalidará el contenido y efecto del acta.
- V.** En el acta referida 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.
- VI.** Se procederá al cierre del acta, que firmarán los intervinientes, junto con los documentos presentados, en caso de que algún licitante se rehúse a firmar, se hará constar su negativa, pudiendo expresar las razones que tuviere para ello.
- VII.** Terminado el procedimiento anterior, se turnará el expediente al área requirente y/o usuaria, para la emisión del Dictamen Técnico respectivo; emitido éste, la Comisión de Licitación procederá a formular el Dictamen Técnico Económico.

7.7. SESIÓN DE TRABAJO

7.7.1.- Con fundamento en el punto 9 del Acuerdo de "Corresponsabilidad Social" número 184, publicado el día 12 de octubre de 2005 en la Gaceta Oficial del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, se llevará a cabo el día **27 de mayo de 2019 a las 12:00 hrs** de acuerdo al numeral **2.6**, conforme al calendario de eventos, en el lugar señalado en el mismo, Sesión de Trabajo entre los integrantes de la Comisión de la Licitación y los representantes de la Iniciativa Privada, con el objeto de dar a conocer a estos, las evaluaciones realizadas a las PROPOSICIONES, con la finalidad de dar cumplimiento a los principios de transparencia y rendición de cuentas, para lo cual serán previamente convocados mediante oficio a dicha Sesión.

8.- DICTAMEN TÉCNICO Y ECONÓMICO

8.1.- El dictamen técnico se formulará por escrito, debiendo contener de manera clara y concreta los razonamientos y sustentos técnicos por los cuales los licitantes cumplen o incumplen con las especificaciones y características que la Convocante haya estipulado en la convocatoria, bases de licitación y en la Junta de Aclaraciones.





8.2.- El dictamen técnico sustentará, en su aspecto de evaluación técnica, previo al dictamen técnico-económico del proceso de la licitación que servirá de fundamento para la emisión del fallo.

8.3.- El dictamen técnico-económico será formulado por la Comisión de la Licitación y contendrá una cronología del procedimiento; los resultados de la evaluación a las propuestas técnicas señalando las razones de cumplimiento o incumplimiento, el comparativo de las propuestas económicas, el análisis de cuáles son las propuestas solventes para la Convocante o en su caso los sustentos para declarar desierta la licitación; el fundamento legal y los resolutivos, en los cuales se ha de apoyar el fallo.

8.4.- Así mismo el proyecto de dictamen técnico-económico será enviado a la Secretaría de Finanzas y Planeación (SEFIPLAN) al área de la Dirección de Inversión Pública para su revisión y validación.

8.5.- El dictamen técnico-económico una vez validado por SEFIPLAN, se emitirá el día **27 de mayo de 2019 a las 18:00 hrs.** de acuerdo al calendario de las presentes bases estipuladas en el numeral **2.6** de las bases.

9.- FALLO

9.1.- El fallo se emitirá el día **28 de mayo de 2019 18:00 hrs.**, y se sustentará en el dictamen técnico económico que emitirá la Comisión de la Licitación, notificándose a los Licitantes a más tardar el día **28 de mayo de 2019 18:30 hrs.**, a través de correo electrónico establecido en el calendario de eventos en el numeral **2.6**, por escrito con acuse de recibo o por cualquier otro medio electrónico y observando lo dispuesto por los artículos 44 y 51 de la Ley.

10.- CRITERIOS DE DESECHAMIENTO

10.1.- Se desechará a los Licitantes que incurran en los siguientes supuestos:

- a)** Que presenten u ofrezcan información falsa o documentación alterada.
- b)** Realicen prácticas desleales que afecten los intereses legales de la Convocante.
- c)** No incluya en su propuesta técnica y económica alguno de los documentos solicitados en los numerales 4 y 5 de las presentes bases.
- d)** No incluya en su propuesta técnica y económica alguno de los documentos **original o copia certificada** solicitados en los numerales **4 y 5** de las presentes bases.
- e)** No firme de forma autógrafa y selle los documentos solicitados en los numerales 4 y 5 de las presentes bases.
- f)** Incumplan con cualquiera de los requisitos establecidos en las bases de licitación.
- g)** Cuando se compruebe que algún Licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes.



- h) El objeto social registrado no corresponda o tenga relación con los bienes solicitados
- i) No considerar en la elaboración de sus propuestas los cambios derivados de la Junta de Aclaraciones.

11.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

11.1.- La adjudicación será por **PARTIDA ÚNICA**, al Licitante que cumpla con todos y cada uno de los requisitos señalados en la Convocatoria y las presentes bases y garantice a la Convocante las mejores condiciones disponibles en cuanto a calidad, precio, financiamiento, tiempo de entrega y demás circunstancias pertinentes, de conformidad con el Artículo 48 de la Ley.

11.2.- De conformidad con el Artículo 49 de la Ley, los Proveedores con residencia y domicilio fiscal en este Estado y en el municipio que se trate, tendrán preferencia para ser adjudicatarios y se les permitirá precio de hasta un 5 por ciento mayor que las cotizaciones foráneas.

11.3.- Cuando dos o más proposiciones en igualdad de circunstancias cumplan con los requisitos establecidos, la Comisión de la Licitación asignará el contrato mediante el procedimiento de insaculación, de conformidad con el artículo 50 de la Ley.

12.- SUPUESTOS PARA DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN

12.1.- La Convocante podrá declarar desierta la licitación en los siguientes casos, con fundamento del Artículo 47 de la Ley.

- 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 establecidos en las bases respectivas.
- IV.** No lo permita el presupuesto.
- V.** Los montos de las ofertas económicas excedan el presupuesto autorizado.
- VI.** Se presente un caso fortuito o fuerza mayor.

13.- SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

13.1.- Con fundamento en el artículo 60 de la Ley, la adjudicación se formalizará mediante contrato, cuya suscripción se llevará a cabo dentro del término de dos días hábiles posteriores a la notificación del fallo, es decir, el día **30 de mayo de 2019 18:00 hrs.**, para suscribir el contrato correspondiente, el Licitante que resulte adjudicado deberá presentar en la Dirección Jurídica y Consultiva la documentación siguiente en **original o copia certificada y copia simple**:





- a) Acta Constitutiva del Licitante. El objeto de la empresa mencionado en el acta constitutiva, deberá coincidir o estar relacionado con el objeto de esta licitación. En caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, se deberá de presentar copia simple de las dos últimas. Estos documentos deberán estar inscritos en el Registro Público de Comercio que le corresponda. (preferentemente subrayar el numeral donde se establezca el objeto social de la empresa).
- b) Poder notarial del representante legal el cual suscribe los documentos, (preferentemente subrayar el numeral donde se establezca el nombre del representante o apoderado legal).
- c) Identificación oficial vigente del representante legal (INE, PASAPORTE, CÉDULA PROFESIONAL).
- d) En caso de ser persona física, acta de nacimiento.
- e) Registro Federal de Contribuyentes.
- f) Registro vigente en el Padrón de Proveedores del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave ante la Secretaría de Finanzas y Planeación.
- g) Constancia positiva de cumplimiento de obligaciones fiscales por contribuciones estatales expedida por la Dirección General de Recaudación de la Secretaría de Finanzas y Planeación (obligatoria para los licitantes del Estado de Veracruz), con fecha de expedición no mayor a 30 días naturales.
- h) Opinión positiva del cumplimiento de obligaciones fiscales, conforme a lo establecido en el Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación emitida por el Sistema de Administración Tributaria (SAT); la fecha de emisión del documento antes señalado deberá corresponder al mes corriente a la presentación de las propuestas.

13.2.- El contrato será suscrito por el **DIRECTOR ADMINISTRATIVO** de la Contratante y con el **VISTO BUENO DE LA DIRECCIÓN JURÍDICA Y CONSULTIVA** y el representante legal del Proveedor.

13.3.- De no comparecer el Proveedor a la firma del contrato en el plazo de cinco días hábiles siguientes a la notificación del fallo, la Convocante procederá a celebrarlo con el Licitante que haya ocupado la segunda mejor opción, siempre que la diferencia de precio con respecto a la proposición que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al diez por ciento, de conformidad con el Artículo 63 de la Ley.

13.4.- La Contratante podrá pactar con el Proveedor la ampliación del contrato mediante adendum, siempre y cuando la ampliación no represente más del veinte por ciento del monto total de la partida presupuestal que se amplíe y que el proveedor sostenga en la ampliación el precio pactado original o copia certificadamente. Igual porcentaje se aplicará a las prórrogas que se hagan respecto a la vigencia de los contratos. Las ampliaciones procederán siempre que se realicen dentro de los seis meses posteriores a la firma del contrato, de conformidad con el Artículo 65 de la Ley.

13.5.- A la conclusión de la firma, el licitante adjudicado deberá entregar en el Departamento de Licitaciones de la Contratante escrito con los datos bancarios para



que se realice el pago correspondiente a través de transferencia electrónica. **ANEXO 14**

14.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y DE ANTICIPOS

14.1.- De conformidad con el **Artículo 64 fracción II** de la Ley, el Proveedor deberá presentar **garantía de cumplimiento** de las obligaciones derivadas del contrato correspondiente, la calidad de los insumos, vicios ocultos, el pago de daños y perjuicios ocasionados por su incumplimiento, el pago de las penas convencionales y todas las obligaciones pactadas. El Proveedor deberá exhibir a favor de la Contratante, dentro de un plazo máximo de cinco 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 contrato, sin incluir el concepto del Impuesto al Valor Agregado, conforme a la redacción siguiente:

Ante la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado de Veracruz-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, así como la buena calidad de los bienes adquiridos, penas convencionales pactadas, así como para responder de los defectos y vicios ocultos que resulten del contrato N° _____, de fecha _____, celebrado entre el Gobierno del Estado de Veracruz, a través del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, y (nombre del Licitante), es la **RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO DE "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS"**, 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 íntegro de dicho contrato, b) En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido para la terminación de los trabajos 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 178, 282 y 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianza 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 de Veracruz, e) La afianzadora no goza de los derechos de orden y exclusión, 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 esta fianza estará vigente por un año posterior a la fecha de la recepción total de los bienes por parte de la Contratante. La afianzadora reconoce la personalidad de la Procuraduría Fiscal de la Secretaria de Finanzas y Planeación del Estado de Veracruz para hacer efectiva esa garantía. Fin del texto.

14.2.- De conformidad con el **Artículo 64 fracción I** de la Ley, el Proveedor a través de una institución de fianzas legalmente autorizada para ello, **garantizarán en los anticipos** que se reciban, el cien por ciento más los costos financieros que resulten entre la entrega de anticipos hasta su total terminación; de las obligaciones derivadas del contrato correspondiente, la calidad de los insumos, vicios ocultos, el pago de daños y perjuicios ocasionados por su incumplimiento, el pago de las penas





convencionales y todas las obligaciones pactadas. El Proveedor deberá exhibir a favor de la Contratante, dentro de un plazo máximo de cinco días hábiles posteriores a la firma del contrato, póliza de fianza expedida por compañía legalmente autorizada para ello, por el importe del 100% (CIEN POR CIENTO), del monto total de los anticipos, conforme a la redacción siguiente:

Ante la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado de Veracruz-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, así como la buena calidad de los bienes adquiridos, penas convencionales pactadas, así como para responder de los defectos y vicios ocultos que resulten del contrato N° _____, de fecha _____, celebrado entre el Gobierno del Estado de Veracruz, a través del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, y (nombre del Licitante), en la **RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO DE "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS"**, con un monto total de \$XXX.XX (cantidad con letra 00/100 m.n), correspondiente al XX% del anticipo. La compañía afianzadora expresamente declara: a) Que la presente fianza se expide de conformidad con el texto íntegro de dicho contrato, b) En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido para la terminación de los trabajos a que se refiere la fianza, o exista espera o bien se hubiese celebrado algún convenio modificatorio 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 178, 278, 279, 282 y 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianza 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 de Veracruz, e) La afianzadora no goza de los derechos de orden y exclusión, la presente fianza estará en vigor a partir de la fecha de su expedición hasta el momento en que el importe del anticipo otorgado haya sido totalmente amortizado o se haya efectuado su devolución a la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado de Veracruz-Llave, y en su caso, durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente, y hasta treinta días posteriores a la fecha de conclusión del mismo contrato N° _____ 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. La afianzadora reconoce la personalidad de la Procuraduría Fiscal de la Secretaria de Finanzas y Planeación del Estado de Veracruz para hacer efectiva esa garantía. Fin del texto.

15.- PENAS CONVENCIONALES

15.1.- La Contratante establecerá las siguientes penas convencionales:

15.1.1.- Por incumplimiento en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC), **ANEXO 12**, derivado del resultado de los análisis periódicos (meses de julio y octubre) o de análisis que se lleven a cabo por dudas sobre la calidad de los insumos, en cualquier momento de la vigencia del contrato, se aplicará una pena convencional del 5 al millar (0.5%) correspondiente al valor de los insumos que se encuentren fuera del rango de las mencionadas especificaciones, de acuerdo al lote analizado, para lo cual el proveedor deberá emitir nota de crédito a favor de la contratante por el monto



correspondiente a dicha pena convencional.

15.1.2.- Cuando exista incumplimiento total o parcial por parte del proveedor en las entregas de los insumos, se aplicará una pena convencional del 5 al millar (0.5%) por cada día natural de atraso, para lo cual el proveedor deberá emitir nota de crédito a favor de la contratante por el monto correspondiente a dicha pena convencional.

15.1.3.- Cuando exista incumplimiento en la entrega de la documentación de control, se aplicará una pena convencional del 5 al millar (0.5%) sobre el valor del pedido del mes en que se incumpla con la entrega de la documentación mencionada, para lo cual el proveedor deberá emitir nota de crédito a favor de la contratante por el monto correspondiente a dicha pena convencional.

15.1.4.- Cuando el Proveedor no realice dentro de los cinco días naturales contados a partir de la notificación, el canje de los bienes que no cumplan con los requisitos solicitados en la bases o presenten deficiencias en la calidad, la Contratante aplicará una pena convencional del 5 al millar (0.5%) por cada día natural de atraso.

15.1.5.- En ninguno de los casos indicados en los numerales 15.1.1 al 15.1.4 el monto de la pena convencional excederá el monto total de la fianza del cumplimiento del contrato. De conformidad con el artículo 62 de la Ley,

15.1.6.- Cuando exista incumplimiento total del contrato se hará efectiva la fianza relativa al cumplimiento del contrato.

16.- SANCIONES

16.1.- A los Licitantes o Proveedores que infrinjan la Ley, no sostenga sus propuestas, incumplan cualquiera de los términos del contrato dentro del término establecido para el mismo, presente información falsa o documentación alterada, realice prácticas desleales en contra de la convocante o lesione el interés público y la economía se les aplicarán las sanciones siguientes:

I. Multa de cien a mil UMAS vigentes en la fecha en que se cometa la infracción; y

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

16.2.- Al Proveedor que, en forma reiterada, infrinja las disposiciones de esta Ley, se le cancelará su registro de manera definitiva en el Padrón de Proveedores, haciéndolo del conocimiento de las demás instituciones de conformidad con el Artículo 74 de la Ley.

16.3.- Las sanciones de prohibición general o cancelación definitiva serán sin perjuicio de las económicas que procedan, conforme al Artículo 75 de la Ley.

16.4.- Para fijar las sanciones a los Proveedores o Licitantes, la Institución, por conducto de su órgano de control interno, aplicará el siguiente procedimiento, de conformidad al Artículo 76 de la Ley.

I. Se notificará personalmente en el domicilio que el Proveedor tenga registrado, el acuerdo emitido por el Órgano de Interno de Control, en el que consten las presuntas conductas ilícitas que se atribuyan al Proveedor;





- II.** El Proveedor tendrá un término de cinco días hábiles para manifestar por escrito ante el órgano de control interno, lo que a su derecho convenga;
- III.** Agotado el término señalado anteriormente, previa certificación de ello, se procederá a abrir un período probatorio de tres días hábiles, en el que se desahogarán las pruebas ofrecidas y se presentará el pliego de alegatos;
- IV.** La audiencia anterior no se diferirá por ningún motivo, excepto por caso fortuito o fuerza mayor a juicio de la institución.
- V.** De lo actuado se levantará acta circunstanciada, la cual se firmará por los intervinientes; de la inasistencia o de la negativa a la firma se asentará razón de ello; y
- VI.** Hecho lo anterior, el órgano de control interno pronunciará la resolución que en derecho corresponda, notificándola personalmente al Proveedor.

16.5.- Para aplicar las sanciones, el órgano de control interno evaluará los antecedentes documentales del Proveedor, considerando la gravedad de la infracción, los precedentes en la materia y las demás circunstancias que en el caso concurren de conformidad con el Artículo 77 de la Ley.

16.6.- De no ser cubiertas, en el término de cinco días hábiles siguientes a su requerimiento, las sanciones económicas impuestas, así como los reintegros de anticipos o pagos hechos a los Proveedores, una vez fijados en cantidad líquida, se constituirán en créditos fiscales a favor de la Institución agraviada, de conformidad con el Artículo 78 de la Ley.

17.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

17.1.- La Contratante podrá rescindir administrativamente el contrato en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del Proveedor, así como revocarlo anticipadamente cuando concurren razones de interés público. Conforme al Artículo 80 de la Ley.

17.2.- Para que la institución ejerza la rescisión administrativa, deberá agotar previamente el siguiente procedimiento:

- I.** Se notificará personalmente en el domicilio del Proveedor señalado en el contrato, el inicio del procedimiento; a la cédula de notificación se agregará un acuerdo que contenga los conceptos de incumplimiento.
- II.** El Proveedor expondrá por escrito lo que a su derecho convenga aportando las pruebas que estime pertinentes dentro del término de cinco días naturales contados a partir de la notificación.
- III.** La institución, a través de su unidad jurídica o su equivalente, una vez transcurrido el término señalado, valorando las pruebas ofrecidas en su caso y los argumentos que juzgue necesarios, resolverá lo conducente; y
- IV.** La resolución se notificará por escrito al Proveedor dentro de los tres días





hábiles siguientes, por cualquier medio que permita dejar constancia de la misma. Conforme a lo establecido en el Artículo 79 de la Ley.

17.3.- Cuando exista incumplimiento total al contrato se hará efectiva la fianza de acuerdo a lo establecido en el Artículo 81 de la Ley.

17.4.- Asimismo la Convocante en caso fortuito podrá cancelar la contratación previo acuerdo de voluntades, sin necesidad de iniciar algún proceso administrativo.

18.- RECURSO DE REVOCACIÓN

18.1.- Con fundamento en el Artículo 82 de la Ley, los actos o resoluciones definitivos dictados dentro del procedimiento de contratación podrán ser impugnados por el Proveedor agraviado mediante el recurso de revocación, el cual se interpondrá ante la Contraloría General, teniendo un plazo de cinco días hábiles, a partir del día siguiente a aquel en que surta sus efectos la notificación de los actos o resoluciones que se impugnan y se sustanciará conforme a lo establecido en el Artículo 83 de la Ley y las modificaciones en el Código de Procedimientos Administrativos para el estado de Veracruz de Ignacio de la Llave siguientes:

- I.** El Órgano Interno de Control será el competente para conocer de este medio de impugnación;
- II.** El término para interponer el recurso será de cinco días hábiles, a partir del día siguiente a aquel en que surta sus efectos la notificación de los actos o resoluciones;
- III.** La unidad administrativa rendirá el informe al Órgano Interno de Control en un plazo de tres días;
- IV.** Se admitirán toda clase de pruebas, excepto la confesional y aquellas que atenten contra la moral o las buenas costumbres; y
- V.** El Órgano de Interno de Control resolverá en un término de cinco días hábiles siguientes a la fecha de interposición del recurso.

19.- CONDICIONES Y LUGAR DE ENTREGA

19.1.- La entrega de los bienes objeto de la presente licitación será como a continuación se indica:

19.1.1.- Lugar de entrega de los bienes: En los municipios establecidos en el **ANEXO 1-A** como a continuación se indica:

19.1.2.- "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS", en los almacenes de los 211 Sistemas DIF Municipales o en las sedes que la contratante indique al licitante adjudicado a la formalización de cada pedido, las cuales se encuentran ubicadas en los 211 municipios establecidos en el **ANEXO 1-A**.

19.2.- Libre a bordo, de conformidad con cada pedido que la Contratante emita para cada uno de los programas que integran la partida única.





19.3.- El proveedor, deberá nombrar a un representante, que será el responsable ante el Ente Público de la operación de los Programas, así como de presentar la facturación correspondiente para el trámite de pago.

19.4.- La Contratante no recibirá bienes que no cumplan con los requisitos o características con los que fueron adjudicados en la presente licitación, asimismo, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor o bien si durante el período de garantía los bienes sufrieran cambios físicos ocasionados por causas imputables al Proveedor se solicitará el canje de los mismos, en estos casos el Proveedor se obliga a canjear el 100% del volumen devuelto en un período no mayor a cinco días naturales, a partir de la fecha en que el Proveedor reciba la notificación de los bienes que se encuentran con deficiencias; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones y penalizaciones correspondientes.

19.5.- La Contratante podrá hacer devoluciones de los bienes cuando no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor, o bien si durante el periodo de garantía los bienes sufrieran cambios físicos ocasionados por causas imputables al Proveedor. Las devoluciones se harán dentro del periodo de garantía y el Proveedor se obliga a reponer el 100% del volumen devuelto, en un periodo no mayor a cinco días naturales, contados a partir de la fecha en que el Proveedor reciba la notificación correspondiente; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones establecidas en el numeral 14 de las presentes bases.

19.6.- Los costos por concepto de seguro de traslado, flete, carga y descarga de los bienes, y del personal que realice los servicios será contratado por cuenta del Licitante y es condición indispensable entregar los bienes en óptimas condiciones para su adecuado manejo y uso.

19.7.- El licitante deberá integrar en su propuesta económica el desglose porcentual de los costos que integra en su oferta económica presentada.

19.8.- Para la distribución en la entrega a los Municipios, los insumos deberán empacarse en caja de cartón corrugado, color blanco, con impresiones oficiales de DIF Veracruz., de las dimensiones que el licitante considere convenientes, siempre y cuando se garantice que todos los insumos que lo componen, estén en perfectas condiciones y soporte una estiba de 5 camas en el almacenaje.

Esta caja llevará impresiones de logos y Leyendas institucionales del Gobierno del Estado de Veracruz y del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, según diseños, mismos que serán proporcionados por la Contratante al licitante que resulte adjudicado.

20.- DERECHOS DE AUTOR

20.1.- Patentes, marcas y derechos de autor.- El Licitante al que se le adjudique el contrato asumirá la responsabilidad total para el caso en que al entregar los bienes a la Contratante, infrinja la Ley Federal del Derecho de Autor y/o Ley de la Propiedad Industrial, liberando a la contratante de cualquier situación que se presente por este motivo.





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

21.- AVISO DE PRIVACIDAD

21.1.- Se hace del conocimiento de los licitantes que el Aviso de Privacidad Integral del registro de participantes en procesos de adjudicación o contratación, se encuentra disponible en la dirección electrónica <http://www.difver.gob.mx>.

A T E N T A M E N T E

XALAPA-ENRIQUEZ, VERACRUZ, A 26 DE ABRIL DE 2019.

HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA
DIRECTOR ADMINISTRATIVO
DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE





LEY NO. 539, DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, ADMINISTRACIÓN Y
ENAJENACIÓN DE BIENES MUEBLES DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA
LLAVE

ARTÍCULO 45

Artículo 45. Los Entes Públicos no podrán recibir propuestas o celebrar contratación alguna, con las personas físicas o morales que se mencionan:

I. Aquellas con las que cualquier servidor público en cargos de dirección, mandos medios o superiores del propio Ente Público, tenga relación familiar o de negocios, incluyendo aquellas de cuya contratación pueda resultar algún beneficio económico para él, su cónyuge o sus parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles hasta el segundo, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o bien para socios, sociedades o asociaciones de las que el servidor público o las personas antes enunciadas, formen o hayan formado parte, cuando menos dos años antes de que aquél haya ocupado el cargo;

II. Los servidores públicos ajenos a la dirección o el mando en el Ente Público, pero que desempeñen un empleo, cargo o comisión en la misma, o de las personas morales de las que éstos formen parte, a menos que se solicite previamente la autorización expresa al Órgano Interno de Control, el cual podrá pedir la opinión del subcomité;

III. Aquellas personas inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público;

IV. Aquellos proveedores a los que, por causas imputables a ellos, el Ente Público convocante les hubiera rescindido administrativamente un contrato en más de una ocasión, dentro de un lapso de dos años calendario, contados a partir de la primera rescisión. Dicho impedimento prevalecerá ante el propio convocante durante dos años calendario, contados a partir de la fecha de rescisión del segundo contrato;

Los proveedores que se encuentren en el supuesto de la fracción anterior respecto de dos o más Entes Públicos, durante un año calendario;

V. Las que hubieren incumplido sus obligaciones contractuales respecto de las materias de esta Ley, por causas imputables a ellas y que hayan ocasionado daños o perjuicios a un Ente Público;

VI. Los proveedores o licitantes cuya actividad mercantil o de negocios, de conformidad con su objeto social registrado y autorizado, no corresponda o no tenga relación con los bienes o servicios solicitados por el Ente Público;

Aquellas personas inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público;

VII. Los proveedores o licitantes cuya actividad mercantil o de negocios, de conformidad con su objeto social registrado y autorizado, no corresponda o no tenga relación con los bienes o servicios solicitados por la institución;

VIII. Las que hubieren proporcionado información falsa, o que hayan actuado con dolo o mala fe en algún proceso para la adjudicación de un contrato;

IX. Las que hayan celebrado contratos en contravención a lo dispuesto por esta Ley;

X. Las que por sí o a través de empresas del mismo grupo, elaboren dictámenes, peritajes y avalúos, cuando se requiera dirimir controversias entre tales personas y el Ente Público;

XI. Aquellas a las que se haya declarado en suspensión de pagos o estado de quiebra, o que estén sujetas a concurso de acreedores;

XII. Las que por sí o a través de empresas del mismo grupo, elaboren dictámenes, peritajes y avalúos, cuando se requiera dirimir controversias entre tales personas y la institución; y

XIII. Las demás que por cualquier causa se encuentren impedidas por disposición de la ley.





ANEXOS





ANEXO 1
(ANEXO TÉCNICO)

**REQUERIMIENTO DEL PROGRAMA "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS" QUE
INTEGRA LA PARTIDA ÚNICA**

PARTIDA	PROGRAMA	RENGLON	CONCEPTO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
PARTIDA ÚNICA	Desayunos Escolares Fríos	1)	Leche descremada ultrapasteurizada natural.	1	Brik de 250 ml.	Pza.	33,897,150
		2)	Galleta Integral con trozos de fruta seca y o semillas.	1	30 grs.	Pza.	6,646,500
		3)	Barra de granola de cereal fortificado.	1	30 grs.	Pza.	7,311,150
		4)	Barra de amaranto con arándano y semillas de girasol.	1	30 grs.	Pza.	6,868,050
		5)	Cereal Integral con pasitas.	1	30 grs.	Pza.	7,311,150
		6)	Mix de frutas secas deshidratadas con semillas.	1	30 grs.	Pza.	5,760,300



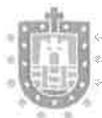
**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 1-A
RELACIÓN DE 211 municipios Y/O DIF MUNICIPALES PARA ENTREGA DEL
PROGRAMA "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS".**

No.	Municipio	No. de raciones a distribuir en el año
1	Acajete	81,855
2	Acatlán	12,852
3	Acayucan	266,373
4	Actopan	142,290
5	Acula	18,819
6	Acultzingo	183,447
7	Agua Dulce	109,089
8	Alpatláhuac	88,587
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	130,662
10	Altotonga	373,167
11	Aivarado	136,629
12	Amatitlán	49,419
13	Amatlán de los Reyes	133,722
14	Angel R. Cabada	184,977
15	La Antigua	65,178
16	Apazapan	36,414
17	Aquila	25,551
18	Astacinga	12,546
19	Atlahuilco	134,487
20	Atoyac	102,663
21	Atzacan	106,029
22	Atzalan	515,304
23	Ayahualulco	296,667
24	Banderilla	57,222
25	Benito Juárez	142,443
26	Boca del Río	235,926
27	Calcahualco	127,143
28	Camarón de Tejeda	59,517
29	Camerino Z. Mendoza	61,200
30	Carlos A. Carrillo	58,140
31	Carrillo Puerto	168,759
32	Castillo de Teayo	182,070
33	Catemaco	226,899
34	Cazones de Herrera	188,955
35	Cerro Azul	118,575

No.	Municipio	No. de raciones a distribuir en el año
36	Chacaltianguis	29,835
37	Chalma	62,271
38	Chiconamel	109,089
39	Chiconquiaco	173,961
40	Chicontepec	659,277
41	Chinameca	74,511
42	Chinampa de Gorostiza	84,609
43	Las Choapas	665,703
44	Chocamán	84,762
45	Chontla	88,740
46	Chumatlán	34,425
47	Citlaltépetl	88,587
48	Coacoatzintla	58,293
49	Coahuilán	31,671
50	Coatepec	151,776
51	Coatzacoalcos	429,624
52	Coatzintla	162,180
53	Coetzala	9,027
54	Colipa	52,632
55	Comapa	199,512
56	Córdoba	179,316
57	Cosamaloapan de Carpio	166,311
58	Cosautlán de Carvajal	154,683
59	Coscomatepec	333,081
60	Cosoleacaque	209,151
61	Cotaxtla	142,749
62	Coxquihui	197,982
63	Coyutla	160,497
64	Cuichapa	94,248
65	Cuitláhuac	106,641
66	Emiliano Zapata	169,677
67	Espinal	333,081
68	Filomeno Mata	76,347
69	Fortín	95,013
70	Gutiérrez Zamora	67,473

No.	Municipio	No. de raciones a distribuir en el año
71	Hidalgotitlán	179,316
72	El Higo	92,412
73	Huatusco	247,095
74	Huayacocotla	193,239
75	Hueyapan de Ocampo	199,971
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	5,049
77	Ignacio de la Llave	151,317
78	Ilamatlán	82,008
79	Isla	199,665
80	Ixcatepec	127,449
81	Ixhuacán de los Reyes	113,067
82	Ixhuatlán de Madero	677,178
83	Ixhuatlán del Café	134,334
84	Ixhuatlán del Sureste	66,708
85	Ixhuatlancillo	29,988
86	Ixmatalhuacan	31,365
87	Ixtaczoquitlán	179,163
88	Jalacingo	239,751
89	Jalcomulco	20,502
90	Jáltipan	108,630
91	Jamapa	29,682
92	Jesús Carranza	195,381
93	Jilotepec	135,558
94	José Azueta	139,536
95	Juan Rodríguez Clara	224,298
96	Juchique de Ferrer	147,951
97	Landero y Coss	0
98	Lerdo de Tejada	57,375
99	Magdalena	5,355
100	Maltrata	41,004
101	Manlio Fabio Altamirano	119,493
102	Mariano Escobedo	178,245
103	Martínez de la Torre	179,928
104	Mecatlán	29,529
105	Mecayapan	141,678





No.	Municipio	No. de raciones a distribuir en el año
106	Medellín	83,538
107	Miahuatlán	16,065
108	Las Minas	64,719
109	Minatitlán	717,876
110	Misantla	367,200
111	Mixtla de Altamirano	170,289
112	Moloacán	55,845
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	12,852
114	Naolinco	103,428
115	Naranjal	14,688
116	Naranjos Amatlán	58,905
117	Nautla	48,195
118	Nogales	159,426
119	Oluta	24,021
120	Omealca	209,304
121	Orizaba	203,490
122	Otatitlán	9,180
123	Oteapan	29,070
124	Ozuluama de Mascareñas	177,786
125	Pajapan	81,090
126	Pánuco	367,047
127	Papantla	1,059,525
128	Paso de Ovejas	122,553
129	Paso del Macho	224,145
130	La Perla	225,216
131	Perote	144,279
132	Platón Sánchez	92,871
133	Playa Vicente	307,224
134	Poza Rica de Hidalgo	91,035
135	Pueblo Viejo	103,428
136	Puente Nacional	95,625
137	Rafael Delgado	18,054
138	Rafael Lucio	52,479
139	Los Reyes	58,446
140	Río Blanco	113,373
141	Saltabarranca	3,978
142	San Andrés Tenejapa	6,426
143	San Andrés Tuxtla	599,760
144	San Juan Evangelista	261,630
145	San Rafael	100,980
146	Santiago Sochiapan	160,344
147	Santiago Tuxtla	359,244
148	Sayula de Alemán	218,178
149	Sochiapa	18,972
150	Soconusco	9,027
151	Soledad Atzompa	248,778
152	Soledad de Doblado	213,435

No.	Municipio	No. de raciones a distribuir en el año
153	Soteapan	303,246
154	Tamalín	110,925
155	Tamiahua	149,175
156	Tampico Alto	92,412
157	Tancoco	37,638
158	Tantima	97,767
159	Tantoyuca	911,421
160	Tatahuicapan de Juárez	122,706
161	Tatatila	17,442
162	Tecolutla	165,087
163	Tehuipango	338,589
164	Álamo Temapache	861,390
165	Tempoal	285,345
166	Tenampa	6,885
167	Tenochtitlán	44,370
168	Teocelo	88,281
169	Tepatlatxco	50,643
170	Tepetlán	68,238
171	Tepetzintla	105,111
172	Tequila	203,031
173	Texcatepec	83,691
174	Texhuacán	10,251
175	Texistepec	106,794
176	Tezonapa	523,260
177	Tierra Blanca	480,726
178	Tihuatlán	423,198
179	Tlachichilco	154,683
180	Tlacojalpan	21,267
181	Tlacolulan	134,793
182	Tlacotalpan	50,949
183	Tlacotepec de Mejía	12,699
184	Tlalixcoyan	239,292
185	Tlalnelhuayocan	117,810
186	Tlaltetela	97,614
187	Tlapacoyan	148,563
188	Tlaquilpa	25,857
189	Tiilapan	24,939
190	Tomatlán	33,048
191	Tonayán	53,091
192	Totutla	114,138
193	Tres Valles	232,713
194	Tuxpan	419,832
195	Tuxtilla	9,639
196	Ursulo Galván	87,975
197	Uxpanapa	425,340
198	Vega de Alatorre	78,183
199	Veracruz	429,930

No.	Municipio	No. de raciones a distribuir en el año
200	Las Vigas de Ramírez	81,396
201	Villa Aldama	92,718
202	Xalapa	556,614
203	Xico	149,175
204	Xoxocotla	24,021
205	Yanga	61,200
206	Yecuatla	78,336
207	Zacualpan	15,453
208	Zaragoza	14,994
209	Zentla	114,444
210	Zongolica	686,511
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	143,667
210	Zozocolco de Hidalgo	122,094
TOTALES		33,897,150





**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 2**

HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE
P R E S E N T E.

En relación a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2019** y en cumplimiento a lo establecido en la Convocatoria y las bases para participar en la misma, manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad que los datos aquí asentados, son ciertos.

Nombre o Razón Social:		
Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio: Calle y Número:		Colonia:
Delegación o Municipio:	C.P.:	Entidad Federativa:
Teléfonos:		Correo Electrónico:
No. de escritura (en caso de persona moral):		Fecha de escritura:
Localidad de inscripción:		
Nombre del notario:		
No. de inscripción en el Registro Público de Comercio:		fecha:
Relación de Accionistas:		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre (s):
Descripción del objeto social:		
Reformas al acta constitutiva: Nos. De instrumento y fechas:		
Nombre y carácter de quien suscribirá el contrato en caso de adjudicación:		
Documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:		
Número:	Fecha de escritura:	
Localidad de inscripción:	Nombre del notario:	

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FISICA SELLO DE LA EMPRESA**





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

MEMBRETE DEL LICITANTE ANEXO 3

**HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE
P R E S E N T E.**

En relación a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2019** y en cumplimiento a lo establecido en la Convocatoria y las bases para participar en la misma, 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 de Ignacio de la Llave.

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FÍSICA Y SELLO DE LA EMPRESA**





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 4**

HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE
P R E S E N T E.

En relación a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2019** y en cumplimiento a lo establecido en la Convocatoria y las bases para participar en la misma, manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad que la empresa o persona física _____ conoce las disposiciones de la Ley número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, asimismo estar conforme con todos y cada uno de los puntos y requisitos establecidos en las bases del presente procedimiento y conocer y estar conforme con todo lo asentado en la Junta de Aclaraciones.

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FISICA Y SELLO DE LA EMPRESA





**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 5**

HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.

En relación a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2019** y en cumplimiento a lo establecido en la Convocatoria y las bases para participar en la misma en el numeral 4.3.1, incisos d) al g) Manifiesto a usted **bajo protesta de decir verdad** que:

- d)** Cuento con la infraestructura y los recursos necesarios para realizar la entrega de los bienes del **PROGRAMA ALIMENTARIO "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS"**, en cantidad, calidad y plazo solicitados en estas bases por la Contratante.
- e)** En caso de resultar adjudicado el personal con el que llevaré cabo el objeto de la presente licitación, se encuentre dado de alta en el Instituto Mexicano del Seguro Social.
- f)** El poder del representante legal no ha sido modificado ni revocado en forma alguna así como que cuento con las facultades suficientes para suscribir las propuestas concernientes a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2019**, en nombre y representación de (Persona física o moral).
- g)** En caso de resultar adjudicado, realizaré el canje al 100% de los bienes que presenten vicios ocultos y/o daño por defectos de empaque o transportación, a partir de la recepción de los mismos en el lugar establecido para la entrega y serán sustituidos a satisfacción de la Contratante en un plazo no mayor a cinco días naturales.

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FÍSICA SELLO DE LA EMPRESA





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 6**

**HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.**

En relación a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2019** y en cumplimiento a lo establecido en la Convocatoria y las bases para participar en la misma, manifiesto que la empresa que represento es de nacionalidad mexicana y que los bienes ofertados en el presente procedimiento que integran la partida única y por tratarse de una licitación nacional, cuentan con grado de integración de por lo menos el 50% (cincuenta por ciento).

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FISICA Y SELLO DE LA EMPRESA**





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 7**

HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.

En relación a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2019** y en cumplimiento a lo establecido en la Convocatoria y las bases para participar en la misma, manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad que la empresa o persona física _____ no entregará los bienes objeto de la presente Licitación con una calidad menor a la ofertada, ni entregará cantidades menores a las solicitadas.

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FÍSICA Y SELLO DE LA EMPRESA





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 8**

HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.

En relación a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2019** y en cumplimiento a lo establecido en la Convocatoria y las bases para participar en la misma, manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad que la empresa o persona física _____ en caso de resultar adjudicado me comprometo a garantizar los bienes objeto de la presente Licitación de la siguiente manera: la leche descremada ultrapasteurizada natural por un término de 5 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses posteriores a la entrega contra cualquier defecto de fabricación, composición o vicios ocultos, en caso de que se presentara alguno de ellos, deberá realizar el canje de los mismos sin costo para la Contratante, con un plazo de respuesta no mayor a cinco días naturales de que se notifique la solicitud del cambio.

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FISICA Y SELLO DE LA EMPRESA





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 9**

**HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA,
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.**

En relación a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2019** y en cumplimiento a lo establecido en la Convocatoria y las bases para participar en la misma, manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad que la empresa o persona física _____ me comprometo a garantizar el sostenimiento de ofertas aun en caso de errores aritméticos.

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FÍSICA Y SELLO DE LA EMPRESA**





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 10**

HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.

En relación a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2019** y en cumplimiento a lo establecido en la Convocatoria y las bases para participar en la misma, manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad que doy mi consentimiento para que en caso de resultar adjudicado se proceda a efectuar los pagos correspondientes a través de transferencia bancaria.

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FISICA Y SELLO DE LA EMPRESA





**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 11**

FORMATO RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS

**NITZIA ARACELY GUERRERO BARRERA
DIRECTORA DE ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE
DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE
PRESENTE.**

En relación a la Licitación LPN-103C80801/001/2019 relativa a la adquisición, distribución y suministro de insumos para el programa "desayunos escolares fríos":

Recibí del licitante _____ muestras físicas de los insumos para:

1.- Envío al laboratorio:

CANTIDAD DE MUESTRAS A PRESENTAR				
	CONCEPTO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTACIÓN	UNIDAD
1	Leche descremada ultrapasteurizada natural.	10	Brik de 250 ml.	Pza.
2	Galleta Integral con trozos de fruta seca y o semillas.	30	30 grs.	Pza.
3	Barra de granola de cereal fortificado.	30	30 grs.	Pza.
4	Barra de amaranto con arándano y semilla de girasol.	30	30 grs.	Pza.
5	Cereal Integral con pasitas.	30	30 grs.	Pza.
6	Mix de frutas secas deshidratadas con semillas.	30	30 grs.	Pza.

2.- Para verificación de cumplimiento con lo solicitado en el numeral 4.4 y el ANEXO 1 de las presentes bases.

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE





**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 12**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
DEL PROGRAMA "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS"**

Días de distribución	Presentación	Unidad de Medida
Lunes a viernes	Brik de 250 ml. de leche descremada ultrapasteurizada natural	Pza.
Lunes	Galleta Integral con trozos de fruta seca y o semillas, 30 grs.	Pza.
Martes	Barra de granola de cereal fortificado, 30 grs.	Pza.
Miércoles	Barra de amaranto con arándano y semilla de girasol, 30 grs.	Pza.
Jueves	Cereal Integral con pasitas, 30 grs.	Pza.
Viernes	Mix de frutas secas deshidratadas con semillas, 30 grs.	Pza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

BRICK DE 250 ml DE LECHE DESCREMADA, 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-243-SSA1-2010.

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

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Característico del producto.
Olor	Característico de la leche fresca, no debe presentar olores extraños.
Sabor	Agradable y característico de la leche fresca.
Aspecto	Agradable, líquido homogéneo en color y consistencia, no deberá presentar aglomeraciones proteínicas ni grasas o formación de grumos, no mostrará precipitaciones.





2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Contenido Neto	250 ml	
Proteína (%)	30.0	
Caseína (%) expresada en sólidos no grasos	24.0	
Grasa Butírica (g/L)		5.0
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	1.3	1.7

Pruebas de Autenticidad de la leche

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

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Coliformes Totales	Negativo
Hongos y levaduras	Negativo

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. Aditivos

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

6. Inhibidores bacterianos en leche

PRODUCTO	Límites
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de amonio	Negativo





Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

7. Especificaciones Nutrimientales y Límites de Adición.

Especificaciones Nutrimientales	Límites de Adición.
Vitamina A (retinol)	310 a 670 microgramos/L(1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 microgramos/L (200-300 UI/L)

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 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 esté en condiciones optimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

10. Envase

El producto se debe contener en un envase Tetra Brick, 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 bricks de leche, deberán llevar el logotipo y la leyenda "este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". El Brick 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.

11. 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.**

12. Embalaje

El empaque que contenga el total de los Bricks 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 Bricks 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 Bricks 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 Bricks 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 Bricks de leche.

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 CICOPAFEST 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

15. Pruebas de laboratorio requeridas

Conforme a las Normas de Referencias siguientes:

NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-184-SSA1-2002	Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.
NOM-155-SCFI-2012	Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado - Denominaciones, Especificaciones fisicoquímicas, Información comercial y Métodos de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i>
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	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 TÉCNICAS DE CALIDAD

GALLETA INTEGRAL CON TROZOS DE FRUTA SECA Y/O SEMILLAS DE 30 gr

DESCRIPCIÓN

La galleta integral es el producto fundamentalmente por una mezcla de harina de trigo u otros cereales integrales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes adicionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico dando lugar a un producto de presentación muy variado, caracterizado por su bajo contenido en agua.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Características	Límites
Aspecto	Tamaño uniforme sin presencia de azúcar en la superficie, no piezas desmoronadas, húmeda o excesivamente dura, agradable a la vista con una forma definida.
Color	De amarillo dorado a café dorado, 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	Característico a producto horneado, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Consistencia	Crujiente, firme pero suave al masticar
Diámetro	6.5 cm
Alto	1.1 cm

2. Físicas y Químicas

Características Microbiológicos	Límites
Contenido neto	30 g
Kilocalorías (Valor Energético)	111 Kcal.
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo (5.5 g)
Sacarosa	No mayor al 20 %
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g. (< 10 % del IDR)
Humedad	Máximo 3 %





Grasas totales	Máximo 35 % de las calorías totales Del insumo (4.31 g.)
Grasas saturadas	Máximo 10 % de las calorías totales Del insumo 1.23 g.)
Ácidos grasos trans	0. 5 g.
Colesterol	0,0 mg
Sodio	Máximo 120 mg.
pH.	Mínimo 6.0 % - Máximo 8 %

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Máximo 3,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 10 UFC/g
Mohos y levaduras	Menos de 40 UFC/g (20 y 20)
Escherichia coli	Negativo
Aflatoxinas	Máximo 15 µg/kg

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

Harina integral, frutos secos y/o semillas.

6. Aditivos

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud dentro de los límites autorizados conforme al **"Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias"**, así como los especificados en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades. Establecimientos, productos y Servicios y en el Título Vigésimo tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.

7. Contaminantes





Contaminantes químicos	Límites máximos
Plomo	Máximo 0.5 mg/Kg.
Cadmio	Máximo 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 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 esté en condiciones optimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

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 galleta debe llevar el logotipo y la leyenda "este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; El diseño de la envoltura de la galleta 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 galletas, 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 galletas, 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 galletas ajustándose exactamente al espacio ocupado por las galletas 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 galletas 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 desprenderse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido de las galletas.

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 CICOPAFEST 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

15. Pruebas de laboratorio requeridas





Conforme a las Normas de Referencias siguientes:

NMX-F--006-1983	Alimentos, Galletas.
NMX-F-007-1982	Harina de trigo.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y Servicios, cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: Cereales, semillas comestibles, de harinas, semolinas o sus mezclas. Productos de panificación
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y Servicios, alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamientos térmicos. Disposiciones y especificaciones térmicas.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa
NOM-111-SSA1-1994.	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994.	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
NMX- F-607 NORMEX 2013.	Alimentos. Determinación de Cenizas en alimentos. Métodos de Prueba
NMX-F-608- NORMEX 2011	Alimentos. Determinación de Proteínas en Alimentos. Método de ensayo (Prueba).
NOM-210-SSA1-2014.	Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos
NMX-F-613- NORMEX-2003.	Alimentos. Determinación de fibra cruda en alimentos. Métodos de prueba.
NMX-F-615 NORMEX 2004.	Alimentos. Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de Prueba
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y Bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición .Especificaciones nutrimentales.
NOM-117-SSA1-1994.	Bienes y Servicios. Métodos de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
NOM-113-SSA1-1994,	Bienes y Servicios. Método Para la Cuenta de Microorganismos Coliformes Totales En Placa.
NOM-092-SSA1-1994.	Bienes y Servicios. Método para la Cuenta de Bacterias Aerobias en Placa.





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

BARRA DE GRANOLA DE CEREAL FORTIFICADO DE 30 gr

DESCRIPCIÓN

Mezcla de hojuelas de avena y extruido de hojuela fortificado.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Característico de mezcla de cereales y extruido fortificado
Olor	Característico de mezcla de cereales y extruido fortificado
Sabor	Dulce de la mezcla de cereales, con notas frutales
Aspecto	Hojuelas de avena y cereal extruido
Textura	Crujiente

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	30 g	
Humedad (%)		6.0
Proteína (%)	9.0	
Grasa (%)		6.0
Fibra dietética (%) ^a	6.0	
Sodio mg/30g		90
Azúcares totales	0	
Carbohidratos totales (g/100g)		65
Contenido calórico Kcal/30 g		106
Contenido energético (Kj/30 g)		444

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/g
Mohos y levaduras	Maximo de 50 UFC/g
Escherichia coli	Negativo
Aflatoxinas	Máximo 20 µg/kg

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

Granola de cereal hojuelas de avena.

6. Aditivos

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud dentro de los límites autorizados conforme a **"Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias"**, así como los especificados en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades. Establecimientos, productos y Servicios y en el Título Vigésimo tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.

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 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 esté en condiciones optimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

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 "este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". 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 barras de granola ajustándose exactamente al espacio ocupado por las barras 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

15. Pruebas de laboratorio requeridas

Conforme a las Normas de Referencias siguientes:

NOM-247-SSA1-2008/EIASA 2015	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-004/11	Método de prueba para la estimación de la densidad microbiana por la técnica del numero más probable (NMP), detección de <i>coliformes totales</i> , <i>coliformes fecales</i> y <i>Escherichia coli</i>
NOM-051-SCF1-SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

BARRA DE AMARANTO CON ARÁNDANO Y SEMILLA DE GIRASOL DE 30 gr

DESCRIPCIÓN





Es una barra de cereales elaborada a partir de la combinación de amaranto con arándano y semilla de girasol de 30 gr.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Ligeramente dorado uniforme, con amaranto fortificado.
Olor	A cereales con notas frutales, libre de olores ajenos al producto que indique rancidez u oxidación.
Sabor	A cereales, con ligeras notas frutales
Aspecto	Barra uniforme de consistencia suave
Textura	Crujiente

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	30 g.	
Humedad (%)		6.0
Proteína (g)	9.0	
Grasas (extracto etéreo) g/100g	11.0%	
Grasas saturadas (g/100 g)	0	
Fibra dietética (%)	6.0	
Sodio mg/25g		90
Carbohidratos totales (g/100g)		65.0
Contenido calórico kcal/30 g		109.0
Contenido energético (Kj/30 g)		120

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 10 UFC/g
Mohos y levaduras	Menos 100 UFC/g
Escherichia coli	Negativo
Aflatoxinas	Máximo 15 ppm

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



Amaranto con arándano y semilla de girasol.

6. Aditivos

Solamente los permitidos por la Secretaria de Salud dentro de los límites autorizados conforme al **"Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias"**, así como los especificados en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades. Establecimientos, productos y Servicios y en el Título Vigésimo tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud.

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 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 hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

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 "este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; 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 30 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 barras de amaranto ajustándose exactamente al espacio ocupado por las barras 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

15. Pruebas de laboratorio requeridas

Conforme a las Normas de Referencias siguientes:

NOM-247-SSA1-2008/EIASA 2015	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 Salmonella en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	Staphylococcus aureus
CCAYAC-M-004/11	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
NOM-051-SCF1-SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD

CEREAL INTEGRAL CON PASITAS DE 30 gr

Cereal integral a base de hojuela de maíz con trigo con pasitas

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales





Color	Café claro, sin presentar manchas negras por quemaduras.
Olor	Característico a cereal sin presentar olores extraños por humedad o rancidez.
Sabor	Característico a cereal y pasitas
Apariencia	Cereal en forma de hojuela de tamaño uniforme.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Limites
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 4 %
Fibra	1.8 g
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo
Sacarosa	Máximo 20%
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Menor de 30 UFC/g
Mohos y levaduras	Menos de 300 UFC/g
Escherichia coli	Menor a 3 NMP/g
Aflatoxinas	Máximo 20 µg/kg

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

Hojuela de maíz con trigo y frutos secos y/o semillas.

6. Aditivos

Solamente los permitidos por la Secretaria de Salud dentro de los límites autorizados conforme al "**Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en**





alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias", así como los especificados en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades. Establecimientos, productos y Servicios y en el Título Vigésimo tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.

7. Contaminantes

Contaminantes químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20g/ 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 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 esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

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 del cereal integral con pasitas debe llevar el logotipo y la leyenda "este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; El diseño de la envoltura del cereal integral 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 del cereal integral, 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 que contienen al cereal integral con pasitas, 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 del cereal integral y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad del cereal integral con pasitas ajustándose exactamente al espacio ocupado por el cereal integral 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 el cereal integral con pasitas 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 del cereal integral con pasitas.

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

15. Pruebas de laboratorio requeridas

Conforme a las Normas de Referencias siguientes:

NOM-247-SSA1-2008/EIASA 2015	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-004/11	Método de prueba para la estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), detección de <i>coliformes totales</i> , <i>coliformes fecales</i> y <i>Escherichia coli</i>
NOM-051-SCF1-SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD

MIX DE FRUTAS SECAS DESHIDRATADAS CON SEMILLAS DE 30 gr

DESCRIPCIÓN

Se denomina fruta deshidratada al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido con madures apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste azúcar, siendo aceptado los métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Se puede encontrar una gran variedad de frutas deshidratadas.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.





1. Sensoriales

Características	Límites
Aspecto	Característico a fruta deshidratada.
Color	Característico a fruta deshidratada
Olor	Característico, dulce y libre de aromas extraños.
Sabor	Ligeramente dulce, libre de sabores extraños, sabor característico de la fruta deshidratada.
Consistencia	Suave

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Limites
Contenido neto	30 g
Calorías	74 Kcal
Azúcares totales	8.47 g
Azúcares reductores directos	5,0 g
Carbohidratos	14.69 g.
Hidratos de Carbono: Glucosa, Fructuosa y sacarosa	Reportar
Cenizas	0.7% (0.14 g)
Fibra dietética	11.82% (2,3 g)
Proteína	1.24 g
Humedad	Máximo 12.0% (3,60 g)
Sodio	70,0 mg

3. Microbiológicas

Características	Limites
Cuenta total de Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g Max.
Cuenta de coliformes	> 30 UFC/ g
Hongos y levaduras	300 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

Frutas secas deshidratadas y semillas

6. Aditivos

Solamente los permitidos por la Secretaria de Salud dentro de los límites autorizados conforme al **"Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias"**, así como los especificados en el Título Octavo, Capítulo Noveno del Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, productos y Servicios y en el Título Vigésimo tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud.

7. Contaminantes

Contaminantes químicos	Limites
Plomo	Máximo 0.5 mg / kg
Cadmio	Máximo 0.1 mg / kg
Aflatoxinas	Máximo 15 µg/kg
Materia Extraña	El producto deberá estar libre de fragmento de insectos, tierra, pelos y excretas de roedores, así como cualquiera otra materia extraña de origen vegetal o animal ajena al producto

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 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 esté 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 del mix de frutas secas deshidratadas con semillas debe llevar el logotipo y la leyenda "este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; El diseño de la envoltura del mix de frutas secas deshidratadas con semillas 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 del mix de frutas secas deshidratadas con semillas, 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 que contienen los mix de frutas secas deshidratadas con semillas, 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 del mix de frutas secas deshidratadas con semillas ajustándose exactamente al espacio ocupado por las galletas 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 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 mix de frutas secas deshidratadas con semillas

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

15. Pruebas de laboratorio requeridas

Conforme a las Normas de Referencias siguientes:

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-información comercial y sanitaria.
NOM-130-SSA1-1995	Bienes y Servicios, alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamientos térmicos. Disposiciones y especificaciones térmicas.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
NMX- F-607 NORMEX 2013	Alimentos. Determinación de Cenizas en alimentos. Métodos de Prueba
NMX-F-608-NORMEX 2011	Alimentos. Determinación de Proteínas en Alimentos. Método de ensayo (Prueba).





NOM-210-SSA1-2014	Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos. Determinación de fibra cruda en alimentos. Métodos de prueba
NMX-F-615 NORMEX 2004	Alimentos. Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de Prueba.
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y Bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición .Especificaciones nutrimentales.
NOM-117-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Métodos de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Método para la cuenta de Mohos y Levaduras en Alimentos.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Método Para la Cuenta de Microorganismos Coliformes Totales En Placa
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Método para la Cuenta de Bacterias Aerobias en Placa



**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 13**

CONS	PUNTO DE LAS BASES	DOCUMENTO DE PROPOSICIÓN TÉCNICA
1	4.1.1	Propuesta Técnica (ANEXO A)
2	4.2.1	En caso de que asista persona distinta al representante legal del Licitante al acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, este deberá incluir Carta Poder Simple en original o copia certificada , indicando el número y objeto de la presente licitación, en la cual el poderdante le otorgue facultades para su asistencia al presente proceso, así como para suscribir los documentos que en ese acto se generen, firmada por el poderdante, la persona que asista en su representación, así como por dos testigos, adjuntando original o copia certificada para cotejo y copia simple de la identificación oficial vigente (INE, PASAPORTE, CÉDULA PROFESIONAL) del poderdante y de su representante. El no presentar el original o copia certificada de las identificaciones oficiales vigentes será motivo de desechamiento.
3	4.2.2	Original y copia simple del alta al Padrón de Proveedores vigente del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.
4	4.2.3	Original o copia certificada para cotejo y copia simple del Acta Constitutiva del Licitante. El objeto de la empresa mencionado en el acta constitutiva, deberá coincidir o estar relacionado con el objeto de esta licitación. En caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, se deberá de presentar copia simple de las dos últimas. Estos documentos deberán estar inscritos en el Registro Público de Comercio que le corresponda. (Preferentemente subrayar el numeral donde se establezca el objeto social de la empresa).
5	4.2.4	Original o copia certificada para cotejo y copia simple del poder notarial del representante legal que suscribe los documentos, (preferentemente subrayar el numeral donde se establezca el nombre del representante o apoderado legal).
6	4.2.5	En caso de ser persona física, deberá presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple del acta de nacimiento del Licitante.
7	4.2.6	Original o copia certificada para cotejo y copia simple de la identificación oficial vigente del representante legal del Licitante (INE, PASAPORTE, CÉDULA PROFESIONAL) del Licitante. El no presentar original o copia certificada de la identificación oficial vigente será motivo de desechamiento.
8	4.2.7	Copia simple del comprobante de pago de las bases, así como deberá anexar las bases debidamente rubricadas.
9	4.2.8	Original o copia certificada para cotejo y copia simple , completa y legible de la cédula de identificación fiscal y constancia de situación fiscal en donde se señale como actividad económica el comercio de los bienes objeto del presente procedimiento adquisitivo y alta ante la S.H.C.P.
10	4.2.9	Currículum del licitante, en donde se enumeren las dependencias gubernamentales con domicilios, nombre de la persona o contacto y números telefónicos con las que ha prestado sus servicios, en los últimos 3 años (2016, 2017 y 2018) y además acredite una experiencia continuada en suministro de bienes correspondientes a Programas Sociales objeto de la presente licitación en ese período.
11	4.2.10	Constancia positiva de cumplimiento de obligaciones fiscales por contribuciones estatales expedida por la Dirección General de Recaudación de la Secretaría de Finanzas y Planeación (obligatoria para los licitantes del estado de Veracruz), con fecha de expedición no mayor a 30 días naturales.





		<p>NOTA 2: Los licitantes foráneos que no cuenten con este documento al momento de la presentación de proposiciones, deberán incluir en su propuesta técnica carta bajo protesta de decir verdad que el mismo será presentado a la firma del contrato respectivo en caso de resultar adjudicado.</p> <p>NOTA 3: Los licitantes foráneos para obtener el documento indicado en este numeral, el cual es expedido por la Dirección General de Recaudación de la Secretaría de Finanzas y Planeación, deberán darse de alta ante la Subdirección de Registro y Control de Obligaciones de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno de Veracruz de Ignacio de la Llave para el pago de Impuesto sobre Erogaciones por Remuneración al Trabajo Personal</p>
12	4.2.11	Opinión positiva del cumplimiento de obligaciones fiscales, conforme a lo establecido en el Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación emitida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), con fecha de expedición no mayor a 30 días naturales.
13	4.2.12	Opinión positiva del cumplimiento del pago de sus Obligaciones Obrero Patronales, emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), con fecha de expedición no mayor a 30 días naturales.
14	4.2.13	Original o copia certificada para cotejo y copia simple del Aviso de Funcionamiento de Establecimientos ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) o Secretaría de Salud que le corresponda y modificaciones en su caso, que acredite la relación entre el objeto social del licitante y el de la presente licitación.
15	4.2.14	<p>El licitante deberá presentar carta bajo protesta de decir verdad que su representada cumple con lo requerido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, en Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, obligatoria en la República Mexicana para todas aquellas personas físicas o morales que se ocupen de alguna parte del Proceso de los Alimentos, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple del siguiente documento:</p> <ul style="list-style-type: none"> e) Resultado de análisis microbiológicos en superficies inertes de sus instalaciones, el resultado de dichos análisis no deberá presentar desviaciones con relación a la norma f) Resultado de análisis microbiológicos y físico-químicos de agua de sus instalaciones, que mínimo cuenten y cumplan con los siguientes parámetros: coliformes totales, color, olor y sabor, el resultado de dichos análisis no deberá presentar desviaciones con relación a la Norma mencionada. g) Resultado de análisis ambientales efectuados a las instalaciones h) Contrato de Fumigación de sus instalaciones que tenga celebrado con compañía especializada, con su programa calendarizado de cómo se presentó el servicio en el año 2018 y de cómo se prestará en el año 2019. Así mismo deberá anexar copia simple legible de la licencia sanitaria de la empresa que proporciona el servicio y copia de las facturas de los últimos dos servicios prestados. <p>Todos los análisis mencionados en los incisos a), b), c) y d) que se requieren en este numeral, deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) y contar con una antigüedad no mayor a tres meses previos a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de</p>





		<p>Proposiciones, anexando copia simple legible de la acreditación vigente del laboratorio.</p> <p>Los certificados y documentación requerida en el numeral 4.2.14, incisos a), b), c) y d) deberán corresponder al domicilio de las instalaciones que el licitante acredite en el presente procedimiento de Licitación Pública Nacional.</p>
16	4.2.15	<p>El licitante deberá presentar a la convocante, Original o copia certificada para cotejo y copia simple del siguiente certificado:</p> <p>NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015, Sistema de Gestión de la Calidad. Certificación vigente de su Sistema de Gestión de Calidad, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015, expedidos por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización para emitir dicho certificado en Sistemas de Gestión de la Calidad, y el alcance del certificado deberá estar relacionado con alimentos, objeto de la presente licitación, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.</p>
17	4.2.16	<p>Original o copia certificada para cotejo y copia simple mínimo de tres contratos debidamente formalizados para el suministro de Desayunos Escolares, Despensas, Alimentos o Programas Alimentarios similares que el licitante haya formalizado en los tres últimos años (2016, 2017 y 2018), con dependencias gubernamentales federales o estatales o municipales, para acreditar la experiencia del licitante en el manejo de Programas Sociales, los cuales deberán ser de insumos similares al del objeto de la presente licitación LA CONVOCANTE, se reserva el derecho de verificar dicha información.</p>
18	4.2.17	<p>Carta en original y en papel membretado de respaldo al licitante por parte de los fabricantes de los productos que oferta en la presente licitación.</p>
19	4.2.18	<p>Los licitantes deberán presentar escrito bajo protesta de decir verdad de que en caso de resultar adjudicados, deberán contar con el parque vehicular necesario para la distribución de los bienes objeto de la presente licitación. El transporte será por cuenta, cargo y riesgo del licitante hasta su total entrega en los puntos establecidos en las presentes bases, así mismo deberá contar con la infraestructura necesaria para hacer la entrega a los diferentes Municipios del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, que cumplan con las normas de higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios NOM-251-SSA1-2009.</p>
20	4.3.1 a)	<p>Carta bajo protesta de decir verdad, en la que manifieste lo relativo a la acreditación legal de la empresa Licitante conforme al ANEXO 2. Es obligatorio el llenado de cada uno de los datos solicitados, por lo que la omisión de alguno de los mismos será motivo de desechamiento.</p>
21	4.3.1 b)	<p>Carta bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que no se encuentra bajo los supuestos del Artículo 45 de la Ley conforme al ANEXO 3.</p>
22	4.3.1 c)	<p>Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que conoce las disposiciones de la Ley número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, asimismo está conforme con todos y cada uno de los puntos y requisitos establecidos en las bases del presente procedimiento LPN-103C80801/001/2019 y que conoce y está conforme con todo lo asentado en la Junta de Aclaraciones. ANEXO 4.</p>
23	4.3.1 d) al g)	<p>4 Conceptos de bajo protesta de decir verdad:</p> <p>d) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que cuenta con la infraestructura y los recursos necesarios para realizar la entrega de los bienes correspondientes a LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS", en cuanto a cantidad, calidad y plazo solicitados en estas</p>





		<p>bases por la Contratante. ANEXO 5.</p> <p>e) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste, que en caso de resultar adjudicado, se compromete a que el personal con el que llevará cabo el objeto de la presente licitación, se encuentre dado de alta en el Instituto Mexicano del Seguro Social. ANEXO 5.</p> <p>f) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que el poder del representante legal no ha sido modificado ni revocado en forma alguna y que cuenta con las facultades suficientes para suscribir las propuestas concernientes a la Licitación Pública Nacional No. LPN-103C80801/001/2019, en nombre y representación de (Persona física o moral). ANEXO 5.</p> <p>g) Carta bajo protesta de decir verdad la que manifieste que, en caso de resultar adjudicado, realizará el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos y/o daño por defectos de empaque o transportación, a partir de la recepción de los mismos, los cuales serán sustituidos a entera satisfacción de la Contratante en un plazo no mayor a cinco días naturales. ANEXO 5</p> <p>NOTA 5: Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.</p>
24	4.3.1 h)	De acuerdo a lo establecido en el Artículo 29 fracción II de la Ley, el Licitante deberá presentar Carta bajo protesta de decir verdad firmado por el mismo, en la cual manifieste que la empresa Licitante es de nacionalidad mexicana y que los bienes ofertados para la presente licitación cuentan por lo menos con un 50% de integración nacional conforme al ANEXO 6.
25	4.3.1 i)	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado no entregará los bienes de menor calidad o menor cantidad a los ofertados en su propuesta técnica, ANEXO 7.
26	4.3.1 j)	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, se compromete a garantizar los bienes de la siguiente manera: la leche descremada ultrapasteurizada y la harina de maíz nixtamalizada fortificada por un término de 5 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses contados a partir de la recepción total de los mismos, comprometiéndose a su reposición y/o canje en caso de defectos de fabricación, composición y/o vicios ocultos, en un tiempo no mayor de cinco días naturales de que se notifique la solicitud del cambio. ANEXO 8
27	4.3.1 k)	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se genera un conflicto de interés (<u>en caso de persona física</u>).
28	4.3.1 l)	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se genera un conflicto de interés respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad (<u>en caso de personas morales</u>).
29	4.3.1 m)	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, se compromete a liberar a la Contratante de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con





		motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel nacional o internacional.
30	4.3.1 n)	Carta bajo protesta de decir verdad, en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, se compromete a contratar por su cuenta el seguro de traslado, flete, carga y descarga de los bienes y que los vehículos que presten el servicio de distribución cumplan con la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios y será condición indispensable entregar los bienes en óptimas condiciones para su adecuado manejo y uso.
31	4.3.1 o)	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, entregará copia simple de los certificados de fumigación del transporte que utilice para el traslado de los bienes, a la Dirección de Atención a Población Vulnerable de la convocante, de forma periódica durante la vigencia del contrato.
32	4.3.1 p)	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, acepta que la Convocante realice dos muestreos de forma aleatoria a su almacén, para recabar muestras de los insumos, las cuales enviará al laboratorio de alimentos acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) que determine, para corroborar que los insumos cumplen con las ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD (ETC), ANEXO 12 , Estos muestreos se llevarán a cabo en los meses de julio y septiembre de 2019 y los análisis serán pagados por el licitante adjudicado y los resultados serán enviados por el laboratorio a la Dirección de Atención a Población Vulnerable.
33	4.3.1 q)	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste, que en caso de resultar adjudicado, acepta que la Convocante realice visitas a sus instalaciones desde las que se opere el surtimiento de los insumos que integran los Programas Alimentarios objeto de la presente licitación, a fin de que la misma pueda corroborar que se cumple con lo indicado en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
34	4.3.1 r)	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que en caso de resultar adjudicado, entregará a la Dirección de Asistencia Alimentaria, previo al inicio de cada suministro por pedido, los Certificados de Calidad correspondientes a cada uno de los lotes que serán surtidos.
35	4.3.1 s)	Carta bajo protesta de decir verdad que la leche descremada ultrapasteurizada y la harina de maíz nixtamalizada fortificada contará con una caducidad mínima de 5 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses contados partir de la recepción.
36	4.4.6	Dentro del sobre que contenga su Proposición Técnica, deberán incluirse los acuses del "Recibo de Muestras" ANEXO 11 firmados por la Dirección de Atención a Población Vulnerable del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y el comprobante de la transferencia bancaria al laboratorio mencionado anteriormente. El mencionado laboratorio, posteriormente expedirá al licitante el comprobante fiscal correspondiente.
DOCUMENTOS DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA		
37	5.1	Propuesta económica ANEXO B
38	5.2	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste el sostenimiento de ofertas aún en caso de errores aritméticos. ANEXO 9.
39	5.3	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste su consentimiento para que en caso de resultar adjudicado, el pago se realice a través de transferencia bancaria, de acuerdo con el ANEXO 10.
40	5.4	La propuesta económica del Licitante, ANEXO B deberá, estar respaldada en dispositivo USB en Excel, sin celdas combinadas, a dos decimales y presentarse dicho





		<p>dispositivo USB dentro del sobre de la propuesta económica, misma que será devuelta al término del evento. La información contenida en el dispositivo deberá ser igual a la presentada en forma impresa; en caso de discrepancia se considerará como válida la propuesta impresa.</p> <p>NOTA 10: Es importante que el Licitante verifique antes de incluir su dispositivo USB en el sobre, que el mismo contenga una etiqueta con el nombre del Licitante, número de licitación, y que no tenga problema para leerse.</p>
41	5.5	<p>El licitante deberá integrar en su propuesta económica carta en original y copia en texto abierto, en la cual manifieste estar de acuerdo que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, no está obligado a aceptar la proposición solvente más baja.</p>

ENTREGA : POR EL LICITANTE	RECIBE: POR LA CONVOCANTE
_____ NOMBRE FIRMA Y CARGO	_____ NOMBRE FIRMA Y CARGO
SELLO DE LA EMPRESA	SELLO DE LA CONVOCANTE





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 14**

**HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.**

Por este conducto le proporciono los datos bancarios para el pago de las facturas derivadas de la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2019**, a través de transferencia electrónica.

NOMBRE DEL TITULAR DE LA CUENTA:

BANCO:

CLABE INTERBANCARIA:

No. DE CUENTA:

SUCURSAL:

POBLACIÓN:

NOMBRE DE LA PERSONA QUE AUTORIZA:

PUESTO O CARGO EN LA EMPRESA:

FECHA DE AUTORIZACION:

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FISICA Y SELLO DE LA EMPRESA**





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 15**

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019

Km. 1.5 de la Carretera Xalapa-Coatepec, Col. Benito Juárez, C.P. 91070, Xalapa Ver.

DIRECCIÓN DE ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE

Subdirección de Desarrollo Comunitario

FECHA DE REMISIÓN:		MUNICIPIO:
PERÍODO:	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE DOTACIONES

*****SIN CUOTA DE RECUPERACIÓN**

DOMICILIO DE ENTREGA:

OBSERVACIONES:

CONDUCTOR:

TIPO DE VEHÍCULO:

PLACA:

EL SISTEMA MUNICIPAL DIF SE HACE RESPONSABLE DE RECIBIR Y VERIFICAR A SU COMPLETA SATISFACCIÓN, QUE LA CANTIDAD DE DICHOS BIENES ALIMENTARIOS SEAN SEÑALADOS EN ESTE DOCUMENTO, SELLAR Y FIRMAR DE CONFORMIDAD. ASÍ MISMO SE COMPROMETE A ENTREGAR EN TIEMPO Y FORMA DE ACUERDO A SUS PADRONES DE BENEFICIARIOS, TAL COMO SE ESTABLECE EN LAS REGLAS DE OPERACIÓN.

SELLO

**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE
DIF MUNICIPAL**

**FECHA DEL RECIBO DEL PRODUCTO/
SELLO DE RECIBO DIF MUNICIPAL**



**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO A**

**PROPUESTA TÉCNICA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LPN-103C80801/001/2019**

**FORMATO PARA PRESENTAR LA PROPUESTA TÉCNICA, DE ACUERDO AL
ANEXO 1 (ANEXO TÉCNICO)**

HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.

PARTIDA	PROGRAMA	REN GLO N	CONCEPTO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTA CIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	MARCA O MARCAS	CADUCIDA D
PARTIDA ÚNICA	Desayunos Escolares Fríos	1)	Leche descremada ultrapasteurizada natural.	1	Brik de 250 ml.	Pza.	33,897,150		
		2)	Galleta Integral con trozos de fruta seca y o semillas.	1	30 grs.	Pza.	6,646,500		
		3)	Barra de granola de cereal fortificado.	1	30 grs.	Pza.	7,311,150		
		4)	Barra de amaranto con arándano y semilla de girasol.	1	30 grs.	Pza.	6,868,050		
		5)	Cereal Integral con pasitas.	1	30 grs.	Pza.	7,311,150		
		6)	Mix de frutas secas deshidratadas con semillas.	1	30 grs.	Pza.	5,760,300		

•**Lugar de entrega de los bienes:** En los municipios establecidos en el **ANEXO 1-A** de las bases, para el Programa "**DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS**", en los almacenes de los 211 Sistemas DIF Municipales o en las sedes que la contratante indique al licitante adjudicado a la formalización de cada pedido, las cuales se encuentran ubicadas en los 211 municipios establecidos en el **ANEXO 1-A**.

•**Período de garantía:** deberá garantizar la leche descremada ultrapasteurizada natural por un término de 5 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses posteriores a la entrega contra cualquier defecto de fabricación, composición o vicios ocultos, en caso de que se presentara alguno de ellos, deberá realizar el canje de los mismos sin costo para la Contratante, con un plazo de respuesta no mayor a cinco días naturales.





•**Plazo de Entrega:** La entrega de los bienes correspondientes al programa "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS" deberá realizarse durante los primeros 15 días hábiles posteriores a la formalización del pedido correspondiente.

•**Vida de Anaquel:** Los productos deberán conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 5 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 esté en condiciones optimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FÍSICA Y SELLO DE LA EMPRESA**



**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO B**

**PROPUESTA ECONÓMICA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LPN-103C80801/001/2019**

**HÉCTOR FERNANDO RUZ SANTAMARÍA.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.**

PARTIDA	PROGRAMA	RENGLÓN	CONCEPTO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	MARCA O MARCAS	PORCENTAJE %	CANTIDAD	IMPORTE
PARTIDA ÚNICA	Desayunos Escolares Fríos	1)	Leche descremada ultrapasteurizada natural.	1	Brik de 250 ml.		Pza.			33,897,150	0
		2)	Galleta Integral con trozos de fruta seca y o semillas.	1	30 grs.		Pza.			6,646,500	0
		3)	Barra de granola de cereal fortificado.	1	30 grs.		Pza.			7,311,150	0
		4)	Barra de amaranto con arándano y semilla de girasol.	1	30 grs.		Pza.			6,868,050	0
		5)	Cereal Integral con pasitas.	1	30 grs.		Pza.			7,311,150	0
		6)	Mix de frutas secas deshidratadas con semillas.	1	30 grs.		Pza.			5,760,300	0
										IMPORTE:	\$0.00
										I.V.A.	No aplica
										IMPORTE TOTAL:	\$0.00

Importe: \$xxx (xxxx PESOS 91/100 M.N.)
I.V.A.: \$xxx (xxxx PESOS 91/100 M.N.)
Importe Total: \$xxx (xxxx PESOS 91/100 M.N.)

"Los precios unitarios serán fijos durante la vigencia del contrato y hasta la entrega total de los bienes".

- a) El precio unitario se presentará en moneda nacional a dos decimales, Importe, Impuesto al Valor Agregado e Importe Total.
b) El Importe Total con letra.
c) En caso de discrepancia entre el precio unitario y el importe total se tendrán como válido el precio unitario.

Se deberá presentar firmada y sellada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FÍSICA Y SELLO DE LA EMPRESA**





**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO C**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2019

**EL FORMATO DE PREGUNTAS DEBERÁ SER LLENADO DE LA SIGUIENTE
MANERA:**

IMPORTANTE: Se le solicita al Licitante no modificar el presente formato y solo asentar los datos requeridos. En el caso de que requiera más filas solo insertar las mismas.
ESTE ANEXO DEBERÁ ELABORARSE EN WORD.

NOMBRE DEL LICITANTE:

**1.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO:
REFERENCIA:
PREGUNTA:
RESPUESTA:**

**2.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO:
REFERENCIA:
PREGUNTA:
RESPUESTA:**

**3.- PÁGINA, NUMERAL E INCISO:
REFERENCIA:
PREGUNTA:
RESPUESTA:**

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
y/o PERSONA FÍSICA SELLO DE LA EMPRESA**

