



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-103C80801/003/2019

**RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y
SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS
ALIMENTARIOS:**

- **“DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS
ALIMENTARIOS”**

- **“NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS”**

PARA LA ZONA CENTRO

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-103C80801/003/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO**, 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:	9
4.- PROPUESTA TÉCNICA	9
5.- PROPOSICIÓN ECONÓMICA	18
6.- DE LA JUNTA DE ACLARACIONES	19
7.- DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.....	20
8.- DICTAMEN TÉCNICO Y ECONÓMICO.....	21
9.- FALLO	22
10.- CRITERIOS DE DESECHAMIENTO.....	22
11.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	22
12.- SUPUESTOS PARA DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN.....	23
13.- SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.....	23
14.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y DE ANTICIPOS	24
15.- PENAS CONVENCIONALES.....	26
16.- SANCIONES	27
17.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA	28
18.- RECURSO DE REVOCACIÓN	28
19.- CONDICIONES Y LUGAR DE ENTREGA	29
20.- DERECHOS DE AUTOR	30
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; **NYTZIA 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 LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO** 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 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 inscripción se efectuará del **09 al 16 de mayo de 2019 en días hábiles**, en un horario de 09:00 a 15:00 horas, en el Departamento de Licitaciones de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales y deberá ser de manera presencial, en el domicilio de la Convocante, teléfono 01 (228) 842 3737 extensión 3315, y deberá ser en el mismo día en que efectuó el depósito y/o la transferencia bancaria en los horarios mencionados, para tal efecto deberá presentar copia del R.F.C., copia simple del pago de las bases y de la identificación de la persona que inscriba al Licitante, posterior a ello se le expedirá el formato de "COMPROBANTE DE INSCRIPCIÓN", la Subdirección de Recursos Financieros le expedirá su factura



correspondiente al pago de las bases, y presentar a este Departamento su factura y comprobante de inscripción para poner el sello de recibido correspondiente.

El no presentar su "COMPROBANTE DE INSCRIPCIÓN" en los puntos que se le solicitan en las bases, será motivo de no participación en la Licitación.

La venta de bases se realizará en el Departamento de Licitaciones de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, en el domicilio de la Convocante, teléfono 01 (228) 842 3737 extensión 3315, del **09 al 16 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 BACENTRO, o bien transferencia a la clave interbancaria número 072840006780393287 de BACENTRO 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 **09 de mayo de 2019.**

2.5.3.- Será requisito indispensable el "COMPROBANTE DE INSCRIPCIÓN" para participar en la presente licitación; 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	09 DE MAYO DE 2019.
FECHA DE INSCRIPCIÓN Y VENTA DE BASES	DEL 09 AL 16 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. PARA LA EMISIÓN DEL COMPROBANTE DE INSCRIPCIÓN A LA LICITACIÓN.
FECHA Y LUGAR DE JUNTA DE ACLARACIONES	22 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 DE ENTREGA DE MUESTRAS FÍSICA POR PARTE DEL LICITANTE	31 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	03 DE JUNIO 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	11 DE JUNIO 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	11 DE JUNIO 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	12 DE JUNIO DE 2019 17:00 HRS. EN LA SALA DE JUNTAS DE LA DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA UBICADA EN



	EL SEGUNDO PISO DEL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE.
NOTIFICACIÓN DEL FALLO	12 DE JUNIO DE 2019 17:30 HRS. A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO.
FECHA Y LUGAR DE LA FIRMA DE CONTRATO	14 DE JUNIO DE 2019 18:00 HRS. EN LA DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA, 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 Propositiones en la fecha indicada en numeral **2.6** de las presentes bases, se aceptaran proposiciones enviadas a través de servicio postal y mensajería certificada, con base en lo dispuesto por el artículo 32 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, y será responsabilidad del Licitante verificar y confirmar que se recibieron en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, en el domicilio de la Convocante, teléfono 01 (228) 842 3737 extensión 3315, a más tardar dos horas antes de la fecha de la apertura indicada en el numeral 2.6, o días antes en el horario de 09:00 a 15:00 horas de Lunes a Viernes en días hábiles.

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**.

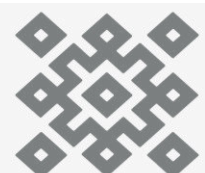
2.13.- Lugar de entrega de los bienes: Libre a bordo, en los municipios establecidos en el **ANEXO 1-A** como a continuación se indica:

2.13.1.- "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO, en los almacenes de los Sistemas DIF Municipales que la contratante indique al licitante adjudicado a la formalización de cada pedido, las cuales se encuentran ubicadas en los 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 CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO.- 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 y sensoriales por espacio de 6 meses, contados a partir de la fecha de elaboración y entrega del producto en las instalaciones



de los DIF Municipales, hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

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 harina de maíz nixtamalizado por un término de 4 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.

2.18.- Caducidad: La harina de maíz nixtamalizado deberá contar con una caducidad mínima de 4 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses contados partir de la recepción.

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

Sistema para e 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 las partidas 1 y 2 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**, podrán ofertar solo una marca por cada producto solicitado, las cuales deberán cumplir con las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD) (ETC) del **ANEXO 12**.

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 vigente será motivo de desechamiento.

4.2.2.- El licitante deberá presentar el **original para cotejo 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 **Original o copia certificada para cotejo y copia simple** de las escrituras correspondientes. (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, con facultades para actos de administración (preferentemente subrayar el numeral donde se establezca el nombre del representante o apoderado legal y sus facultades).

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

4.2.6.- Original 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 simple de la identificación oficial vigente será motivo de desechamiento.

4.2.7.- Copia simple del "COMPROBANTE DE INSCRIPCIÓN" y pago de las bases.

4.2.8.- Original o copia certificada para cotejo y copia simple, completa y legible del alta ante la SHCP Secretaría de Hacienda y Crédito Público, así como cambios de situación fiscal si existieran (R-1).

4.2.9.- Original 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; La fecha de emisión del documento deberá corresponder al mes corriente a la presentación de las propuestas.

4.2.10.- 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, acreditando la experiencia con copia de facturas y/o pedidos.

Como un punto a considerar en la evaluación de las propuestas se tomará en cuenta la regionalización de alguno de los productos a ofertar.

4.2.11.- 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.

4.2.12.- 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.

4.2.13.- 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.

4.2.14.- Original para cotejo y copia simple del **Aviso de Funcionamiento**, de responsable sanitario y de modificación o baja de establecimiento de productos y servicios, ante la comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios (COFEPRIS) o Secretaría de Salud actualizada con sello al 2018.

4.2.15.- Original para cotejo y copia simple del **oficio emitido por la Secretaría de Salud, Comisión Federal Para la Protección Contra Riesgos Sanitarios**, del dictamen procedente en "Buenas Prácticas de Higiene Para el Proceso de Alimentos", en conformidad con la Ley General de Salud, el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, que cuente con vigencia a partir de la convocatoria y hasta el cumplimiento total del contrato derivado del presente procedimiento adquisitivo.

- a) Contrato de fumigación de sus instalaciones celebrado con compañía especializada, con su programa calendarizado de cómo se prestó el servicio en el año 2018 y de cómo se prestará en el año **2019**, y presentar copia de al menos tres facturas de los meses de enero, febrero, marzo y abril de 2019 con sus correspondientes certificados de aplicación (una por mes, inmediatamente anteriores a la fecha de presentación de propuesta de la presente licitación); anexando copia simple legible de la licencia sanitaria de la empresa que proporciona el servicio de fumigación.

4.2.16.- El licitante deberá presentar a la convocante, **Original para cotejo y copia simple** de los siguientes certificados:

- a) **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, en Sistemas de Gestión de la Calidad, y el alcance del certificado deberá cubrir:
Compra, limpieza, envasado y venta de granos y semillas; integración y armado de despensas de alimento abarrotes y productos de limpieza e higiene personal, su logística de distribución y entrega, anexando copia simple de la acreditación



vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo certificador.

- b) Constancia de conformidad a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 verificación de información comercial y sanitaria especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados expedido por la Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C.
Aplica solo para granos y semillas (arroz, frijol, lenteja).

4.2.17.- Original para cotejo y copia simple de como mínimo 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 contratos similares al del objeto de la presente licitación, LA CONVOCANTE se reserva el derecho de verificar dicha información.

4.2.18.- Carta en original y en papel membretado en donde especifique la capacidad de producción de la planta procesadora o comercializadora.

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-103C80801/003/2019** 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 de los **PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO**, 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 y se encuentre al corriente de sus pagos 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-103C80801/003/2019**, 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 harina de maíz nixtamalizado por un término de 4 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 octubre 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 Atención a Población Vulnerable, 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 harina de maíz nixtamalizado contará con una caducidad mínimo por un término de 4 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses posteriores a la entrega contra cualquier defecto de fabricación, contados partir de la recepción.



t) "CARTA COMPROMISO DE LEGALIDAD Y TRANSPARENCIA" de conformidad al **ANEXO 5-A.**

u) "CARTA COMPROMISO DE LEGALIDAD Y TRANSPARENCIA" de conformidad al **ANEXO 5-B.**

4.3.2.- Los Licitantes deberán incluir dentro del sobre que contiene la propuesta técnica, fotocopia de las bases y del acta de la junta de aclaraciones y sus anexos, debidamente rubricados de conformidad y enterado en todas sus fojas.

4.4.- Muestras Físicas.

4.4.1.- El licitante deberá entregar una muestra física (adicional a las muestras solicitadas en el numeral 4.4.2) 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 **31 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 PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO					
PROGRAMA	REN GLÓ N	CONCEPTO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTACIÓN	UNIDAD
"Desayunos Escolares Calientes y Espacios Alimentarios" Y "Nuevos	1)	Aceite vegetal (Girasol)	3	Litro	Pieza
	2)	Arroz súper extra	3	Kilogramo	Pieza
	3)	Atún en agua	8	Lata de 140 gr.	Pieza
	4)	Avena en hojuelas	6	Bolsa de 400 gr.	Pieza
	5)	Ensalada de legumbres	6	Lata de 410 gr.	Pieza
	6)	Frijol negro	3	Kilogramo	Pieza





Espacios Alimentarios"	7)	Granola de cereal integral	6	Bolsa de 400 gr.	Pieza
	8)	Harina de maíz nixtamalizado	3	Kilogramo	Pieza
	9)	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	3	Kilogramo	Pieza
	10)	Lenteja	3	Kilogramo	Pieza
	11)	Pasta para sopa integral	10	Bolsa de 200 gr.	Pieza
	12)	Soya texturizada	3	Kilogramo	Pieza
	13)	Caja de cartón corrugado (el Proveedor decide las dimensiones de la caja)	0	Pieza	Pieza

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 (esto aplica para la entrega de muestras).

Para el caso del Licitante adjudicado entonces deberá presentar los empaques de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones del ANEXO 12.

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.

El Anexo 12 de las bases no es necesario que lo presenten en la entrega de muestras.



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 ofertado 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 harina de maíz nixtamalizado por un término de 4 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 CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO.- Durante los primeros 15 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 y sensoriales por espacio de 4 meses en la harina de maíz nixtamalizado y de 6 meses para el resto de los productos, contados a partir de la fecha de elaboración y entrega del producto en las instalaciones de los DIF Municipales, hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

4.7.- Caducidad: La harina de maíz nixtamalizado deberá contar con una caducidad mínima de 4 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses contados a partir de la entrega del producto en las instalaciones de los DIF municipales.

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 años, 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 **22 de mayo 2019 a las 12:00** 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 "COMPROBANTE 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 **11:00 horas** del día **21 de mayo de 2019** o no adjunten copia del "COMPROBANTE 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 **03 de junio 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 **11 de junio 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 **11 de junio 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 **12 de junio de 2019** a las **17:00 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 **12 de junio de 2019 17:30 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 alguno de los documentos solicitados en los numerales 4 y 5 de las presentes bases.
- d)** No incluya en su propuesta técnica 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 las **2 PARTIDAS**, 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 **14 de junio 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 amplió 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 LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DE "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO**, 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 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, 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 Secretaría 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 LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DE "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS", Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO**, con un monto total de \$XXX.XX (cantidad con letra 00/100 m.n), correspondiente al **30% 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 Secretaría 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 las 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.

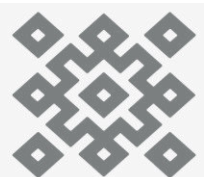
I. Se notificará personalmente en el domicilio que el Proveedor tenga registrado, el acuerdo emitido por el Órgano de Interno de Control, en el que consten las presuntas conductas ilícitas que se atribuyan al Proveedor;

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 CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO en los almacenes de los Sistemas DIF Municipales que la contratante indique al licitante adjudicado a la formalización de cada pedido, las cuales se encuentran ubicadas en los 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 las partidas 1 y 2.

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.





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Desarrollo
Integral de la Familia



ME LLENA DE ORGULLO

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 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.

El desglose porcentual se refiere al valor representante de cada uno de los productos ofertados en la propuesta económica, con respecto al importe total de su propuesta.

19.8.- Para la distribución en la entrega a los Municipios, los insumos deberán empacarse en caja de cartón corrugado, 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 ó las que considere necesario siempre y cuando garantice la entrega de los insumos en óptimas condiciones.

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.

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>.

ATENTAMENTE
XALAPA-ENRIQUEZ, VERACRUZ, A 09 DE MAYO DE 2019.

HÉCTOR FERNANDO RUIZ 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 DE LOS PROGRAMAS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS", Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO QUE INTEGRA LAS PARTIDAS 1 Y 2

PARTIDA A	PROGRAMA A	REGLON	CONCEPTO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
PARTIDA 1	Desayunos Escolares Calientes y Espacios Alimentarios	1)	Aceite vegetal (Girasol)	1	Litro	Paquete de insumos	124,938
		2)	Arroz súper extra	1	Kilogramo		
		3)	Atún en agua	6	Lata de 140 gr.		
		4)	Avena en hojuelas	1	Bolsa de 400 gr.		
		5)	Ensalada de legumbres	3	Lata de 410 gr.		
		6)	Frijol negro	1	Kilogramo		
		7)	Granola de cereal integral	1	Bolsa de 400 gr.		
		8)	Harina de maíz nixtamalizado	4	Kilogramo		
		9)	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	5	Kilogramo		
		10)	Lenteja	1	Kilogramo		
		11)	Pasta para sopa integral	3	Bolsa de 200 gr.		
		12)	Soya texturizada	1	Kilogramo		
				13)	Caja de cartón corrugado (el Proveedor decide las dimensiones de la caja)		
PARTIDA 2	Nuevos Espacios Alimentarios	14)	Aceite vegetal (Girasol)	1	Litro	Paquete de insumos	62,562
		15)	Arroz súper extra	1	Kilogramo		
		16)	Atún en agua	6	Lata de 140 gr.		
		17)	Avena en hojuelas	1	Bolsa de 400 gr.		
		18)	Ensalada de legumbres	3	Lata de 410 gr.		
		19)	Frijol negro	1	Kilogramo		
		20)	Granola de cereal integral	1	Bolsa de 400 gr.		
		21)	Harina de maíz nixtamalizado	4	Kilogramo		
		22)	Leche descremada en polvo adicionada con	5	Kilogramo		





		vitaminas A y D			
23)		Lenteja	1	Kilogramo	
24)		Pasta para sopa integral	3	Bolsa de 200 gr.	
25)		Soya texturizada	1	Kilogramo	
26)		Caja de cartón corrugado (el Proveedor decide las dimensiones de la caja)	1	Pieza	



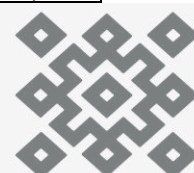
**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 1-A**

RELACIÓN DE MUNICIPIOS Y/O DIF MUNICIPALES PARA LA ENTREGA DE LOS PROGRAMAS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO.

No.	Municipio	Desayunos Escolares Calientes y Espacios Alimentarios	Nuevos Espacios Alimentarios	TOTAL
1	Acajete	1,035	192	1,227
2	Acatlán	297	240	537
4	Actopan	1,062	498	1,560
6	Acultzingo	792	1,176	1,968
8	Alpatláhuac	558	192	750
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	945	498	1,443
10	Altotonga	3,483	1,338	4,821
11	Alvarado	1,728	378	2,106
14	Amatlán de los Reyes	1,125	1,260	2,385
16	La Antigua	900	216	1,116
17	Apazapan	270	138	408
18	Aquila	198	138	336
19	Astacinga	1,215	318	1,533
20	Atlahuilco	1,242	384	1,626
21	Atoyac	603	324	927
22	Atzacan	936	378	1,314
23	Atzacan	2,169	732	2,901
25	Ayahualulco	1,197	1,308	2,505
26	Banderilla	549	288	837
28	Boca del Río	657	348	1,005
29	Calcahualco	1,305	546	1,851
7	Camarón de Tejeda	297	288	585
30	Camerino Z. Mendoza	1,269	756	2,025
31	Carrillo Puerto	1,512	498	2,010
57	Chiconquiaco	783	570	1,353
62	Chocamán	963	828	1,791
36	Coacoatzintla	1,053	396	1,449
38	Coatepec	1,296	558	1,854
41	Coetzala	540	138	678
42	Colipa	612	198	810
43	Comapa	261	900	1,161
44	Córdoba	3,519	822	4,341
46	Cosautlán de Carvajal	1,017	558	1,575
47	Coscomatepec	2,250	1,776	4,026
49	Cotaxtla	1,197	480	1,677
52	Cuichapa	756	426	1,182



53	Cuitláhuac	1,647	444	2,091
65	Emiliano Zapata	1,170	390	1,560
68	Fortín	2,124	486	2,610
71	Huatusco	1,170	1,260	2,430
74	Huiloapan de Cuauhtémoc	504	210	714
75	Ignacio de la Llave	927	420	1,347
79	Ixhuacán de los Reyes	756	294	1,050
80	Ixhuatlán del Café	945	888	1,833
81	Ixhuatlancillo	360	642	1,003
85	Ixtaczoquitlán	675	540	1,215
86	Jalacingo	2,025	810	2,835
88	Jalcomulco	279	396	675
43	Jamapa	1,530	252	1,782
93	Jilotepec	999	678	1,677
95	Juchique de Ferrer	531	450	981
96	Landero y Coss	279	90	369
98	Magdalena	540	222	762
99	Maltrata	684	1,122	1,806
100	Manlio Fabio Altamirano	261	366	627
101	Mariano Escobedo	999	666	1,665
105	Medellín	1,305	312	1,617
106	Miahuatlán	288	348	636
107	Las Minas	594	120	714
109	Misantla	1,107	552	1,659
100	Mixtla de Altamirano	1,314	576	1,890
112	Naolinco	135	696	831
113	Naranja	810	162	972
114	Nautla	585	390	975
115	Nogales	756	324	1,080
117	Omealca	1,395	690	2,085
118	Orizaba	585	312	897
126	Paso de Ovejas	666	324	990
125	Paso del Macho	477	516	993
127	La Perla	2,304	1,776	4,080
128	Perote	702	1,032	1,734
134	Puente Nacional	738	378	1,116
135	Rafael Delgado	2,124	858	2,982
136	Rafael Lucio	216	402	618
137	Los Reyes	927	210	1,137
138	Río Blanco	1,026	300	1,326
140	San Andrés Tenejapa	396	114	510
146	Sochiapa	738	198	936
147	Soledad Atzompa	1,539	1,338	2,877
148	Soledad de Doblado	630	378	1,008
156	Tatatila	1,215	222	1,437
159	Tehuipango	2,565	1,842	4,407
162	Tenampa	882	138	1,020
163	Tenochtitlán	504	276	780
164	Teocelo	990	402	1,392





165	Tepatlxco	648	456	1,104
166	Tepetlán	333	408	741
168	Tequila	2,133	582	2,715
171	Texhuacán	1,260	90	1,350
173	Tezonapa	846	1,194	2,040
174	Tierra Blanca	1,170	480	1,650
177	Tlacolulan	432	702	1,134
179	Tlacotepec de Mejía	531	234	765
181	Tlalixcoyan	2,268	438	2,706
182	Tlalnelhuayocan	774	540	1,314
24	Tlaltetela	1,593	768	2,361
183	Tlapacoyan	207	702	909
184	Tlaquilpa	1,125	300	1,425
185	Tlilapan	270	450	720
186	Tomatlán	504	282	786
187	Tonayán	720	390	1,110
188	Totutla	585	900	1,485
207	Tres Valles	549	720	1,269
191	Ursulo Galván	324	216	540
192	Vega de Alatorre	801	390	1,191
193	Veracruz	3,033	552	3,585
132	Las Vigas de Ramírez	1,368	792	2,160
194	Villa Aldama	693	294	987
87	Xalapa	5,490	660	6,150
92	Xico	1,116	786	1,902
195	Xoxocotla	774	348	1,122
196	Yanga	909	492	1,401
197	Yecuatla	720	450	1,170
200	Zentla	567	330	897
201	Zongolica	2,322	1,722	4,044
	Bodega 20 de Noviembre	5,364		5,364
	TOTAL	124,938	62,562	187,500



**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-103C80801/003/2019** 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:		Colonia:
Calle y Número:		
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 FÍSICA SELLO DE LA EMPRESA**





**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-103C80801/003/2019** 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**





**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-103C80801/003/2019** 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 FÍSICA 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-103C80801/003/2019** 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 de los **PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO**, en cantidad, calidad y plazo solicitados en estas bases por la Contratante.
- e)** En caso de resultar adjudicado, me comprometo a que el personal con el que llevaré cabo el objeto de la presente licitación se encuentre dado de alta y se encuentre al corriente de sus pagos en el Instituto Mexicano del Seguro Social. **ANEXO 5.**
- 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-103C80801/003/2019**, 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**





**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 5-A**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/003/2019

CARTA COMPROMISO DE LEGALIDAD Y TRANSPARENCIA

**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 el Licitante _____ en relación a la Licitación Pública Nacional **LPN-103C80801/003/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO**, manifiesto bajo protesta de decir verdad que la CONVOCANTE tendrá poder amplio y facultades suficientes para abstenerse de recibir propuestas o celebrar contratación alguna con mi representada así como con los demás licitantes que participen en un mismo proceso de Licitación y que se encuentren vinculados entre sí por algún socio o asociado en común, y además manifiesto bajo protesta que no formo parte del mismo grupo empresarial para esta licitación.

LUGAR Y FECHA

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





**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 5-B**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/003/2019

CARTA COMPROMISO DE LEGALIDAD Y TRANSPARENCIA

**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 el Licitante _____ en relación a la Licitación Pública Nacional **LPN-103C80801/003/2019, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO,** manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada no se encuentra bajo algún proceso administrativo legal con alguna dependencia Federal, Estatal o Municipal.

LUGAR Y FECHA

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





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-103C80801/003/2019** 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 para la presente licitación cuentan por lo menos con un 50% de integración nacional.

LUGAR Y FECHA

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





**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-103C80801/003/2019** 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**



**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-103C80801/003/2019** 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 harina de maíz nixtamalizado por un término de 4 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 FÍSICA Y SELLO DE LA EMPRESA**





**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-103C80801/003/2019** 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**





**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-103C80801/003/2019** 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 FÍSICA Y SELLO DE LA EMPRESA**





**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 11**

FORMATO RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS

**NYTZIA 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-103C80801/003/2019 relativa a la ADQUISICIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO de insumos PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO.

Recibí del licitante _____ muestras físicas de los insumos para:

1.- Envío al laboratorio:

CANTIDAD DE MUESTRAS A PRESENTAR PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS"					
PROGRAMA	REN GLÓ N	CONCEPTO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTACI ÓN	UNIDAD
"Desayunos Escolares Calientes y Espacios Alimentarios " y "Nuevos Espacios Alimentarios "	1)	Aceite vegetal (Girasol)	3	Litro	Pieza
	2)	Arroz súper extra	3	Kilogramo	Pieza
	3)	Atún en agua	8	Lata de 140 gr.	Pieza
	4)	Avena en hojuelas	6	Bolsa de 400 gr.	Pieza
	5)	Ensalada de legumbres	6	Lata de 410 gr.	Pieza
	6)	Frijol negro	3	Kilogramo	Pieza
	7)	Granola de cereal integral	6	Bolsa de 400 gr.	Pieza
	8)	Harina de maíz nixtamalizado	3	Kilogramo	Pieza
	9)	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	3	Kilogramo	Pieza
	10)	Lenteja	3	Kilogramo	Pieza
	11)	Pasta para sopa integral	10	Bolsa de 200 gr.	Pieza





12)	Soya texturizada	3	Kilogramo	Pieza
13)	Caja de cartón corrugado (el Proveedor decide las dimensiones de la caja)	0	Pieza	Pieza

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

**"DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y
"NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS"
PARA LA ZONA CENTRO**

DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS

Descripción	Unidad de Medida
<p>CONTENIDO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- 1 lt. de aceite vegetal (Girasol) 2.- 1 kg. de arroz extra 3.- 6 latas de atún en agua de 140 gr. c/u 4.- 1 bolsa de 400 gr. de avena en hojuelas 5.- 3 latas de ensalada de legumbres de 410 gr. c/u 6.- 1 kg. Frijol negro 7.- 1 bolsa de 400 gr. de granola de cereal integral 8.- 4 kg. de harina de maíz nixtamalizado 9.- 5 kg. de leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D 10.- 1 kg. de lenteja 11.- 3 bolsas de pasta para sopa integral de 200 gr. c/u 12.- 1 kg. de soya texturizada 13.- Caja de cartón 	<p>PAQUETE DE INSUMOS</p>

NOTA IMPORTANTE: LA CAJA EN QUE SE ENCUENTRE INTEGRADO EL PAQUETE DE INSUMOS, SE ELABORARÁ CONFORME AL MODELO QUE SE LE PROPORCIONARÁ AL PARTICIPANTE QUE RESULTE GANADOR POR LA SUBDIRECCIÓN DE ASISTENCIA ALIMENTARIA Y LAS DIMENSIONES DE LAS MISMAS SERÁN CONFORME AL ACOMODO DE LOS PRODUCTOS QUE CONTENDRÁ.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
ACEITE VEGETAL (GIRASOL) DE 1 L**

DESCRIPCIÓN.



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

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

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

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD

1. Microbiológicos.

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

2. Fisicoquímicas.

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Contenido neto	1 LITRO	
Ácidos grasos libres (como ácido oleico), en %.		0.05
Humedad y materia volátil, en %.		0.05
Índice de peróxido, en meg./kg.		2.0
Color lovibond (amarillo)		1.5/10
Índice de yodo (cgl ₂ /g)	109	135

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

3. Sensoriales

Color	Amarillo, característico del producto.
Olor	Neutro. Exento de olores extraños o rancios.





Aspecto	Líquido oleoso transparente y libre de materia extraña.
Sabor	Neutro. exento de sabores extraños o rancios

4. Materia extraña.

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

5. Contaminantes.

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

Contaminante químico	Límites máximos
hierro	1.5 MG / KG.
cobre	0.1 MG / KG.
plomo	0.1 MG / KG
arsénico	0.1 MG / KG

6. Aditivos.

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



7. Muestreo.

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

8. Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de 6 meses, contados a partir de la fecha de elaboración y entrega del producto en las instalaciones de los 212 DIF Municipales, hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

9. Envase.

El producto se debe envasar en recipientes de un material resistente, transparente e inocho, sellado herméticamente que garantice la estabilidad del mismo, y evite su contaminación, no alterando su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El envase del producto debe llevar la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**

10. Presentación.

El envase del producto debe llevar una etiqueta firmemente adherida, visible e indeleble con la marca comercial y fecha de caducidad, número de lote, la descripción de las semillas utilizadas en su elaboración, la información nutrimental expresada en español, el contenido en ml., Hecho en México, nombre, razón social y domicilio del fabricante, así como todos los registros oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010, la tinta no debe contener plomo. En presentación de 1 L.**

11. Embalaje.

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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 a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a



los establecidos en el programa” ; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran paquete de insumos, 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 paquete de insumos, 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 paquete de insumos.

12.- Control de Calidad en el Proceso.

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

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

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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

13. Control y registro

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

14. PRUEBAS DE LABORATORIO REQUERIDAS

Identificación de muestra



- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Apariencia

Análisis Físicoquímico

- Ácidos grasos libres (como ácido oleico) (%)
- Humedad y material volátil (%)
- Índice de peróxido (meq/kg)

Materia extraña

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

NORMAS DE REFERENCIA

NMX-F-808-SCFI-2018	Alimentos. Aceite vegetal comestible.
CODEX - STAN 210-1999	Norma del codex para aceites vegetales. especificados
NMX-F-101-SCFI-2012	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de ácidos grasos libres-método de prueba
NMX-F-012-SCFI-2010	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación del índice de estabilidad osi-método de prueba
NMX-F-154-SCFI-2010	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación del valor de peroxido-método de prueba
NMX-F-211-SCFI-2012	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de humedad y materia volátil por el método de



	placa caliente-método de prueba
NMX-F-215-SCFI-2006	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de impurezas insolubles-método de prueba
NMX-F-222-1975	Determinación de rancidez en aceites y grasas vegetales o animales
NMX-F-225-SCFI-2014	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de prueba fría en aceites normales refinados y secos-método de prueba
PROY-NMX-F-492-SCFI-2014	Alimentos-aceites y grasas vegetales-determinación de contenido de jabón-método de prueba
NMX-F-473-SCFI-2012	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación sensorial de impurezas indeseables-olor-método de prueba
NOM-003-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones
<i>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</i>	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
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS	Diario de oficial de la federación. 14 de febrero de 2014.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
ARROZ EXTRA DE 1 Kg

DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio para consumo humano, perteneciente a la familia de las gramíneas, género *Oryza*, especie sativa; a los cuales se les ha quitado la cáscara, todos los gérmenes y las cutículas que constituyen el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico. El arroz objeto de esta especificación deberá ser preferentemente de origen nacional, calidad extra.



ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD

1. Sensoriales

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

Color	Característico del producto, grano pulido blanco o ligeramente amarillo nacarado
Olor	Característico del producto, libre de olor a rancidez, granos sanos, secos y limpios. Libre de humedad, fermentación, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Aspecto	Grano maduro, sano, limpio, pulido, exento de cáscara, germen y cutícula.

2. Fisicoquímicas

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS QUE DEBE PRESENTAR EL ARROZ

Especificaciones	Extra
Contenido Neto	1 Kg
Humedad	Máx. 13 - 15%
Grano entero % mínimo	82
Grano quebrado % máximo	18
Granos dañados (microorganismos, manchados e insectos % máximo)	3
Granos palay % máximo	0.1
Granos mal pulidos % máximo	2.0
Granos con cutícula roja % máximo	1.0
Granos estrellados % máximo	7.5
Granos yesosos % máximo	6
Impurezas	Máximo 0.5%



3. Materia extraña

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

4. Contaminantes

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

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflotoxinas	Max 20 µg/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Mesofilos aerobios	Máximo 10 000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Hongos	Máximo 300 UFC/g
Levaduras	Máximo 300 UFC/g
Escherichia Coli	Negativo
Salmonella	Ausencia en 25 g
Staphylococcus aureus	Negativo

5. Aditivos

Este producto no debe contener conservadores

6. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias,



debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas en laboratorio reconocido oficialmente que validen su cumplimiento.

7. Vida de Anaquel

El producto deberá haber sido cosechado en el ciclo de cultivo inmediato anterior a las fechas predeterminadas para su recepción (es decir haber sido cosechado como máximo un año antes de que se entregue en las instalaciones de los 212 DIF Municipales); además deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de 6 meses contado a partir de la fecha de procesado o envasado y entrega en los 212 DIF municipales, , hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

8. Envase

El producto se debe envasar en Bolsa de Polietileno Inocua y de calibre 250, sellada herméticamente para evitar su contaminación, la bolsa no debe alterar su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El envase del producto debe llevar la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”

9. Presentación

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, 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. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Indicando perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente, la tinta no debe contener plomo. En presentación de 1 Kg de contenido neto.

10. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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 a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a



los establecidos en el programa” ; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos, 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 paquete de insumos, 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 paquete de insumos.

11. Control de Calidad en el Proceso.

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

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

Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.

Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución. Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPALAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.



12. Control y registro

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

13. Pruebas de laboratorio requeridas

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Selectivo

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

Materia extraña

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



NORMAS DE REFERENCIAS

NMX-FF-035-2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano-Cereales-Arroz Pulido (<i>oryza sativa</i>). Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano-Cereales-Arroz Palay (<i>Oryza Sativa L.</i>)- Especificaciones y Métodos de Pruebas
NOM-Z-012-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-003-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-información comercial y sanitaria
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 198-1995	Norma del Codex para el arroz
Codex Stan 230-2001	Niveles máximos para el plomo
NOM-247-SSA1-2008	Norma oficial mexicana nom-147-ssa1-1996, bienes y servicios. cereales y sus productos. harinas de cereales, semolas o semolinas. alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, semolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

ATÚN EN AGUA DE 140 g

DESCRIPCIÓN

Es un producto enlatado elaborado a partir de lomo de atún con agua natural envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente y sin refrigeración.

1. Sensoriales





Color	Característico del producto. Claro y Homogéneo
Olor	Característico de la variedad del pescado fresco, sin olores extraños.
Sabor	Característico de la variedad del pescado fresco, sin sabores extraños.
Aspecto	Partículas de pescado, firmes y elásticos que mantienen la estructura original del producto, con no más del 5 % de piel, libre de escamas, parásitos, coágulos de sangre, agallas o restos de vísceras, máximo 5 espinas no mayores a 10 mm por 1.5 mm. El producto no debe presentarse pastoso o masudo.
Textura	Firme y propia del producto envasado

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza		140 g
Masa drenada	100g	
Proteína	25.7 %	
Carbohidratos		0 %
Grasa		0.9 %
Sodio		341.5 mg/100g

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

4. Materia extraña

El producto objeto de esta especificación debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña.

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.

6. Aditivos

“Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias”.

7. Contaminantes





Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/Kg)
Mercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100
Cadmio	0.5
Histamina	100
Toxina Botulinica	Ausente en la totalidad del envase

* Enlatado

8. Muestreo

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

9. Vida de Anaquel.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los 212 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 objeto de esta especificación se debe envasar en recipiente de tipo sanitario, elaborado de hojalata, con doble sello cerrado herméticamente, inocuo y resistente a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. El envase deberá tener un mínimo de vacío de 16.93 kPa (127 mmHg) a nivel del mar. El envase del producto debe llevar la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**

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 140 g.

12. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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 a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” ; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos 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 paquete de insumos 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 paquete de insumos.

13. Control de Calidad en el Proceso.

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

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



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

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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

14. Control y registro

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

15. Pruebas de laboratorio requeridas

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Apariencia

Análisis Físicoquímico

- Proteínas (%)
- Grasa (%)

Materia extraña

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



NORMAS DE REFERENCIAS

NOM-242-SSA1-2009	Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Disposiciones y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD y métodos de prueba.
NOM-084-SCFI-1994	Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonito preenvasados.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.
NMX-F-220-SCFI-2011	Atún y pescados similares enlatados en aceite
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NOM-003-SCFI-2011	Productos PreEnvasados. 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. Información comercial y sanitaria
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

AVENA EN HOJUELAS 400 g

DESCRIPCIÓN

Es el producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de avena (*Avena sativa* L.) sanos, limpios; privados de sus tegumentos, precocidos, laminados.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Varía de crema a grisáceo
Olor	Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de producto libre de sabores extraños.
Aspecto	Laminas, hojuelas pequeñas y blandas.
Textura	Firme y seca al tacto

2. Físicas y Químicas

Características fisicoquímicas	Límites
Contenido neto	400 g





Porcentaje de Ácidos grasos libres (%)	Máximo 10
Humedad % (m/m)	Máximo 12
Cenizas (%)	Máximo 2.0
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 gr
Por cada 100 g de avena en hojuelas*	
Energía (Kcal)	365
Proteínas (g)	16
Lípidos (g)	6.5
Hidratos de carbono (g)	67
Fibra (g)	10

3. Microbiológicas

Realizar los análisis de *Escherichia coli* conforme a lo establecido en la NMX-F-289-NORMEX-2014.
Realizar en análisis del contenido de sodio.

Microorganismos	Límite Máximo
Mesófilicos aerobios	10,000 UFC/gr
Coliformes Totales	10 UFC/gr
Coliformes totales fecales	Negativos
Hongos y Levaduras	100 UFC/gr
<i>Escherichia coli</i> en 25 g	Negativo
<i>Salmonella spp</i> en 25 gms.	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/gr)	Negativo

4. Materia extraña

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

5. Aditivos

“Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias”.

6. Contaminantes

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

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



7. Muestreo

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

8. Vida de Anaquel.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los 212 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.

9. Envase

El producto se debe empacar en bolsa de polietileno calibre 275, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inócuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento. El envase del producto debe llevar la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.

10. 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. Empaque en presentación de 400 g de contenido neto por paquete.

11. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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 a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.



La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” ; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos 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 paquete de insumos 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 paquete de insumos.

12. Control de Calidad en el Proceso.

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

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

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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

13. Control y registro



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

14. Pruebas de laboratorio requeridas

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Grasa (%)
- Proteína (%)

Materia extraña

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

NORMAS DE REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos-hojuela de avena-especificaciones y métodos de prueba
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, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y ESPECIFICACIONES SANITARIAS y nutrimentales. Métodos de Prueba.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.



NMX-F-615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090-S-1978	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos 73oliformes.
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>
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-312-NORMEX-2016	Determinación de azúcares reductores en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de ph en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NOM-188-SSA1-2003	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-12/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-003-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	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 201-1995	Norma del Codex para la avena

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

ENSALADA DE LEGUMBRES ENLATADAS DE 410 g

DESCRIPCIÓN.

Producto alimenticio preenvasado elaborado a partir de legumbres frescas tales como chícharo, zanahoria, ejote y elote embazados en agua y sal para su conservación.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Característico a chícharo, ejote zanahoria y elote
Olor	Característico a chícharo, ejote zanahoria y elote, sin aromas extraños
Sabor	Característico a chícharo, ejote zanahoria y elote, sin sabores extraños como agrios
Aspecto	Suave y firme característico de cada verdura
Textura	Producto tierno y firme

2. Físicas y Químicas





Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	410 g	
P.H.	5.3	6
Solidos solubles	6.5	8.5
Sal %	1	1.4
Masa drenada	246 g	
Sodio		400/100 g

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

4. Materia extraña

El producto objeto de esta especificación debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña.

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.

6. Aditivos

Solamente los permitidos como reguladores de pH y estabilizantes conforme a la NOM-130-SSA1-1995.

“Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias”.

7. Contaminantes

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Arsénico	1.0 mg/kg
Plomo	1.0 mg/kg
Cadmio	0.2 mg/kg
Estaño	100 mg/kg

8. Muestreo

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de



pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

9. Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los 212 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

El producto objeto de esta especificación se debe envasar en recipiente de tipo sanitario, elaborado de hojalata, con doble sello cerrado herméticamente, inocuo y resistente a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. El envase deberá tener un mínimo de vacío de 16.93 kPa (127 mmHg) a nivel del mar. El envase del producto debe llevar la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**.

11. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, 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 410 g.

12. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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 a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”** ; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores



cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos 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 paquete de insumos 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 paquete de insumos.

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

Identificación de muestra



- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Apariencia

Análisis Fisicoquímico

- Proteínas (%)
- Grasa (%)

Materia extraña

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

NORMAS DE REFERENCIAS

NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.
NOM-003-SCFI-2011	Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
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 FRIJOL NEGRO DE 1 Kg

DESCRIPCIÓN

De acuerdo a lo establecido en la NMX-FF-038-2003-SCFI el **Frijol** es un grano perteneciente a la familia de las leguminosas, del género **Phaseolus Vulgaris L**; es un alimento rico en proteínas, cuyo contenido es de 20.9 en cada 100 g. Se obtiene de una planta originaria de América, la cual produce granos envueltos en vaina y que desde tiempos remotos es, junto con el maíz, la base de la alimentación de los mexicanos.

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

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Olor	Característico de grano sano, seco y limpio. No permitiéndose en ningún caso que presente olor de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Color	Característico de las variedades de frijol negro.
Aspecto	Característico a las semillas del frijol, negro entero.

2. Especificaciones Químicas

Humedad	8 -13.5 %
Tiempo de cocción (en laboratorio)	Un tiempo de cocción en el intervalo de 55 min. a 70 min., en una olla de presión casera.

2.1 Especificaciones de calidad del grano

Especificaciones	Límites máximos de calidad (%)
Categoría	I
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50





Otros	0.30
Total	0.80
Granos Dañados	
Agentes Meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y Roedores	1.00
Desarrollo Germinal	0.10
Total	2.40
Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	2.25

En ningún caso se permitirá

se grano con

perforaciones de insectos, hongos, etc.

3. Materia Extraña

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

4. Contenido Neto

Contenido	1 Kg
-----------	------

5. Contaminantes

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

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.2 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

6. Aditivos



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

7. Muestreo

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

8. Vida de Anaquel

El producto deberá haber sido cosechado en el ciclo de cultivo inmediato anterior, a las fechas predeterminadas para su recepción (es decir haber sido cosechado como máximo un año antes de que se entregue en las instalaciones de los 212 DIF Municipales); además deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de 6 meses contados a partir de la fecha de envasado y entrega en los DIF municipales, a fin de que a su recepción este fresco hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

9. Envase

El producto se debe envasar en **Bolsa de Polietileno inocua** y de **calibre 150-250 micras**, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de c / envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**.

10. Presentación

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, 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. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. **Indicar perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente. Presentación de 1 Kg contenido neto.**

11. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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 a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos 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 paquete de insumos 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 paquete de insumos.

12. Control de Calidad en el Proceso

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

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

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

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



13. Control y Registro

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

14. Pruebas de laboratorio requeridas

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Olor
- Color
- Sabor
- Apariencia

Análisis Físicoquímico

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

Materia extraña

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

NORMAS DE REFERENCIA

NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabaceas – frijol (<i>phaseolus vulgaris</i> L.) - especificaciones y métodos de prueba
NMX-B-231-1990	Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 1. Información general y aplicaciones.



NMX-Z-012/2-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 2. Métodos de muestreo, tablas y gráficas.
NMX-Z-012/3-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 3. Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-003-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.
CODEX Stan 171-1989 (rev, 1-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres
CODEX Stan 230-2001 Rev, 1-2003	Niveles máximos para el plomo
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el Cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

GRANOLA DE CEREAL INTEGRAL DE 400 g

DESCRIPCIÓN

Mezcla de avena, arroz inflado, extraído de cereal fortificado con soya.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Característico del producto, sin presentar colores extraños
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños
Aspecto	Característico del producto

2. Físicas y Químicas





Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	400 g.	
Humedad (%)		12
Proteína %	9.0	
Grasa %		6.0
Fibra dietética (%)	6.0	
Sodio mg/100g		4
Carbohidratos por diferencia (%)		78.0
Contenido energético Kcal/100 g.		390

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Coliformes Totales	30 UFC/g
Hongos y levaduras	50 UFC/g

4. Materia extraña

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

5. Ingredientes Básicos

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

6. Aditivos

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

7. Contaminantes

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 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 212 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 polietileno calibre 275 cerradas herméticamente mediante el uso de termo. Resistente y que permite la adecuada conservación de las características del producto. El envase del producto debe llevar la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**.

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 400 g.

12. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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.

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

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos 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 paquete de insumos 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 paquete de insumos.

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

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor



- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

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

Materia extraña

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

NORMAS DE REFERENCIA

NOM-247-SSA1-2008	Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD y nutrimentales.
NOM-188-SSA1-2003	Determinación de Aflatoxinas
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos
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	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de mohos 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 coliformes totales, coliformes fecales 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

HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO DE 1 Kg

DESCRIPCIÓN

Harina de maíz nixtamalizado para elaborar tortillas, empacado en presentación de 1 kg. La nixtamalización es el proceso mediante el cual se realiza la cocción del maíz con agua y cal, para obtener principalmente el nixtamal que después de molido da origen a la masa que a su vez servirá para la elaboración de tortillas, tamales, atoles etc.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Blanco amarillento, con partículas de diferentes tonos de café
Olor	Característico a maíz, con algunos tonos de tostado
Sabor	Característico a harina de maíz nixtamalizado
Aspecto	Polvo granulado, partículas finas y gruesas, presencia de pericarpio.

2. Físicas y Químicas

Realizar el análisis de fibra, arsénico y aflatoxinas, de acuerdo a la NMXF-046-SCFI-2018 y la NMXF-047-SSA1-2018

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	1 kg	
Humedad		15.0 %
Proteína	8.0 %	
Grasa	4.0 %	
Cenizas		1.5 %
Extracto etéreo	Mínimo 4%	

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes Totales	100 UFC/g
Hongos y levaduras	1000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i> en 25 g	Negativo
<i>Salmonella</i> spp en 25 gms.	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/gr)	Negativo



4. Materia extraña

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

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.

6. Aditivos

Los permitidos por la Secretaría de Salud y los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-1996. Punto 6.2.4

7. Contaminantes

Contaminantes químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Arsénico	0.3 mg / kg
Aflatoxinas ppb	12 µg / 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 4 meses mínimo contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los 212 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

Empacado en presentación de 1 kg en bolsa de papel blanco impreso a 4 tintas, sello tipo engargolado en fardos de 10 paquetes empacados en poli olefina transparente termo encogible. El envase del producto debe llevar la leyenda **“Este programa es público, ajeno**



a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.

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 1 kg.

12. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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 a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” ; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos, 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 paquete de insumos 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 paquete de insumos.

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

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

- Humedad (%)
- Proteínas (%)

Materia extraña

- a) Excremento de roedor
- b) Larvas/huevecillos de insectos
- c) Tierra y arena
- d) Fragmentos de insectos



- e) Insectos enteros
- f) Pelos de roedor.

NORMAS DE REFERENCIA

NOM-247-SSA1-2008	Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD y nutrimentales.
NMX-F-046-S-1980	Harina de maíz nixtamalizado
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba)
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090-S-1978	Determinación de fibra cruda en alimentos.
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-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>
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-312-NORMEX-2016	Determinación de azúcares reductores en alimentos y bebidas no alcohólicas
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de ph en alimentos y bebidas no alcohólicas
NOM-188-SSA1-2003	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-12/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-003-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.
NMX-F-046-S-1980	Harina de maíz nixtamalizado



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

LECHE DESCREMADA EN POLVO ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D, DE 1 KG.

DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido por la deshidratación de la leche estandarizada en materia grasa y apta para la alimentación humana mediante procesos tecnológicamente adecuados.

Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D, contiene como mínimo 34% m/m de proteínas (en extracto seco y magro) propias de la leche en % m/m, con fundamento en reglamento citado en el apoyo de la NOM-155-SSA1-2012.

Leche de vaca, de acuerdo a las características que se señalan en la Ley General de Salud corresponde a la obtenida de animales sanos. Los sólidos no grasos provienen de la leche y la grasa es exclusivamente propia de la leche. Los aditivos y emulsificantes añadidos a la leche serán sólo los permitidos por la Secretaría de Salud Pública. Así mismo, deberá cumplir con lo establecido en las normas oficiales mexicanas: NOM-155-SCF1-2012. Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. La NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto combinado y derivados lácteos. Disposiciones y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD. Métodos de prueba.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Amarillo a ligeramente crema
Olor	Característico a lacteo, libre de olores extraños.
Sabor	Característico a lacteo, libre de sabores extraños
Aspecto	Polvo homogéneo fino, de color uniforme, fácilmente reconstituible que no presenta aglomeraciones o apelmazamientos como signos evidentes de humedad.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	1 kg	
Humedad (% m/m)		4
Proteína	34.0 %	
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % m/m	27.0 %	
Lactosa % (m/m)	43	52
Grasa butírica (% m/m)		1.5
Acidez (como gr. De ácido láctico/100 g)	0.9	1.5
Cenizas (% m/m)	6%	



Índice de solubilidad (ml)	1.0 ml
Partículas quemadas y sedimento (disco/mg)	Mín. disco A Máx. disco B
VITAMINA A	310 mín. - 670 máx. µg/L
VITAMINA D	5 mín. - 7.5 máx.
sodio	400 mg/100 g *

*EIASA

Pruebas de Autenticidad de la leche

- a) Perfil de ácidos grasos de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- b) Perfil de esteroides de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- c) Perfil de proteínas de leche descremada por electroforesis capilar-típico de la leche
- d) Índice de Daño por tratamiento térmico- Catalogada como leche "médium Heat"

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite
Organismos coliformes totales	Menor 10 UFC/g o ml
Salmonella spp	Ausente en 25 g/ml
Escherichia Colli	Menor a 3 NMP/g o ml
Enterotoxina estafilococcica	Negativa

4. Materia extraña

El producto objeto de esta especificación debe estar libre de cualquier materia extraña. Exento de contaminación. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor, pelos, fragmentos de insectos, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de material ajeno a la naturaleza del producto.

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.

6. Aditivos

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud dentro de los límites autorizados conforme a la NOM-243-SSA1-2010 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.

"Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias".

7. Contaminantes



Realizar el análisis de sodio, de acuerdo a lo establecido en la EIASA 2019.

Contaminantes químicos	Límites Máximos
Plomo	0.1mg / kg
Arsénico	0.2 mg / kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Aflotoxinas	0.5 mcg/Kg

*mcg/kg = microgramos por kilogramo

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 contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los 212 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

Bolsa de un material resistente, de un calibre suficiente para resistir el peso del producto, inocuo, exento de cualquier otro material u olor extraño, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Los sellos del empaque deberán ser lo suficientemente resistentes para evitar fugas. El envase del producto debe llevar la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**

11. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, 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 1 kg.

12. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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 a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” ; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos, 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 paquete de insumos 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 paquete de insumos.

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

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Fisicoquímico

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

Materia extraña

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

NORMAS DE REFERENCIAS

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 Y DE CALIDAD. Métodos de prueba.



NOM-184-SSA1-2003	Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.
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-003-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

LENTEJA DE 1 Kg

DESCRIPCIÓN

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.





1. Sensoriales

Olor	Característico del grano fresco, sano, seco y limpio. Libre de olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Color	El grano es de color uniforme, verdoso o café claro.
Sabor	Característico del producto, tipo del grano fresco, maduro y sano, libre de contaminantes y sabores extraños.
Aspecto	Grano entero homogéneo, maduro, sano y limpio. Sin presentar evidencia física de plaga.

2. Especificaciones Químicas

Humedad	13 - 15 %
Tiempo de Cocción	25 minutos, en una olla de presión casera

3. Especificaciones de Calidad del Grano.

Especificaciones	Límites máximos de calidad (%)
Categoría	I
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	0.80
Granos Dañados	
Agentes Meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y Roedores	1.00
Desarrollo Germinal	0.10
Total	2.40
Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	2.25
Granos defectuosos	





Partidos o quebrados	1.5
Manchados ampollados	2
Total	5.50
Presencia de plaga	0

4. Materia extraña.

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

5. Contaminantes.

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

Contaminantes químicos	Límites máximos
Plomo	0.2 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

6. Aditivos

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

7. Muestreo.

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

8. Vida de Anaquel.

El producto deberá haber sido cosechado en el ciclo de cultivo inmediato anterior, a las fechas predeterminadas para su recepción (es decir haber sido cosechado como máximo un año antes de que se entregue en las instalaciones de los 212 DIF Municipales); además deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de 6 meses contados a partir de la fecha de envasado y entrega en los DIF municipales, a fin de que a su recepción este fresco hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.



9. Envase.

El producto se debe envasar en Bolsa de Polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de c / envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar la **leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**

10. Presentación.

La envoltura será en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, 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. El etiquetado debe estar conforme a la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

Indicar perfectamente en el envase de polietileno, el número de lote y la fecha de consumo preferente. Presentación de 1 Kg contenido neto.

11. Embalaje.

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

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” ; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos 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 paquete de insumos, 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 paquete de insumos.

12. Control de Calidad en el Proceso.

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

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

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

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

13. Control y Registro

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

14. Pruebas de laboratorio requeridas

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto



Examen Físico

- Total de Impurezas (%)
- Total de Grano dañado (%)
- Variedades contrastantes (%)
- Variedades afines (%)
- Total de grano defectuoso (%)

Análisis Fisicoquímico

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

Materia extraña

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

NORMAS DE REFERENCIAS

CODEX Stan 171-1989	Norma del CODEX para determinadas legumbres
NMX-B-231-1990	Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 1. Información general y aplicaciones.
NMX-Z-012/2-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 2. Métodos de muestreo, tablas y gráficas.
NMX-Z-012/3-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 3. Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-003-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.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres.



(rev-1995)	
Codex Stan 230-2001 2003	Niveles máximo para el plomo
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas
NMX-FF-038-SCF1-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano. Fabáceas-frijol (<i>phaseolus vulgaris</i> L.), especificaciones y métodos de prueba.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE 200 g**

DESCRIPCIÓN

Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y/o harinas procedentes en su totalidad de trigos duros con agua potable. Es utilizada para realizar diferentes platillos en la alimentación cotidiana.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD

1. Sensoriales

Color	Característico del producto, café claro.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	La pasta no debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos

2. Fisicoquímicas

Realizar el análisis de fibra dietética y sodio para verificar que cumpla con los criterios de calidad nutricia de la EIASA 2019.

Especificaciones (base seca)	Mínimo	Máximo
Cenizas %		1.25
Proteínas (Nx5.76) %	13.0	
Humedad %		13.0
Fibra	1.8 g/ 30 g (>10% IDR)	

3. Microbiológicas

Cuenta total de mesofilicos aerobios	1,000 UFC/g
--------------------------------------	-------------





Cuenta de hongos	200 UFC/g
Cuenta de levaduras	150 UFC/g
Cuenta de coliformes totales	Menos de 10 UFC
<i>Salmonella</i> en 25 gr	Ausente
<i>Escherichia coli</i>	Ausente
<i>Staphylococcus aureus</i>	Menos de 100 UFC/g

4. Materia Extraña

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

5. Contaminantes

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

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflotoxinas	20mcg/kg

*mcg/kg = microgramos por kilogramo

6. Aditivos

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

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

Los aditivos para alimentos permitidos en la elaboración del producto y sus variedades objeto de esta licitación, estarán con lo dispuesto en la NOM-247-SSA1-1996.

“Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias”

7. Muestreo

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

8. Vida de Anaquel



El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses a partir de la fecha de elaboración, envasado y entrega del producto, en las instalaciones de los 212 DIF Municipales; a fin de que a su recepción este fresco hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

9. Envase

El empaque debe ser de polipropileno calibre 30 a 35 micras, (envase resistente e inocuo) sellado herméticamente, que garantice la estabilidad y evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El envase del producto debe llevar la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**.

10. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, 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 200 gr.**

11. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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 a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” ; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos 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 paquete de insumos 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 paquete de insumos.

12. Control de Calidad en el Proceso.

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

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

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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

13. Control y Registro.

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

14. Pruebas de laboratorio requeridas

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor



- Aspecto

Análisis Físicoquímico

1. Proteína (%)
2. Humedad (%)

Materia extraña

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

NORMAS DE REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2003	Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba
NOM-247-SSA1-2008	Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD y nutrimentales.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos método de ensayo (prueba).
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos. Determinación de extracto etéreo.
NMX-F-330-S-1979	Huevo entero, deshidratado o en polvo.
NMX-F-023-NORMEX-2003	Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i> .
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-003-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

SOYA TEXTURIZADA 1 Kg

DESCRIPCIÓN

Es el producto alimenticio obtenido de la extracción de la proteína de la harina de soya desgrasada, la cual se somete a un proceso de extrusión para obtener muchos hilos delgados. Los hilos de la proteína precipitada son estirados y torcidos en mazos de fibra.

PRESENTACIÓN

Bolsa de polietileno de 1 Kg etiquetada tal como se indica en el apartado correspondiente.

ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD.

1. Sensoriales

Color	Café claro, característico de los productos derivados de la soya.
Olor	Debe ser característico de la soya.
Sabor	Debe ser del sabor característico del producto, a soya, libre de sabores extraños, a rancidez o cualquier otro sabor ajeno a la naturaleza del producto.
Aspecto	Trozos irregulares de 1 a 3 cm sueltos, secos y porosos.

2. Físicas y Químicas

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	1 kg	
Humedad		9 %
Proteína	48 %	
Grasa		2 %
Cenizas		7%

3. Microbiológicas

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Coliformes Totales	< 10 UFC/g
Hongos y levaduras	< 100 UFC/g
Salmonella spp 25gr	Negativo
Staphylococcus aureus	Negativo
Escherichiacoli	Negativo

4. Materia extraña



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

5. Ingredientes Básicos

Los señalados.

6. Aditivos

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud 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, así como los especificados en el Título Vigésimo Tercero del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.

“Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias”.

7. Contaminantes

Realizar el análisis de fibra y mercurio, de acuerdo a lo establecido en la NMX-F-800-SCFI-2017.

Contaminantes químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg/Kg
Cadmio	0.1 mg/Kg

8. Muestreo

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

9. Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y entrega del producto, en las instalaciones de los 212 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

El empaque deberá ser de un material resistente, sellado térmicamente de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas. El envase del producto debe llevar la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**



11. Presentación

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, 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 1 Kg.

12. Embalaje

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, 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 a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado, e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” ; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al participante que resulte ganador el cual será entregado por la subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos 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 paquete de insumos 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 paquete de insumos.

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

Identificación de muestra

- Producto
- Marca
- Lote
- Fecha de caducidad

Análisis Sensorial

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto

Análisis Físicoquímico

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

Materia extraña

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



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

NORMAS DE REFERENCIAS

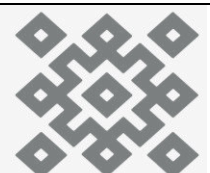
NMX-FF-089-SCFI-2008	Productos no industrializados para uso humano – oleaginosas – soya – glycine max (L.) merrill – especificaciones y métodos de prueba.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios
NMX-F-615-NORMEX-2004	Determinación de extracto etéreo
NMX-F-090-S-1978	Determinación de fibra cruda en alimentos.
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-111-SSA1-1994	Método de conteo de mohos y levaduras en alimentos.
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.
NMX-F-312-NORMEX-2016	Determinación de azúcares reductores en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de Ph en alimentos y bebidas de alcohólicas
NOM-188-SSA1-2003	Determinación de aflatoxinas
NMX-Z-12/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-003-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.
MNX-F-800-SCF1-2017	Alimentos-proteínas texturizada de soya especificaciones e información comercial y métodos de prueba.





**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 13**

CONS	PUNTO DE LAS BASES	DOCUMENTO DE PROPOSICIÓN TÉCNICA
1	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 las partidas 1 y 2 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.
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 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 vigente será motivo de desechamiento.
3	4.2.2	El licitante deberá presentar el original para cotejo 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 Original o copia certificada para cotejo y copia simple de las escrituras correspondientes. (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, con facultades para actos de administración (preferentemente subrayar el numeral donde se establezca el nombre del representante o apoderado legal y sus facultades).
6	4.2.5	En caso de ser persona física, deberá presentar Original para cotejo y copia simple legible del acta de nacimiento del Licitante.
7	4.2.6	Original 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 simple de la identificación oficial vigente será motivo de desechamiento.
8	4.2.7	Copia simple del comprobante de pago de las bases.
9	4.2.8	Original o copia certificada para cotejo y copia simple , completa y legible del alta ante la SHCP Secretaría de Hacienda y Crédito Público, así como cambios de situación fiscal si existieran (R-1).
10	4.2.9	Original 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; La fecha de emisión del documento deberá corresponder al mes corriente a la presentación de las propuestas.
11	4.2.10	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, acreditando la experiencia con copia de facturas y/o pedidos.
12	4.2.11	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.
13	4.2.12	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.
14	4.2.13	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.
15	4.2.14	Original para cotejo y copia simple del Aviso de Funcionamiento , de responsable sanitario y de modificación o baja de establecimiento de productos y servicios, ante la comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios (COFEPRIS) o Secretaría de Salud actualizada con sello al 2018.
16	4.2.15	Original para cotejo y copia simple del oficio emitido por la Secretaría de Salud, Comisión Federal Para la Protección Contra Riesgos Sanitarios , del dictamen procedente en "Buenas Prácticas de Higiene Para el Proceso de Alimentos", en conformidad con la Ley General de Salud, el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, que cuente con vigencia a partir de la convocatoria y hasta el cumplimiento total del contrato derivado del presente procedimiento adquisitivo. a) Contrato de fumigación de sus instalaciones celebrado con compañía especializada, con su programa calendarizado de cómo se prestó el servicio en el año 2018 y de cómo se prestará en el año 2019 , y presentar copia de al menos tres facturas de los meses de enero, febrero, marzo y abril de 2019 con sus





		correspondientes certificados de aplicación (una por mes, inmediatamente anteriores a la fecha de presentación de propuesta de la presente licitación); anexando copia simple legible de la licencia sanitaria de la empresa que proporciona el servicio de fumigación.
17	4.2.16	<p>El licitante deberá presentar a la convocante, Original para cotejo y copia simple de los siguientes certificados:</p> <p>a) 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, en Sistemas de Gestión de la Calidad, y el alcance del certificado deberá cubrir: Compra, limpieza, envasado y venta de granos y semillas; integración y armado de despensas de alimento abarrotes y productos de limpieza e higiene personal, su logística de distribución y entrega, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo certificador.</p> <p>c) Constancia de conformidad a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 verificación de información comercial y sanitaria especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados expedido por la Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. Aplica solo para granos y semillas (arroz, frijol, lenteja).</p>
18	4.2.17	Original para cotejo y copia simple de como mínimo dos 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.
19	4.2.18	Carta en original y en papel membretado en donde especifique la capacidad de producción de la planta procesadora o comercializadora.
20	4.3.1 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.
21	4.3.1 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 .
22	4.3.1 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-103C80801/003/2019 y que conoce y está conforme con todo lo asentado en la Junta de Aclaraciones. ANEXO 4 .



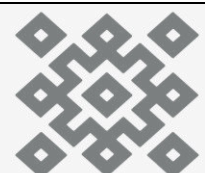


23	4.3.1 d) al g)	<p>d) Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que cuenta con la infraestructura y los recursos necesarios para realizar la entrega de los bienes de los PROGRAMAS ALIMENTARIOS "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS" Y "NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS", PARA LA ZONA CENTRO, objeto de esta licitación en cantidad, calidad y plazo solicitados en estas 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 y se encuentre al corriente de sus pagos 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-103C80801/003/2019, 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)	<p>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.</p>
25	4.3.1 i)	<p>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.</p>
26	4.3.1 j)	<p>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 harina de maíz nixtamalizado por un término de 4 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</p> <p>NOTA 6: Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.</p>



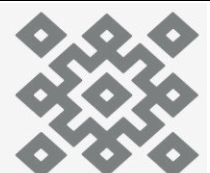


27	4.3.1 k)	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que, no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se genera un conflicto de interés (<u>en caso de persona física</u>).
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 octubre 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 Atención a Población Vulnerable, 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 harina de maíz nixtamalizado contará con una caducidad mínimo por un término de 4 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses posteriores a la entrega contra cualquier defecto de fabricación, contados partir de la recepción.
36	4.3.1 t)	"CARTA COMPROMISO DE LEGALIDAD Y TRANSPARENCIA" de conformidad al ANEXO 5-A.
37	4.3.1 u)	"CARTA COMPROMISO DE LEGALIDAD Y TRANSPARENCIA" de conformidad al ANEXO 5-B.
		DOCUMENTOS DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA
38	5.1	<p>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:</p> <p>a) El precio unitario se presentará en moneda nacional a dos decimales, Importe, Impuesto al Valor Agregado e Importe Total.</p> <p>b) El Importe Total con letra.</p> <p>c) La leyenda de que "Los precios unitarios serán fijos durante la vigencia del contrato y hasta la entrega total de los bienes".</p> <p>d) En caso de discrepancia entre el precio unitario y el importe total se tendrán como válido el precio unitario.</p>
39	5.2	Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste el sostenimiento de ofertas aún en caso de errores aritméticos. ANEXO 9.
40	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.
41	5.4	<p>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.</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>
42		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.





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



**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-103C80801/003/2019**, 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 FÍSICA Y SELLO DE LA EMPRESA**



**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-103C80801/003/2019

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-103C80801/003/2019**

**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 A	PROGRAMA A	REGLON	CONCEPTO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	MARCA O MARCAS	CADUCIDAD
PARTIDA 1	Desayunos Escolares Calientes y Espacios Alimentarios	1)	Aceite vegetal (Girasol)	1	Litro	Paquete de insumos	124,938		
		2)	Arroz súper extra	1	Kilogramo				
		3)	Atún en agua	6	Lata de 140 gr.				
		4)	Avena en hojuelas	1	Bolsa de 400 gr.				
		5)	Ensalada de legumbres	3	Lata de 410 gr.				
		6)	Frijol negro	1	Kilogramo				
		7)	Granola de cereal integral	1	Bolsa de 400 gr.				
		8)	Harina de maíz nixtamalizado	4	Kilogramo				
		9)	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	5	Kilogramo				
		10)	Lenteja	1	Kilogramo				
		11)	Pasta para sopa integral	3	Bolsa de 200 gr.				
		12)	Soya texturizada	1	Kilogramo				
				13)	Caja de cartón corrugado (el Proveedor decide las dimensiones de la caja)			1	Pieza
		14)	Aceite vegetal (Girasol)	1	Litro				
		15)	Arroz súper extra	1	Kilogramo				
		16)	Atún en agua	6	Lata de 140 gr.				





PARTIDA 2	Nuevos Espacios Alimentarios	17)	Avena en hojuelas	1	Bolsa de 400 gr.	Paquet e de insumo s	62,562		
		18)	Ensalada de legumbres	3	Lata de 410 gr.				
		19)	Frijol negro	1	Kilogramo				
		20)	Granola de cereal integral	1	Bolsa de 400 gr.				
		21)	Harina de maíz nixtamalizado	4	Kilogramo				
		22)	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	5	Kilogramo				
		23)	Lenteja	1	Kilogramo				
		24)	Pasta para sopa integral	3	Bolsa de 200 gr.				
		25)	Soya texturizada	1	Kilogramo				
		26)	Caja de cartón corrugado (el Proveedor decide las dimensiones de la caja)	1	Pieza				

•**Lugar de entrega de los bienes:** En los municipios establecidos en el **ANEXO 1-A** de las bases, para los Programas **“DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS”** Y **“NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS”**, PARA LA **ZONA CENTRO** en los almacenes de los 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 municipios establecidos en el **ANEXO 1-A**.

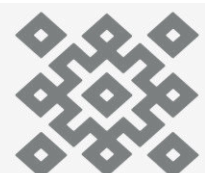
•**Período de garantía:** deberá garantizar la harina de maíz nixtamalizado por un término de 4 meses, el resto de los bienes por un término de 6 meses posteriores a la entrega contra cualquier defecto de fabricación, composición o vicios ocultos, en caso de que se presentara alguno de ellos, deberá 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 a los programas **“DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y ESPACIOS ALIMENTARIOS”** Y **“NUEVOS ESPACIOS ALIMENTARIOS”**, PARA LA ZONA CENTRO 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 y sensoriales por espacio de 6 meses, contados a partir de la fecha de elaboración y entrega del producto en las instalaciones de los DIF Municipales, hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

LUGAR Y FECHA

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





**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO B**

**PROPUESTA ECONÓMICA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LPN-103C80801/003/2019**

**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	REGLÓN	CONCEPTO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	MARCA	PORCENTAJE %	CANTIDAD	IMPORTE	
PARTIDA A 1	Desayunos Escolares Calientes y Espacios Alimentarios	1	Aceite vegetal (Girasol)	1	Litro		Paquete de insumos			125,938	\$0.00	
		2	Arroz súper extra	1	Kilogramo			\$0.00				
		3	Atún en agua	6	Lata de 140 gr.			\$0.00				
		4	Avena en hojuelas	1	Bolsa de 400 gr.			\$0.00				
		5	Ensalada de legumbres	3	Lata de 410 gr.			\$0.00				
		6	Frijol negro	1	Kilogramo			\$0.00				
		7	Granola de cereal integral	1	Bolsa de 400 gr.			\$0.00				
		8	Harina de maíz nixtamalizado	4	Kilogramo			\$0.00				
		9	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	5	Kilogramo			\$0.00				
		10	Lenteja	1	Kilogramo			\$0.00				
		11	Pasta para sopa integral	3	Bolsa de 200 gr.			\$0.00				
		12	Soya texturizada	1	Kilogramo			\$0.00				
		13	Caja de cartón corrugado (el Proveedor decide las dimensiones de la caja)	1	Pieza			\$0.00				
										SUBTOTAL:	\$0.00	
											I.V.A.	\$0.00
											TOTAL	\$0.00

PARTIDA	PROGRAMA	REGLÓN	CONCEPTO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	MARCA O MARCAS	PORCENTAJE %	CANTIDAD	IMPORTE
		14	Aceite vegetal (Girasol)	1	Litro		Paquete de insumos				\$0.00
		15	Arroz súper extra	1	Kilogramo			\$0.00			
		16	Atún en agua	6	Lata de 140 gr.			\$0.00			





PARTID A 2	Nuevos Espacios Alimentarios	17	Avena en hojuelas	1	Bolsa de 400 gr.				\$0.00
		18	Ensalada de legumbres	3	Lata de 410 gr.				\$0.00
		19	Frijol negro	1	Kilogramo				\$0.00
		20	Granola de cereal integral	1	Bolsa de 400 gr.				\$0.00
		21	Harina de maíz nixtamalizado	4	Kilogramo				\$0.00
		22	Leche descremada en polvo adicionada con vitaminas A y D	5	Kilogramo				\$0.00
		23	Lenteja	1	Kilogramo				\$0.00
		24	Pasta para sopa integral	3	Bolsa de 200 gr.				\$0.00
		25	Soya texturizada	1	Kilogramo				\$0.00
		26	Caja de cartón corrugado (el Proveedor decide las dimensiones de la caja)	1	Pieza				\$0.00
								62,562	
								SUBTOTAL:	\$0.00
								I.V.A.	\$0.00
								TOTAL	\$0.00

	SUBTOTAL 2 PROGRAMAS:	\$0.00
	I.V.A. 2 PROGRAMAS:	\$0.00
	TOTAL 2 PROGRAMAS:	\$0.00

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 FISICA Y SELLO DE LA EMPRESA**





**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO C**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/003/2019

**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**

