



SS
**SECRETARÍA DE SALUD
Y SERVICIOS DE SALUD**



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

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

SUBDIRECCION DE RECURSOS MATERIALES

DEPARTAMENTO DE LICITACIONES

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

LPN-103C80801/001/2017

RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS:

“ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES”

“ASISTENCIA ALIMENTARIA A FAMILIAS EN DESAMPARO”

“DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS”

“DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y COCINAS COMUNITARIAS”

“ATENCION ALIMENTARIA A MENORES DE CINCO AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS”



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 Fracción VIII del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, convoca a todas aquellas personas físicas y morales legalmente constituidas interesadas en participar en la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2017, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS “ASISTENCIA ALIMENTARIA A FAMILIAS EN DESAMAPARO”, “ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES”, “DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS”, “DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y COCINAS COMUNITARIAS” Y “ATENCION ALIMENTARIA A MENORES DE CINCO AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS”**, en la modalidad de contrato abierto, la cual se realiza con fundamento en el Artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y los Artículos 1 Fracción I, 3 Fracción I, 9,13 Fracción IV, 26 Fracción I, 27, 28, 29 Fracción II, 31, 35, 36, 37, 39 al 46, 48, 49, 60, 62, 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; 185, 186 Fracciones III y XI, 213 y demás relativos aplicables del Código Financiero para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y con apoyo en lo dispuesto en los Artículos 53 y 54 del Decreto Número 8 del Presupuesto de Egresos para el Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, correspondiente al Ejercicio Fiscal 2017, publicado en la Gaceta Oficial Número 522, se cuenta con el Dictamen de Suficiencia Presupuestal Número SSE/D-0228/2017 de fecha 01 de Marzo del 2017, Registro de Procedimientos de Adquisición e Inversión RPAI No. SSE/0626/2017, Cartera de Proyectos de Obra Pública CPO-POA-00020-17, emitidos por la Secretaría de Finanzas y Planeación. La presente licitación se llevará a cabo con reducción de plazos, según acuerdo Número 3.SO.17.A1 de la Tercera Sesión Ordinaria del Subcomité de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave de fecha 09 de marzo del año en curso, con fundamento en el Artículo 6 de la Ley Fracción VIII y el Artículo 10 Fracción VIII de su respectivo Manual de Organización.1



INDICE:

- 1.- DEFINICIONES GENERALES
 - 2.- INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN
 - 3.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS:
 - 4.- PROPUESTA TÉCNICA
 - 5.- PROPUESTA ECONÓMICA
 - 6.- DE LA JUNTA DE ACLARACIONES
 - 7.- DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES
 - 8.- FALLO
 - 9.- CRITERIOS DE DESECHAMIENTO
 - 10.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN
 - 11.- SUPUESTOS PARA DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN
 - 12.- SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO
 - 13.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO
 - 14.- PENAS CONVENCIONALES
 - 15.- SANCIONES
 - 16.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA
 - 17.- RECURSO DE REVOCACIÓN
 - 18.- CONDICIONES Y LUGAR DE ENTREGA
 - 19.- DERECHOS DE AUTOR
- ANEXOS



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.

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

1.3.- 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.

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

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

1.6.- Licitación.- Procedimiento mediante el que se convoca a oferentes a fin de llevar al cabo una contratación.

1.7.- Licitantes- Las personas físicas o morales que participan en el proceso de licitación.

1.8.- Padrón de Proveedores.- El registro nominal de proveedores inscritos ante la Secretaría de Finanzas y Planeación del Estado de Veracruz, (SEFIPLAN).

1.9.- Proveedor.- La Persona Moral o Física que suministra o está en posibilidades de suministrar como oferente, los bienes o servicios que se requieren.

2.- INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN

2.1.- El objeto de la presente licitación es: LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS “ASISTENCIA ALIMENTARIA A FAMILIAS EN DESAMPARO”, “ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES”, “DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS”, “DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y COCINAS COMUNITARIAS” Y “ATENCIÓN ALIMENTARIA A MENORES DE CINCO AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS”, en las cantidades, lugares y especificaciones establecidas en el ANEXO 1 de las presentes bases.

El procedimiento de licitación para la Adquisición de insumos para los Programas Alimentarios, consiste en 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.- Las condiciones de contratación son las siguientes:



2.3.- Forma de entrega: será de conformidad con lo especificado en el ANEXO TÉCNICO (ANEXO 1), libre a bordo y de acuerdo con el pedido emitido por la Dirección Administrativa, debiendo entregar con la remisión, cuyo formato será proporcionado al licitante ganador a la firma del contrato (ANEXO 7).

2.4.- Lugar de entrega: para los programas “DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS”, “DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y COCINAS COMUNITARIAS” Y “ATENCIÓN ALIMENTARIA A MENORES DE CINCO AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS” en los 212 municipios del estado de Veracruz, indicados en el ANEXO 11; para el Programa Alimentario “ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES” en los puntos de entrega, los cuales serán proporcionados por la convocante al licitante adjudicado y para el programa “ASISTENCIA ALIMENTARIA A FAMILIAS EN DESAMPARO” en los lugares que indique la convocante al licitante adjudicado, en casos de emergencia.

2.5.- El licitante adjudicado deberá realizar la entrega de los insumos quince días naturales posteriores a la firma del pedido correspondiente.

2.6.- Precios.- Los precios serán fijos durante la vigencia del contrato.

2.7.- Vigencia del contrato.- A partir de la fecha de firma del mismo al 30 de diciembre de 2017.

2.8.- La presente licitación es a través de la modalidad de contrato abierto, como lo establece el Artículo 28 de la Ley, por lo que la contratante se obliga a adquirir el importe mínimo adjudicado, quedando la adquisición del máximo restante sujeto a las necesidades y disponibilidad presupuestal de la misma.

2.9.- Forma de pago: el pago se realizará en pesos mexicanos, dentro del plazo de treinta días naturales contados a partir de la entrega de los bienes, previa presentación de la factura debidamente requisitada y a entera satisfacción de la Convocante.

Anticipos: Para la presente licitación no se otorgarán anticipos.

2.10.- Garantía: El licitante ganador deberá garantizar los bienes objeto de la presente licitación por el término de 6 meses excepto la leche semidescremada ultrapasteurizada y la harina de maíz nixtamalizada fortificada, que será de 3 meses contra cualquier defecto de fabricación, composición o vicios ocultos, y deberá realizar el canje de los mismo sin costo para la convocante y con un tiempo de respuesta no mayor a 5 días naturales.

2.11.- Facturación: La facturación de los bienes de la presente licitación deberá ser:

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

RFC. SDI 770430 IV2

Km 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec

Colonia Benito Juárez

C.P. 91070

Xalapa, Veracruz.



2.12.- 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 al Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, de la obligación de reintegrarlos, cualquiera que sea el resultado de la licitación.

2.13.- La evaluación de las proposiciones correrá a cargo de la Comisión de la Licitación integrada por el Director Administrativo, quien la presidirá; el Director Jurídico y Consultivo, la Subdirectora de Recursos Materiales; la Jefa del Departamento de Licitaciones, y la Dirección de Atención a Población Vulnerable como área solicitante; todos ellos servidores públicos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; la cual tendrá bajo su responsabilidad la evaluación de las propuestas. Con fundamento en el Artículo 7 de la Ley.

Esta Comisión tendrá amplias facultades para aplicar las presentes bases, las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones y las Leyes que sean relativas a la licitación.

2.14.- La presente licitación es a plazos reducidos, según acuerdo Número 3.SO.17.A del Subcomité de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz, tomado en la tercera sesión ordinaria de fecha 09 de marzo del año en curso, con fundamento en el Artículo 10 Fracción VIII de su respectivo Manual de Organización y que se encuentra facultado de conformidad con el artículo 6 Fracción VIII de la Ley.

2.15.- En la 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 los señalados en la Ley.

2.16.- Los licitantes que comparezcan a los actos del proceso de licitación, deberán registrarse dentro del lapso de una hora previa al inicio del evento en el Departamento de Licitaciones del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, ubicado en la planta alta del domicilio de dicho Sistema.

2.17.- El representante legal del licitante deberá presentar al momento de registrarse al Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones la siguiente documentación; debiendo entregar copia simple de los mismos:

- a) Original para cotejo y copia simple, de identificación oficial vigente con fotografía, (INE, PASAPORTE, CÉDULA PROFESIONAL).
- b) Copia simple del recibo de compra de las Bases.

2.18.- Las proposiciones técnicas deberán presentarse en español.

2.19.- Las proposiciones económicas deberán presentarse en pesos mexicanos a dos decimales.

2.20.- De las etapas de la Licitación Pública.



2.20.1.- El procedimiento de la presente Licitación Pública Nacional, se llevará a cabo de la siguiente forma:

- a) Publicación de Convocatoria.
- b) Inscripción y Venta de Bases.
- c) Junta de Aclaraciones.
- d) Entrega de Muestras Físicas de los Bienes Ofertados.
- e) Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas.
- f) Análisis de Propuestas y Emisión del Dictamen.
- g) Formulación de Dictamen Técnico Económico.
- h) Notificación del Fallo.

2.21.- Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases, así como en las proposiciones presentadas por las concursantes podrá ser negociada.

2.22.- De la inscripción y venta de bases.

La venta de bases se realizará en la Subdirección de Recursos Materiales del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave ubicado en Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec, Col. Benito Juárez, C.P. 91070. Xalapa Enríquez, Ver., teléfono 01 (228) 842 3737 extensión 3315, del 10 al 12 de abril de 2017 en días hábiles, en un horario de 09:00 a 15:00 horas, su costo será de \$2,500.00 (dos mil quinientos pesos 00/100 M.N.), y su pago será mediante depósito bancario en la cuenta 0678039328 de BANORTE, o bien transferencia a la clave interbancaria número 072840006780393287 de BANORTE a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

La Convocatoria y las Bases estarán disponibles en la página web del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave:
http://www.difver.gob.mx/transparencia_tax/xiv-licitaciones-anos/ a partir del día 10 de abril de 2017.

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



2.23.- 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 contratación que señala el ordenamiento referido.

3.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

3.1.- Las propuestas que presentarán los licitantes, serán en dos sobres que contendrán, en uno las propuestas técnicas y en el otro las propuestas económicas, así como los datos que a continuación se indican, debiéndose elaborar de la siguiente forma:

- I. Impresas en papel membretado del licitante, sin que contengan tachaduras o enmendaduras. Las propuestas deberán ser en idioma español.
- II. Las proposiciones técnicas y económicas deberán presentarse por separado en sobres cerrados de manera inviolable, debidamente sellados y firmados, en el caso de la propuesta económica deberá presentar una sola opción de cotización.
- III. Las proposiciones técnicas y económicas de los licitantes, así como los documentos que las integran, deberán ser en papel membretado del licitante, indicando el número de la presente licitación, sellados, firmados de manera autógrafa, por quien legalmente tenga facultad para asumir las obligaciones que de esta licitación pública se generen.

4.- PROPUESTA TÉCNICA

4.1.- La proposición técnica se entregará dentro de un sobre debidamente sellado y firmado, especificando en el mismo el número de la presente licitación, debiendo contener lo siguiente:

4.1.1.- Formato de propuesta técnica de conformidad con el ANEXO A, debiendo indicar de manera precisa las especificaciones técnicas de cada uno de los insumos que integran la partida única de los Programas Alimentarios objeto de la presente licitación, solicitados en el ANEXO 1, debidamente firmada, sellada, indicando el número de la presente licitación, tiempo de entrega, lugar de entrega, período de garantía, marca o marcas ofertadas.

Se deberá considerar en las proposiciones que la distribución se llevará cabo, para los programas **“DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS”, “DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y COCINAS COMUNITARIAS” Y “ATENCION ALIMENTARIA A MENORES DE CINCO AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS”** en los 212 municipios del estado de Veracruz, indicados en el ANEXO 11; para el Programa Alimentario **“ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES”** en los puntos de entrega, los cuales serán proporcionados por la convocante al licitante adjudicado y para el programa **“ASISTENCIA ALIMENTARIA A FAMILIAS EN DESAMPARO”** en los lugares que indique la convocante al licitante adjudicado, en casos de emergencia.

Los licitantes deberán indicar en su proposición técnica ANEXO A, la marca o marcas a ofertar de cada producto (máximo dos, siempre y cuando las dos cumplan con las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD) (ETC) ANEXO 9 de cada uno de los insumos y tengan el mismo precio unitario. Esto con el fin de evitar problemas en el suministro, por causas de desabasto de una marca, para no obstaculizar el normal desempeño de los Programas.



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

4.2.1- Deberá presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple del alta al Padrón de Proveedores de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Estado de Veracruz vigente. En caso de no contar con el registro, deberá entregar carta compromiso de que en caso de resultar adjudicado entregará dicho documento a la firma del contrato.

4.2.2.- De acuerdo a lo establecido en el Artículo 29, Fracción II de la Ley, el licitante deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad firmado por el mismo, en el cual manifieste que la empresa licitante es de nacionalidad mexicana y que los bienes ofertados, en este caso, los insumos que integran los Programas Alimentarios cuentan por lo menos con un 50% de integración nacional, conforme al ANEXO 8.

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

4.2.4.- En caso de ser persona física, presentar acta de nacimiento del dueño del negocio. (Original o copia certificada para cotejo y copia simple legible).

4.2.5.- Original para cotejo y copia simple de la identificación oficial vigente del representante legal del licitante o de la persona física (INE, PASAPORTE, CÉDULA PROFESIONAL).

4.2.6.- Escrito en donde señale nombre del representante legal, domicilio, teléfono y correo electrónico, donde se le puedan efectuar las notificaciones que de esta licitación se generen.

4.2.7.- Original o copia certificada para cotejo y copia simple del comprobante de pago de las bases.

4.2.8.- Original o copia certificada para cotejo y copia simple del Registro Federal de Contribuyentes, los cuales deberán de contar con una antigüedad mínima de tres años a partir de su inscripción.

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

4.2.10.- El licitante deberá acreditar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, obligatoria en la República Mexicana para todas aquellas personas físicas o morales que se ocupen de alguna parte del Proceso de los Alimentos, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple de los siguientes documentos:



- a) Auditoría sanitaria realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009, reflejando que las instalaciones cumplen al 100% con las condiciones de seguridad e higiene establecidas en la Norma Oficial Mexicana mencionada.
- b) Resultado de análisis microbiológicos de por lo menos seis superficies inertes de sus instalaciones, el resultado de dichos análisis no deberá presentar desviaciones con relación a la norma.
- c) Resultado de análisis microbiológicos y físico-químicos de agua de sus instalaciones, que mínimo cuenten y cumplan con los siguientes parámetros: coliformes totales, color, olor y sabor, el resultado de dichos análisis no deberá presentar desviaciones con relación a la Norma mencionada.
- d) Resultado de análisis ambientales efectuados a las instalaciones.
- e) Contrato de fumigación de sus instalaciones celebrado con compañía especializada, con su programa calendarizado de cómo se prestó el servicio en el año 2016 y de cómo se prestará en el año 2017 y presentar al menos tres facturas 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.

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

Los certificados y documentación requerida en el numeral 4.2.10, incisos a), b), c) y d) deberán corresponder al domicilio de las instalaciones que el licitante acredite en el presente procedimiento de Licitación Pública Nacional.

4.2.11.- El licitante deberá presentar a la convocante, original o copia certificada para cotejo y copia simple de los siguientes certificados, siendo estos los siguientes:

- a) NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015 o NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008 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 o NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008, 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 estar relacionado con alimentos, objeto de la presente licitación, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador. Además, deberá presentar carta de autenticidad dirigida a la Convocante, mencionando el número de licitación, expedida por el Organismo Certificador que emitió



dicha certificación que incluya los datos del contacto de éste y en la cual se indique expresamente que el Organismo Certificador cuenta con la autorización por parte de la E.M.A. para expedir dicho certificado en Sistemas de Gestión de la Calidad.

- b) NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier Organización en la Cadena Alimentaria. Certificación vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005, expedido 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 Inocuidad de los Alimentos y el alcance del certificado deberá estar relacionado con alimentos, objeto de la presente licitación, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador. Además, deberá presentar carta de autenticidad dirigida a la Convocante, mencionando el número de licitación, expedida por el Organismo Certificador que emitió dicha certificación que incluya los datos del contacto de éste y en la cual se indique expresamente que el Organismo Certificador cuenta con la autorización por parte de la E.M.A. para expedir dicho certificado en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- c) Certificado vigente del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), expedido 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 Inocuidad de los Alimentos; y el alcance del certificado deberá estar relacionado con alimentos, objeto de la presente licitación, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador, así como, la constancia avalada por la International HACCP Alliance del profesionista que implementó el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en la empresa del licitante.
- d) Capacitación del personal. Se evaluará la prestación del servicio con personal calificado y técnicamente capacitado, presentando certificados vigentes de competencia laboral en el estándar de competencia de Manejo Higiénico de los Alimentos emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, de cuando menos 40 empleados.

Los certificados y documentación requerida en este numeral 4.2.11, incisos a), b) y c) deberán corresponder al domicilio de las instalaciones que el licitante acredite en el presente procedimiento de Licitación Pública Nacional.

4.2.12.- En caso de una participación conjunta, es requisito indispensable que la empresa que acredite la experiencia en manejo de Programas Sociales y presente los contratos solicitados en el numeral 4.2.14. sea la misma que acredite los requisitos solicitados en los numerales 4.2.9., 4.2.10. y 4.2.11. de las presentes bases.

4.2.13.- Currículum del licitante, en donde se enumeren las dependencias gubernamentales con domicilios, nombre de la persona o contacto y números telefónicos en las que ha prestado sus



servicios, en los últimos 3 años (2014, 2015 y 2016) donde acredite una experiencia continuada en suministro de Programas Sociales en ese período.

4.2.14.- Original o copia certificada para cotejo y copia simple de tres contratos debidamente formalizados para el suministro de Desayunos Escolares, Despensas, Alimentos o similares de Programas Alimentarios que el licitante haya formalizado en los tres últimos años (2014, 2015 y 2016), con dependencias gubernamentales federales o estatales, para acreditar la experiencia del licitante en el manejo de Programas Sociales, los cuales deberán ser de insumos similares al del objeto de la presente licitación LA CONVOCANTE, se reserva el derecho de verificar dicha información.

4.2.15.- Presentar 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 y Cartas Compromiso.

4.3.1.- Los licitantes deberán incluir dentro del sobre que contiene la propuesta técnica carta bajo protesta de decir verdad, en escrito libre, debidamente firmada y sellada por la persona que tenga poder para ello, indicando el número de la presente licitación, conteniendo los siguientes conceptos:

- a) Escrito bajo protesta de decir verdad, en el que manifieste lo relativo a la acreditación legal de la empresa licitante conforme al ANEXO 2.
- b) Escrito 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 4.
- c) Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que conoce las disposiciones de la Ley número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, asimismo está conforme con todos y cada uno de los puntos y requisitos establecidos en las bases del presente procedimiento LPN-103C80801/001/2017 y que conoce y está conforme con todo lo asentado en la Junta de Aclaraciones. ANEXO 5
- d) Escrito bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado, suministrará los bienes objeto de esta licitación, conforme a las características, cantidades solicitadas, dentro de la vigencia del contrato y sosteniendo el precio ofertado en la licitación.
- e) Escrito bajo protesta de decir verdad, 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.



- f) Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que cuenta con la infraestructura y los recursos necesarios para realizar la entrega de los insumos de los Programas Alimentarios en cantidad, calidad y tiempo solicitados en estas bases por la Contratante.
- g) Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste, que en caso de resultar adjudicado, se compromete a que el personal con el que llevará cabo el objeto de la presente licitación, se encuentre dado de alta en el Instituto Mexicano del Seguro Social.
- h) Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que el poder del representante legal no ha sido modificado ni revocado en forma alguna.
- i) Escrito bajo protesta de decir verdad en donde manifieste que, en caso de resultar adjudicado, realizará el canje al 100% de los insumos adjudicados que presenten vicios ocultos y/o daño por defectos de empaque o transportación, a partir de la recepción de los mismos en el almacén de la contratante y estos serán devueltos al proveedor y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante en un plazo no mayor a 5 días naturales.

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

- j) Escrito bajo protesta de decir verdad en donde 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.
- k) Escrito bajo protesta de decir verdad en el 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 9, Estos muestreos se llevarán a cabo en los meses de julio y octubre de 2017 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.
- l) Escrito bajo protesta de decir verdad en el 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.
- m) Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste su consentimiento para que en caso de resultar adjudicado, el pago se realice de manera electrónica, de acuerdo con el ANEXO 3.



n) Escrito donde se detalle el listado de la plantilla del personal con la que dispone.

4.4.- Muestras Físicas.

4.4.1.- El licitante deberá entregar una muestra física de cada Programa Alimentario objeto de la presente licitación, a efecto de que la Convocante pueda cerciorarse de que los insumos cumplen con lo indicado el ANEXO 1 en cuanto a la integración de dichos Programas. Estas muestras físicas se entregarán en la Dirección de Atención a Población Vulnerable, ubicada en el domicilio de la Convocante el día 20 de abril de 2017, 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 10 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 periodo el cabal cumplimiento de esta devolución.

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

CANTIDAD DE MUESTRAS A PRESENTAR			
	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	BARRA DE AMARANTO	30 GRAMOS	40
2	BARRA DE GRANOLA	30 GRAMOS	40
3	ARROZ SUPER EXTRA	KILOGRAMO	8
4	AVENA EN HOJUELAS	400 GRAMOS	8
5	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA FORTIFICADA	KILOGRAMO	8
6	PASTA PARA SOPA INTEGRAL	200 GRAMOS	16
7	ACEITE VEGETAL MIXTO	LITRO	8
8	ATUN EN AGUA	140 GRAMOS	14
9	FRIJOL NEGRO	KILOGRAMO	8
10	SOYA TEXTURIZADA	500 GRAMOS	8
11	LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO	KILOGRAMO	8
12	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	LITRO	8
13	SOYA TEXTURIZADA	200 GRAMOS	8
14	ACEITE VEGETAL MIXTO	500 MILILITROS	8

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 10 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 las barras de granola y de amaranto de los desayunos escolares modalidad 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.

NOTA: Los análisis deberán hacerse a cada marca ofertada, por lo que en caso de ofertar dos marcas deberá entregar la misma cantidad indicada en la tabla que antecede por cada una de ellas.

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 9, de cada producto, para verificar que los licitantes ofertan insumos que cumplen con las características y parámetros indicados en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC), ANEXO 9 de referencia.

En caso de discrepancia entre los resultados de los análisis mencionados y los parámetros de las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC), ANEXO 9 de los Insumos o entre las muestras físicas entregadas y las Proposiciones Técnica y/o Económica o si éstas hubieran sido entregadas incompletas, dichas proposiciones serán desechadas.

4.4.5.- El día en que se lleve a cabo la entrega de las muestras físicas, los licitantes deberán realizar una transferencia electrónica por la cantidad de \$ 7,500.00 (Siete mil quinientos pesos 00/100 M.N.) más el I.V.A. correspondiente, por cada producto o marcas ofertadas por concepto de pago de los análisis que se le realizarán a las muestras físicas entregadas por cada uno de ellos al laboratorio que realizará los análisis. 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.

4.4.6.- Dentro del sobre que contenga su Proposición Técnica, deberán incluirse los acuses del “Recibo de Muestras” ANEXO 10 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.



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 9 y en caso de que los resultados estén fuera de rango se desechará la propuesta.

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

5.- PROPOSICIÓN ECONÓMICA

Dentro del sobre de la propuesta económica deberá incluirse:

5.1.- Formato de la propuesta económica: deberá requisitar el ANEXO B en cada una de sus columnas, indicando entre otros el precio unitario en moneda nacional (pesos mexicanos) a dos decimales, cantidad mínima, cantidad máxima, importe mínimo, importe máximo, subtotales, desglosando el Impuesto al Valor Agregado en caso de que aplique y el importe total mínimo y máximo de la oferta presentada, así como el importe total mínimo y máximo con letra y la Leyenda **“LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO”**.

5.2.- Dentro de este mismo sobre deberá incluirse lo siguiente:

5.2.2.- Escrito libre bajo protesta de decir verdad en el que manifieste su conformidad para el sostenimiento de ofertas aún en caso de errores aritméticos.

El precio ofertado deberá ser el mismo para todos los municipios.

A los actos señalados en los puntos 6 al 8 deberá asistir sólo un representante o apoderado legal por licitante.

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 **18 de abril de 2017 a las 12:30** horas en la Sala de Juntas de la Dirección Administrativa del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, ubicada en Km 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec, Col. Benito Juárez, C.P. 91070. Xalapa Ver., teléfono 01 (228) 842 37 30, Ext. 3315.

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 el Departamento de Recursos Materiales ubicado en Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec, Col. Benito Juárez, C.P. 91070. Xalapa Ver., o bien remitiéndolas al correo electrónico narivera@veracruz.gob.mx, debiendo enviar también copia del recibo del pago de bases. Las preguntas deberán ser enviadas en formato PDF, en papel membretado del licitante, firmadas y en formato Word de acuerdo al ANEXO C de las presentes bases, debiendo enviar adjunto el



recibo del pago de bases; asimismo es obligación del licitante confirmar la recepción de sus preguntas, debiendo llamar al teléfono (228) 842-3730 Ext. 3315, 3316 y 3231.

NOTA: No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos Licitantes que no envíen junto con sus preguntas el recibo de pago de Bases.

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. Estas se formularán de acuerdo al ANEXO C.

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 tiempo indicado en el numeral 6.1 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.

6.7.- 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.

6.8.- La asistencia a este acto será opcional para los licitantes, 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 la propuesta.

6.9.- 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 convocantes o en la dirección electrónica www.difver.gob.mx/transparencia_tax/xiv-licitaciones-anos/

7.- DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES

7.1.- La presentación y apertura de las proposiciones técnicas y económicas, se llevará a cabo el día 21 de abril de 2017 a las 11:00 horas, en la Sala de Juntas de la Dirección Administrativa del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, sito en Km. 1.5 en carretera Xalapa- Coatepec, Col. Benito Juárez, C.P. 91070, Xalapa, Veracruz.

7.2 El acto de presentación y apertura de propuestas iniciará puntualmente a la hora establecida en el numeral 7.1, por lo que toda propuesta recibida de forma extemporánea no será considerada; en tal virtud, será responsabilidad de los licitantes implementar las medidas que consideren adecuadas para que sus representantes se encuentren presentes y se cuente con sus



propuestas en sobres sellados y firmados previo al inicio de dicho acto de presentación y apertura de proposiciones técnicas y económicas.

Los licitantes deberán registrarse dentro de un lapso de una hora previa al inicio del evento.

7.3.- Al acto de presentación y apertura de proposiciones técnicas y económicas, deberá acudir únicamente un representante legal por licitante.

7.4.- 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 demostrar que no han sido violados y procederá a abrir única y consecutivamente 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.

7.5.- Las proposiciones técnicas de los licitantes se aperturarán y serán evaluadas conforme a lo establecido en el Artículo 43 Fracción I de la Ley y si se omite algún requisito o documento solicitado en estas bases o no se consideran las aclaraciones o modificaciones de la Junta de Aclaraciones, serán desechadas.

7.6.- Las propuestas técnicas deberán firmarse en las partes correspondientes a las especificaciones técnicas, por los miembros de la Comisión de la Licitación y cuando menos por dos de los licitantes. La omisión de firmas por parte de alguno de ellos no invalidará el contenido y efecto del acta.

7.7.- En el acta circunstanciada que se levante para este acto, se hará constar las proposiciones técnicas recibidas y desechadas, asentándose en este caso las razones de desechamiento y las observaciones que manifiesten los licitantes, de conformidad con lo establecido en el Artículo 43 Fracción II.

7.8.- Culminada la apertura técnica, se abrirán consecutivamente los sobres que contienen las proposiciones económicas de los licitantes cuyas proposiciones técnicas hayan sido aceptadas, procediéndose a dar lectura al importe antes y después de IVA, con fundamento en el Artículo 43 Fracción III.

7.9.- Las proposiciones económicas de los licitantes serán examinadas y si se omite algún requisito o documento solicitado en estas bases o en la Junta de Aclaraciones serán desechadas. Las propuestas económicas deberán firmarse en las partes correspondientes a sus precios y en las condiciones de venta, por los servidores públicos presentes y por dos de los representantes de los licitantes.

7.9.- En el acta circunstanciada 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; se procederá al cierre del acta, firmarán los intervinientes, junto con los documentos presentados, la omisión de firmas por parte de alguno de ellos no invalidará el contenido y efecto del acta. Asimismo, se establecerá que el análisis económico de las proposiciones recibidas será materia del dictamen técnico-económico y se entregará a cada uno de ellos copia del acta.



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

7.11.- Una vez que termine el acto de presentación y apertura de proposiciones técnicas y económicas, se turnarán las propuestas técnicas al área requirente o usuaria, a efecto de que proceda a la elaboración del dictamen técnico del proceso de licitación.

7.12.- El dictamen técnico deberá formularse por escrito, debiendo contener de manera clara y concreta los razonamientos y sustentos técnicos por los cuales las empresas cumplan o incumplan con las especificaciones y características que la convocante haya estipulado en la convocatoria, bases de licitación y en su caso, en la Junta de Aclaraciones.

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

7.14.- El dictamen técnico-económico será formulado por la Comisión de la Licitación y contendrá los resultados de la evaluación a las propuestas técnicas señalando las razones de cumplimiento o incumplimiento, el comparativo de las ofertas y condiciones de venta; 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.

7.15.- El dictamen técnico-económico se emitirá el día 02 de mayo de 2017 a las 13:00 horas.

8.- FALLO

8.1.- El fallo se sustentará en el dictamen técnico económico que emitirá la Comisión de la Licitación del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, notificándose por escrito con acuse de recibo a más tardar el día 02 de mayo de 2017 a las 18:00 horas o por cualquier otro medio electrónico y observando lo dispuesto por el Artículo 44 y 51 de la Ley.

9.- CRITERIOS DE DESECHAMIENTO

9.1.- 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) Incumplan con cualquiera de los requisitos establecidos en las bases de licitación.
- d) Cuando se compruebe que algún proveedor ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes.



- e) Si el resultado de los análisis de cualquiera de las muestras físicas no se encuentran dentro de los rangos indicados en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC) ANEXO 9 de cada producto.
- f) Si no se entregan las muestras físicas en tiempo y forma o no se realiza el pago de los análisis requeridos a las muestras al laboratorio de alimentos que la Convocante designe en la Junta de Aclaraciones, el día indicado para hacerlo o en el monto en que hubiere sido procedente.
- g) Que derivado de los resultados de los análisis de laboratorio a las muestras presentadas por los licitantes, haya desviación entre lo reportado entre éstos y las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD, ANEXO 9 de las bases o haya diferencia entre las marcas de los insumos entregados como muestras físicas y las indicadas en sus proposiciones técnicas y/o económicas.

10.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

10.1.- La adjudicación será por la partida única al proveedor que cumpla con todos y cada uno de los requisitos señalados en las presentes bases y garantice a la convocante las mejores condiciones disponibles en cuanto a calidad, precio, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes, de conformidad con el Artículo 48 de la Ley.

10.2.- 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 adjudicados y se les permitirá precio de hasta un 5% mayor que las foráneas.

10.3.- Cuando dos o más proposiciones en igualdad de circunstancias cumplan con los requisitos establecidos, el pedido o contrato se insaculará.

11.- SUPUESTOS PARA DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN

11.1.- 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 lo autorizado.
- VI) Se presente un caso fortuito o fuerza mayor.



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 serán condiciones indispensables: presentar los bienes en óptimas condiciones para su adecuado manejo y uso.

12.- SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

12.1.- La suscripción del contrato se llevará a cabo dentro del término de un día hábil posterior a la notificación del fallo, es decir, el día 03 de mayo de 2017, para suscribir el contrato correspondiente, el licitante que resulte adjudicado deberá presentar la documentación siguiente:

- a) Original o copia certificada para cotejo y copia simple del acta constitutiva de la persona moral y en su caso, la de sus correspondientes reformas o modificaciones, todas ellas inscritas en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio que le corresponda y si es persona física original o copia certificada para cotejo y copia simple de su acta de nacimiento.
- b) Original o copia certificada para cotejo y copia simple del poder notarial en donde se acredite la personalidad del representante legal.
- c) Original o copia certificada para cotejo y copia simple del Registro Federal de Contribuyentes.
- d) Original para cotejo y copia simple de una identificación oficial vigente con fotografía del representante legal.
- e) Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que el poder del representante legal no se ha modificado ni revocado en forma alguna.
- f) Fianza del cumplimiento del contrato por el 10% del importe total adjudicado, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado, misma que deberá presentarse en términos de lo establecido en el punto 13.1 de las presentes bases, con fundamento en el Artículo 64 Fracción II de la Ley.
- g) Original o copia certificada, para fines de cotejo y copia simple del Registro vigente en el Padrón de Proveedores del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave ante la Secretaría de Finanzas y Planeación.
- h) En caso de proveedores con domicilio fiscal en el Estado constancia de cumplimiento de las obligaciones fiscales, por contribuciones estatales, expedida por la Dirección General de Recaudación de la Secretaría de Finanzas y Planeación, la fecha de expedición del documento antes mencionado deberá ser menor a 30 días al momento de la firma del contrato.
- i) Constancia de cumplimiento de obligaciones fiscales por contribuciones estatales y opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales, la primera expedida por la Dirección



General de Recaudación de la Secretaría de Finanzas y Planeación, y la segunda emitida por la Página de Servicio de Administración Tributaria respecto de impuestos federales; las que deberán tener como máximo 30 días de haber sido expedidas al momento de la firma del contrato, de conformidad al Artículo 9 Bis del Código Financiero del Estado de Veracruz (para los licitantes con domicilio fiscal en el estado de Veracruz deberán presentar ambas y para los licitantes con domicilio fiscal en otros estados únicamente la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales).

12.2.- El contrato lo firmará el DIRECTOR ADMINISTRATIVO del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave con el Visto Bueno de la Dirección Jurídica y el representante legal del licitante ganador de la licitación.

12.3.- De no comparecer el licitante ganador 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.

12.4.- La convocante podrá pactar con el proveedor la ampliación mediante adendum del contrato formalizado, siempre y cuando no represente más del veinte por ciento del monto total de la partida que se amplíe y que el proveedor sostenga el precio pactado originalmente. 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.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

13.1.- De conformidad con el Artículo 64 Fracción II de la Ley, 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 contratante deberá exhibir a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, al momento de 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), **(RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS: "ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES", "ASISTENCIA ALIMENTARIA A FAMILIAS EN DESAMPARO", "DESAYUNOS ESCOLARES FRÍOS", "DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y COCINAS COMUNITARIAS",**



“ATENCION ALIMENTARIA A MENORES DE CINCO AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS”), 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 excusión, la presente fianza estará en vigor a partir de la fecha que la calza, f) En caso de controversia sobre la interpretación de la presente, la afianzadora se somete a la jurisdicción de los tribunales competentes de la ciudad de Xalapa, Veracruz, g) La garantía de vicios ocultos que cubre esta fianza estará vigente por un año posterior a la fecha de la recepción formal de los trabajos por parte de la contratante. La afianzadora reconoce la personalidad de la Procuraduría Fiscal de la Secretaria de Finanzas y Planeación del Estado de Veracruz para hacer efectiva esa garantía. Fin del texto.

14.- PENAS CONVENCIONALES

14.1.- La contratante establecerá las siguientes penas convencionales:

14.1.1.- Por incumplimiento en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC), ANEXO 9, 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.

14.1.2.- 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, monto que no excederá del total de la fianza del cumplimiento del contrato. De acuerdo al Artículo 62 de la Ley, para lo cual el proveedor deberá emitir nota de crédito a favor de la contratante por el monto correspondiente a dicha pena convencional.

14.1.3.- 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.

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

15.- SANCIONES



15.1.- A los proveedores o licitantes que infrinjan la Ley, no sostenga sus propuestas, incumpla 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 días de salario mínimo general diario, vigente en la capital del Estado, en la fecha en que se cometa la infracción; y
- II. Prohibición para participar en los procesos de licitación durante dos años. De conformidad con el Artículo 73 de la Ley.

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.

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

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.

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

- V. Hecho lo anterior, el órgano de control interno pronunciará la resolución que en derecho corresponda, notificándola personalmente al proveedor.

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 concurran de conformidad con el Artículo 77 de la Ley.



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.

16.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

16.1.- 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.

16.2.- 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.

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

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

17.- RECURSO DE REVOCACIÓN

17.1.- 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.



De conformidad con el Artículo 83 de la Ley, el recurso de revocación se sustanciará conforme a lo establecido en el Código de Procedimientos Administrativos para el estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, con las modificaciones 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.

18.- CONDICIONES Y LUGAR DE ENTREGA

18.1.- La entrega de los Programas Alimentarios Desayunos Escolares Fríos, Desayunos Escolares Calientes y Cocinas Comunitarias y Atención Alimentaria a Menores de 5 Años en Riesgo No Escolarizado, será en los almacenes de los Sistemas del Desarrollo Integral de la Familia Municipales y será supervisado por personal de la Dirección de Atención a Población Vulnerable del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz y el Programa de Asistencia Alimentaria a Sujetos Vulnerables será supervisado por el mismo personal en coordinación con el personal de la Dirección General de Coordinación para el Combate a la Pobreza de la Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Veracruz, y la entrega de éste último Programa será en cualquier punto que designe la Convocante, dentro del Estado de Veracruz. El Programa de Asistencia Alimentaria a Familias en Desamparo se entregará en donde y cuando indique la convocante, dentro del Estado de Veracruz, en casos de emergencia. Quince días naturales antes de cada entrega, la Convocante le informará al licitante que haya resultado adjudicado, el listado y volúmenes de cada entrega en los diferentes puntos del Estado requeridos.

18.2.- El proveedor deberá realizar la entrega de los Programas Alimentarios mencionados, a solicitud de la Dirección Administrativa, previa requisición de la Dirección de Atención a Población Vulnerable mediante el pedido correspondiente.

18.3.- El proveedor, deberá nombrar a un representante, que será el responsable ante la Dirección Administrativa, en la operación de los Programas, así como de presentar la facturación correspondiente para el trámite de pago, de acuerdo a las cantidades entregadas y que estén amparados con el pedido enviado por la Dirección Administrativa.

18.4.- La Contratante podrá hacer devoluciones de los bienes cuando no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases, asimismo, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor. Las devoluciones se harán dentro del periodo de



garantía, en estos casos el Proveedor se obliga a reponer el 100% del volumen devuelto, o bien si durante el periodo de garantía los bienes sufrieran cambios físicos ocasionados por causas imputables al Proveedor, deberán ser devueltos y canjeados en su totalidad, en un periodo no mayor a 5 días hábiles, a partir de la fecha en que el proveedor reciba la notificación de los insumos que se encuentran con deficiencias; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones correspondientes.

18.5.- Los insumos deberán empacarse en caja de cartón corrugado, color blanco, con impresiones oficiales de DIF Veracruz., de las dimensiones que el licitante considere convenientes, siempre y cuando se garantice que todos los insumos que componen la despensa armada, estén en perfectas condiciones y soporte una estiba de 5 camas en el almacenaje.

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

19.- DERECHOS DE AUTOR

19.1.- 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.

A T E N T A M E N T E
XALAPA, VER., A 10 DE ABRIL DE 2017.

LIC. JAVIER MARÍN ATRISTÁIN
DIRECTOR ADMINISTRATIVO
DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE



ANEXO 1
REQUERIMIENTO POR PROGRAMA QUE INTEGRAN LA PARTIDA ÚNICA

	PROGRAMA	CONCEPTO	CANTIDAD POR DOTACIÓN	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA
PARTIDA ÚNICA	DESAYUNOS ESCOLARES FRIOS	BARRAS DE GRANOLA Y DE AMARANTO	1	30 GRAMOS	PIEZA	9,004,716	22,511,790
	PROGRAMA	CONCEPTO	CANTIDAD POR DOTACIÓN	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA
	DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y COCINAS COMUNITARIAS	LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO	3	ENVASE DE UN KILOGRAMO	DOTACIÓN	70,982	177,456
		ARROZ SUPER EXTRA	1	PIEZA DE KILOGRAMO			
		AVENA EN HOJUELAS	2	PIEZAS DE 400 GRAMOS			
		HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA FORTIFICADA	1	PIEZA DE KILOGRAMO			
		PASTA PARA SOPA INTEGRAL	5	PIEZAS DE 200 GRAMOS			
		ACEITE VEGETAL MIXTO	2	PIEZAS DE LITRO			
		ATUN EN AGUA	7	PIEZAS DE 140 GRAMOS			
		FRIJOL NEGRO	1	PIEZA DE KILOGRAMO			
SOYA TEXTURIZADA	1	PIEZA DE 500 GRAMOS					
PROGRAMA	CONCEPTO	CANTIDAD POR DESPENSA	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	
ATENCION ALIMENTARIA A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADOS	AVENA EN HOJUELAS	1	PIEZA DE 400 GRAMOS	DESPENSA	66,316	165,789	
	ARROZ SUPER EXTRA	1	PIEZA DE KILOGRAMO				
	ATUN EN AGUA	1	PIEZA DE 140 GRAMOS				
	FRIJOL NEGRO	1	PIEZA DE KILOGRAMO				
	LECHE SEMIDESCREMADA	1	CAJA DE UN LITRO				
	SOYA TEXTURIZADA	1	PIEZA DE 200 GRAMOS				
	SOPA DE PASTA INTEGRAL	1	PIEZA DE 200 GRAMOS				
	CAJA DE CARTÓN CORRUGADO COLOR BLANCO	1	PIEZA CAJA DE CARTÓN CORRUGADO, COLOR BLANCO, CON IMPRESIONES OFICIALES DE DIF VERACRUZ.				



PROGRAMA	CONCEPTO	CANTIDAD POR DESPENSA	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA
ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES	AVENA EN HOJUELAS	1	PIEZA DE 400 GRAMOS	DESPENSA	1,066,320	2,665,800
	ARROZ SUPER EXTRA	1	PIEZA DE KILOGRAMO			
	ATUN EN AGUA	1	PIEZA DE 140 GRAMOS			
	FRIJOL NEGRO	1	PIEZA DE KILOGRAMO			
	LECHE SEMIDESCREMADA	1	CAJA DE UN LITRO			
	SOYA TEXTURIZADA	1	PIEZA DE 200 GRAMOS			
	ACEITE VEGETAL MIXTO	1	PIEZA DE 500 MILILITROS			
	SOPA DE PASTA INTEGRAL	1	PIEZA DE 200 GRAMOS			
	CAJA DE CARTÓN CORRUGADO COLOR BLANCO	1	PIEZA CAJA DE CARTÓN CORRUGADO, COLOR BLANCO, CON IMPRESIONES OFICIALES DE DIF VERACRUZ.			
PROGRAMA	CONCEPTO	CANTIDAD POR DESPENSA	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA
ASISTENCIA ALIMENTARIA A FAMILIAS EN DESAMPARO	AVENA EN HOJUELAS	1	PIEZA DE 400 GRAMOS	DESPENSA	35,016	87,539
	ARROZ SUPER EXTRA	1	PIEZA DE KILOGRAMO			
	ATUN EN AGUA	1	PIEZA DE 140 GRAMOS			
	FRIJOL NEGRO	1	PIEZA DE KILOGRAMO			
	LECHE SEMIDESCREMADA	1	CAJA DE UN LITRO			
	SOYA TEXTURIZADA	1	PIEZA DE 200 GRAMOS			
	ACEITE VEGETAL MIXTO	1	PIEZA DE 500 MILILITROS			
	SOPA DE PASTA INTEGRAL	1	PIEZA DE 200 GRAMOS			
	CAJA DE CARTÓN CORRUGADO COLOR BLANCO	1	PIEZA CAJA DE CARTÓN CORRUGADO, COLOR BLANCO, CON IMPRESIONES OFICIALES DE DIF VERACRUZ.			



**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 2**

**LIC. JAVIER MARÍN ATRISTÁIN.
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.**

Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con las facultades suficientes para suscribir la propuesta concerniente a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2017**, en nombre y representación de (Persona física o moral).

Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio:		
Calle y Número:		
Colonia	Delegación o Municipio:	
Código Postal:	Entidad Federativa:	
Teléfonos:		
No. De la escritura pública en la que consta su acta constitutiva (en caso de persona moral)		
Fecha:		
Nombre, Número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma:		
Lugar, fecha y número de inscripción en el Registro Público de Comercio:		
Relación de Accionistas:		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre (s):
Descripción del objeto social:		
Reformas al acta constitutiva:		
Nombre del apoderado o representante legal que suscribirá el contrato en caso de que la empresa resulte ganadora:		
Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:		
Escritura pública número:	Fecha:	
Nombre, número y lugar del Notario Publicó ante el cual se otorgó:		
Lugar, fecha y número de inscripción en el Registro de Comercio:		

LUGAR Y FECHA

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



**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 3**

**LIC. JAVIER MARÍN ATRISTÁIN.
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 manifiesto a usted mi consentimiento para que en caso de resultar adjudicado en la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2017**, se proceda a efectuar los pagos correspondientes a través de transferencias bancarias de conformidad a los datos siguientes:

**NOMBRE DEL TITULAR DE LA CUENTA:
BANCO:
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 SELLO DE LA EMPRESA**



**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 4**

**LIC. JAVIER MARÍN ATRISTÁIN.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.**

En relación a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2017** en cumplimiento a las bases establecidas para participar en esta licitación, 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, como impedimentos para celebrar pedidos o contratos.

LUGAR Y FECHA

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



MEMBRETE DEL LICITANTE

ANEXO 5

**LIC. JAVIER MARÍN ATRISTÁIN.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.**

En relación a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2017**. En cumplimiento a las bases establecidas para participar en esta licitación, 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 que estoy conforme con todos y cada uno de los puntos y requisitos establecidos en las bases del presente procedimiento y que conozco y estoy conforme con todo lo asentado en la Junta de Aclaraciones.

LUGAR Y FECHA

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



**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 6**

CONS	PUNTO DE LAS BASES	DOCUMENTO DE PROPOSICIÓN TÉCNICA
1	4.1.1	Propuesta Técnica (ANEXO A)
2	4.2.1	Alta en el padrón de proveedores (original o copia certificada para cotejo y copia simple), en caso de no presentarlo debe incluir carta bajo protesta de decir verdad que lo presentará a la firma del contrato en caso de resultar adjudicado.
3	4.2.2	Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que los productos cuentan por lo menos con el 50% de grado de contenido nacional (ANEXO 8)
4	4.2.3	Acta constitutiva original o copia certificada (para cotejo) y copia simple la que deberá coincidir con el objeto de esta licitación.
5	4.2.4	Acta de nacimiento original o copia certificada (para cotejo) y copia simple (personas físicas)
6	4.2.5	Identificación oficial vigente del representante legal del licitante o de la persona física original (para cotejo) y copia simple.
7	4.2.6	Escrito en donde señale nombre del representante legal, domicilio, teléfono y correo electrónico, donde se le puedan efectuar las notificaciones que de esta licitación se generen
8	4.2.7	Pago de bases original o copia certificada (para cotejo) y copia simple
9	4.2.8	Registro federal de contribuyentes (original o copia certificada (para cotejo) y copia simple
10	4.2.9	Aviso de funcionamiento del establecimiento, original o copia certificada para cotejo y copia simple legible.
11	4.2.10 a)	Auditoría sanitaria de sus instalaciones, original o copia certificada (para cotejo) y copia simple
12	4.2.10 b)	Análisis microbiológico superficies inertes original o copia certificada (para cotejo) y copia simple
13	4.2.10 c)	Análisis microbiológico y fisicoquímico de agua original o copia certificada (para cotejo) y copia simple
14	4.2.10 d)	Resultado de análisis ambientales original o copia certificada (para cotejo) y copia simple
15	4.2.10 e)	Original o copia certificada (para cotejo) y copia simple del contrato de fumigación, programa calendarizado, 2016, 2017, tres facturas con sus certificados tres meses anteriores a la licitación, copia de la licencia sanitaria de la empresa que proporciona el servicio de fumigación de las instalaciones
16	4.2.10.1	Copia simple legible de la acreditación vigente del laboratorio que practicó los análisis
17	4.2.11 a)	1.- Original o copia certificada y copia simple de a) NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015 o NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008 Sistema de Gestión de la Calidad, 2.- copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del organismo certificador, 3.- carta de autenticidad dirigida a la convocante, mencionando el número de licitación, expedida por el organismo certificador.



18	4.2.11 b)	1.- b) NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, 2.- copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del organismo certificador, 3.- carta de autenticidad dirigida a la convocante, mencionando el número de licitación, expedida por el organismo certificador.
19	4.2.11 c)	Certificado vigente del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) 2.- copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del organismo certificador, 3.- la constancia avalada por la INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE del profesionalista que implementó el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en la empresa del licitante.
20	4.2.11 d)	Certificados vigentes de competencia laboral en el estándar de competencia de Manejo Higiénico de los Alimentos emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, de cuando menos 40 empleados.
21	4.2.12	Cumplir con lo requerido para participación conjunta
22	4.2.13	Curriculum del licitante
23	4.2.14	Tres contratos original o copia certificada y copia simple 2014, 2015 y 2016
24	4.2.15	Carta que especifique la capacidad de producción especificando rango
25	4.3.1 a)	Acreditación legal de la empresa ANEXO 2
26	4.3.1 b)	Escrito en el que manifiesta que no se encuentra en los supuestos del Artículo 45 ANEXO 4
27	4.3.1 c)	Escrito en el que manifieste conocer la Ley 539 de Adquisiciones ANEXO 5
28	4.3.1 d) al l)	12 conceptos de bajo protesta de decir verdad ANEXO 12
29	4.3.1 m)	Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste su consentimiento para que en caso de resultar adjudicado, el pago se realice de manera electrónica, de acuerdo con el ANEXO 3.
30	4.3.1 n)	Escrito donde se detalle el listado de la plantilla del personal con la que dispone
31	4.4.4.2	Recibo de muestras ANEXO 10
32	4.4.6	Comprobante transferencia al laboratorio por pago de análisis
DOCUMENTOS DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA		
33	5.1	Propuesta económica ANEXO B
34	5.2	Escrito libre bajo protesta de decir verdad en el que manifieste su conformidad para el sostenimiento de ofertas aún en caso de errores aritméticos.

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

SELLO DE LA EMPRESA	SELLO DE LA CONVOCANTE
---------------------	------------------------



ANEXO 7

REMISIÓN

DOCUMENTO CON EL QUE SE REALIZARÁN LAS ENTREGAS O SIRVA DE COMPROBANTE DE ESTAS.
FORMATO DEL DIF PARA LAS ENTREGAS.

SE ENTREGARÁ AL LICITANTE GANADOR A LA FIRMA DEL CONTRATO



MEMBRETE DEL LICITANTE

ANEXO 8

**LIC. JAVIER MARÍN ATRISTÁIN.
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL SISTEMA PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
P R E S E N T E.**

En relación a la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2017**, bajo protesta de decir verdad, manifiesto que la empresa que represento es de nacionalidad mexicana y que los insumos ofertados en el presente procedimiento que integran la partida única y por tratarse de una licitación nacional, cuentan con grado de integración de por lo menos el 50% (cincuenta por ciento).

LUGAR Y FECHA

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



ANEXO 9

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (ETC)

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

Es el aceite deodorizado que puede contener uno o más aceites comestibles, que se hayan obtenido por extracción de solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento y en cuya composición predominen triacil-glicerol y que provenga de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: algodón, cártamo, girasol, maíz, soya canola o cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Las presentaciones serán en litro y 500 mililitros.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Peso por pieza	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta del envase.
Ácidos Grasos libres (como ácido oleico)	Máximo 0.05 %
Húmedad y material volátil	Máximo 0.05%
Índice de péroxido	Máximo 2.0 miliequivalentes/kg
Prueba Fría a 273 OK (0 OC)	Mínimo 5.5 horas
Estabilidad en horas OSI a 110°C	Mínimo 5
Impurezas insolubles	Máximo 0.02 %
Acidos grasos trans	Máximo 3.5 %

*El producto, puede contener dos o más de los siguientes aceites: girasol, canola, soya, cártamo, ajonjolí, cacahuate, algodón, maíz o nabo

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Hierro	1.5 mg/kg
Cobre	0.1 mg/kg
Plomo	0.1 mg/kg
Arsénico	0.1 mg/kg

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico del producto, transparente
Olor	Característico, exento de olores extraños
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 2930 K (200 C)
Sabor	Característico, sin sabores extraños o rancios.

ADITIVOS	LÍMITES MÁXIMOS
Tocoferoles	0.03%
Galato de propilo (GP)	0.01 %
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02 %
Palmitato de ascorbilo	0.02 %
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01 %
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02 %
Combinación de GP, TBHQ, BHA, BHT sin	0.02%



exceder límites individuales	
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico	0.005%

Materia Extraña.- El producto, no debe contener fragmentos de insecto, pelos, excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

Vida de anaquel.- El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado, a fin de que cuando sea recibido por la Convocante, esté fresco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben de proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológico, sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST.

Empaque o Envase.- Recipiente de un material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las propiedades organolépticas, nutricionales de sus especificaciones y evite su contaminación.

La información impresa en el envase será según diseño proporcionado por la Convocante. (La tinta no debe contener plomo) deberá ser legible y deberá contener los siguientes datos

- Logotipos de DIF VERACRUZ.
- Nombre del Producto
- Información Nutrimental
- Número de lote.
- Indicar la fecha de caducidad.
- Contenido Neto (la letra empleada deberá ser la correcta de acuerdo a lo especificado en la NOM-030-SCFI-2006, inciso 4.1.3)
- Nombre Comercial o Marca Registrada de quien elabora el producto.
- La Leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" de conformidad con el Artículo 17 Fracción V del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017.
- Etiquetado frontal nutrimental establecido por la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, inciso 4.2.9.3, Fracción IX; que indica colocar la Leyenda que hace referencia a la determinación de los porcentajes, con excepción del contenido calórico del envase, se deberá colocar en la parte inferior de los íconos obligatorios y deberá decir: "% de los nutrimentos diarios".

Procesos:- 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, es importante que la Planta Procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE DE LAS NORMAS
Alimentos – aceite vegetal comestible	NMX-F-223-SCFI-2011
Alimentos- aceites y grasas vegetales o animales. determinación de índices de acidez	NMX-F-101-1987
Alimentos- aceites y grasas vegetales o animales determinación de índices de peróxido	NMX-F-154-1987
Información comercial-declaración de cantidades en la etiqueta. Especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas alcohólicas preenvasado información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF, 14/08/2014
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas	NOM-251-SSA1-2009
Alimentos-aceite comestible puro de cártamo-especificaciones	NMX-F-161-SCFI-2013
Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad (1999) S.S.A. Guía de análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos (2002) S.S.A.	
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de salud. Diario oficial, 9 de agosto de 1999. punto x. aceites y grasas comestibles x.3 aceites comestibles	



ARROZ PULIDO SUPER EXTRA NACIONAL

Granos de arroz pertenecientes a la familia gramíneas género *Oryza* especie *Oryza sativa* a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico. La presentación será de kilogramo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta.
Humedad	Máximo 14 %

ANÁLISIS SELECTIVO DEL GRANO	LÍMITES
Grano entero	Mínimo 95%
Grano quebrado	Máximo 5%
Total de granos de arroz pulido	100 %
Granos dañados por microorganismos, manchados e insectos	Máximo 2%
Granos defectuosos por:	
Palay	Máximo 0.1%
Mal pulidos	Máximo 2%
Cutícula roja	Máximo 1%
Estrellados	Máximo 5%
Yesosos	Máximo 4%
Longitud del grano entero	Mínimo 5.6 milímetros
Impurezas	Máximo 0.3%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico del producto.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Grano entero, uniforme, propio del producto.

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 mcg /Kg

Materia Extraña.- No deberá contener más de 50 fragmentos de insectos. No más de 1 pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 gr. de producto.



Además de estar libre de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al arroz incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de 0.99 mm de diámetro. En el concepto de impurezas se incluye el los granos de otras especies, tales como el maíz, trigo, sorgo, semillas de trompillo y/o sesbania. (NMX-FF-035-SCFI-2005)

Vida de anaquel.- El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de mínimo de seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado, a fin de que cuando sea recibido por la Convocante, esté fresco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben de proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos, sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

Empaque o Envase.- Debe ser de polietileno calibre 150-250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de sus especificaciones indicadas o bien otro material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus propiedades organolépticas, nutricionales, higiénicas, tecnológicas y sensoriales y que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

La información impresa en el envase (primario, secundario) será según diseño proporcionado por la Convocante. (La tinta no debe contener plomo) deberá ser legible y deberá contener los siguientes datos

- Logotipos de DIF VERACRUZ.
- Nombre del Producto
- Nombre Comercial o Marca Registrada de quien elabora el producto.
- Información Nutricional
- Número de lote
- Fecha de caducidad.
- Contenido Neto (la letra empleada deberá ser la correcta de acuerdo a lo especificado en la NOM-030-SCFI-2006, inciso 4.1.3)
- La Leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” de conformidad con el Artículo 17 Fracción V del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017.
- Etiquetado frontal nutricional establecido por la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, inciso 4.2.9.3, Fracción IX; que indica colocar la Leyenda que hace referencia a la determinación de los porcentajes, con excepción del contenido calórico del envase, se deberá colocar en la parte inferior de los íconos obligatorios y deberá decir: “% de los nutrimentos diarios”.



Criterios de aceptación en la recepción de insumos: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Fecha de caducidad de 6 meses, como se indica en la Vida de anaquel.	Vencida

Procesos:- 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, es importante que la Planta Procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- ❖ NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE DE LAS NORMAS
Productos alimenticios no industrializados para uso humano – cereales – arroz pulido – (oryza sativa) especificaciones	NMX-FF-035-SCFI-2005
Norma de Codex para el arroz	CODEX STAN 198-1995
Especificación comercial-declaración de cantidad en la etiqueta especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas alcohólicas preenvasado información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF, 14/08/2014
Cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.	NOM-247-SSA1-2008
Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.	NMX-F-613-NORMEX-2003
Productos preenvasados- contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Rev. 1-2003 niveles máximos para el plomo	CODEX STAN 230-2003
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	NOM-251-SSA1-2009
Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad (1999) secretaría de salud guía de análisis y riesgos, identificación y control de puntos críticos(2002) secretaría de salud	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	



ATÚN ALETA AMARILLA, EN AGUA, EN HOJUELAS

Hojuelas de atún aleta amarilla en agua, envasado en lata de 140 gramos de contenido neto, lata abrefácil, lata de atún en hojuelas con una masa drenada no menor a 100 gramos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta.
Masa drenada	Mínimo 100 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico del producto y homogéneo, exento de colores desagradables por contaminación y adulteración
Olor	Característico del producto, exento de olores desagradables por contaminación y adulteración
Sabor	Característico del producto, exento de sabores desagradables por contaminación y adulteración
Textura	Firme y elástica característica del producto
Apariencia	La proporción de hojuelas o trozos inferiores a 1.2 cm no rebasará 30% de la masa, en la cual las partículas están separadas y no forman una pasta.

CONTAMINANTES QUÍMICOS / BIOLÓGICAS	LÍMITES MÁXIMO (mg/kg)
Histamina	100
Cadmio	0.5
Mercurio como Metil mercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño	100
Toxina botulínica	Ausente en la totalidad del envase

ADITIVOS
Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Apéndice Normativo A de la NOM-242-SSA1-2009, y permitidos por la Secretaria de Salud en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias DOF 16 de julio de 2012 y su última modificación, DOF el 5 de septiembre de 2013



Materia Extraña.- Libre de insectos, pelos, excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación (NMX-F-220-SCFI-2011).

Vida de anaquel.- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas, y sensoriales mínimos seis meses a partir de la fecha de fabricación.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben de proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos, sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

Empaque o Envase.- Debe ser en recipientes herméticos de tipo sanitario elaborados con materiales inocuos y resistentes, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

La información impresa En una etiqueta adherida al envase será según diseño proporcionado por la Convocante. (La tinta no debe contener plomo) deberá ser legible y deberá contener los siguientes datos

- Logotipos de DIF VERACRUZ.
- Nombre del Producto
- Información Nutrimental
- Número de lote
- Indicar la fecha de caducidad.
- Contenido Neto (la letra empleada deberá ser la correcta de acuerdo a lo especificado en la NOM-030-SCFI-2006, inciso 4.1.3)
- Nombre Comercial o Marca Registrada de quien elabora el producto.
- La Leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” de conformidad con el Artículo 17 Fracción V del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017.
- Etiquetado frontal nutrimental establecido por la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, inciso 4.2.9.3, Fracción IX; que indica colocar la Leyenda que hace referencia a la determinación de los porcentajes, con excepción del contenido calórico del envase, se deberá colocar en la parte inferior de los íconos obligatorios y deberá decir: “% de los nutrimentos diarios”.

Criterios de aceptación en la recepción de insumos: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.



Envase	Íntegro. Que no presente abombamientos, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.	Abombados, oxidados, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Fecha de caducidad de 6 meses, como se indica en la Vida de anaquel.	Vencida

Procesos:- 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, es importante que la Planta Procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- 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; (2002); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE DE LAS NORMAS
Información Comercial - Especificaciones de Información Comercial Sanitaria para Productos de Atún y Bonita Preenvasados.	NOM-084-SCFI-1994
Atún pescados similares en aceite enlatados	NMX-F-220-SCFI-2011
Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico: Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995
Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios	NOM-251-SSA1-2009
Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasado Información Comercial y Sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF, 14/08/2014
Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva.	CODEX STAN 70-1981
Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, Congelados y procesados.	NOM-242-SSA1-2009
Productos preenvasados-contenido neto tolerancias	NOM-002-SCFI-2011



y métodos de verificación.	
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.	
CAC/RCP 56-2004, código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	



AVENA EN HOJUELAS

Es el producto obtenido de los granos de avena (avena sativa L) privados de sus tegumentos, precocidos, laminados y adicionados o no de aditivos permitidos por la Secretaría de Salud. La presentación será de 400 gramos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta
Humedad	Máximo 12.0%
Proteínas	Mínimo 11.6 %
Grasa	Máximo 5.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Fibra cruda	Máximo 2.5%
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Cuenta total de mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	Máximo <10 UFC/g máximo
Salmonella spp	Negativo
Mohos y levaduras	Mínimo 100 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Varía de crema a crema grisáceo.
Aspecto	Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.
Olor	Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES
Plomo	Máximo de 0.5 mg/kg
Cadmio	Máximo de 0.1 mg/kg
Aflatoxinas	Máximo 20 microgramos /Kg

Aditivos
Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que estén listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Materia Extraña.- No más de 50 fragmentos de insectos. No más de 1 pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 gr. de producto.



Vida de Anaquel.- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de proceso o envasado, a fin de que cuando sea recibido por el Convocante, esté fresco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben de proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte. Solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de la coordinación de la CICOPLAFEST.

Empaque o Envase.- Bolsa de polietileno calibre 150-250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas o bien otro material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus propiedades organolépticas, nutricionales, higiénicas, tecnológicas y sensoriales.

La información impresa en el envase será según diseño proporcionado por la Convocante. (La tinta no debe contener plomo) deberá ser legible y deberá contener los siguientes datos

- Logotipos de DIF VERACRUZ.
- Nombre del Producto
- Información Nutrimental
- Número de lote
- Indicar la fecha de caducidad.
- Contenido Neto (la letra empleada deberá ser la correcta de acuerdo a lo especificado en la NOM-030-SCFI-2006, inciso 4.1.3)
- Nombre Comercial o Marca Registrada de quien elabora el producto.
- La Leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” de conformidad con el Artículo 17 Fracción V del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017.
- Etiquetado frontal nutrimental establecido por la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, inciso 4.2.9.3, Fracción IX; que indica colocar la Leyenda que hace referencia a la determinación de los porcentajes, con excepción del contenido calórico del envase, se deberá colocar en la parte inferior de los íconos obligatorios y deberá decir: “% de los nutrimentos diarios”.

Criterios de aceptación en la recepción de insumos: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.



Envase	Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Fecha de caducidad de 6 meses, como se indica en la Vida de anaquel	Vencida

Procesos: - Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo de los alimentos 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, es importante que la Planta Procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- ❖ NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE DE LAS NORMAS
Alimentos –Hojuelas de avena-Especificaciones y métodos de prueba	NMX-F-289-NORMEX-2008
Cereales y sus productos. harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.	NOM-247-SSA1-2008
Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones sanitarias.	NOM-247-SSA1-2008
Productos preenvasados- contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Información comercial- declaración de cantidad en la etiqueta- especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.	NMX-F-613-NORMEX-2003
Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias Método de Prueba. aerobias en placa.	NOM-092-SSA1-1994
Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	NOM-113-SSA1-1994
Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	NOM-111-SSA1-1994
Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.	NOM-116-SSA1-1994
Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.	NMX -F-615-NORMEX-2004
Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba)	NMX-F-608-NORMEX-2011
Norma del Codex para la avena	CODEX STAN 201-1995
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010



Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas	NOM-251-SSA1-2009 DOF, 14/08/2014
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de salud	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.	
CAC/RCP 56-2004, código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	



BARRA DE GRANOLA Y DE AMARANTO

DESCRIPCIÓN:

Barra conglomerada a base de granola y amaranto con papaya y manzana, unidos por miel de abeja con ingrediente que funge como aglomerado del producto. Es de textura firme, pero chiclosa al doblar y semicrujiente. Su forma es rectangular definida, siendo agradable a la vista, no excesivamente dulce.

I. CONTENIDO Y SABOR

Los productos deberán tener un contenido neto de 30 g.

Incluir una pieza en cada paquete.

II. ENVASE Y EMBALAJE

A) ENVASE

Debe de ser bolsa de polipropileno calibre 30-35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni alguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus propiedades organolépticas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

La información impresa en el envase será a cinco a seis tintas (Según Diseño) (la tinta no debe contener plomo) deberá ser legible y deberá contener los siguientes datos:

- El logotipo de DIF VERACRUZ
- Información Nutrimental
- Contenido Neto (la letra empleada deberá ser la correcta de acuerdo a lo especificado en la NOM-030-SCFI-2006, inciso 4.1.3)
- Número de Lote
- Indicar la fecha de caducidad.
- Ingredientes utilizados para su elaboración
- Nombre del producto
- Nombre Comercial o Marca Registrada del Distribuidor, pudiendo aparecer el logotipo del proveedor
- La Leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" de conformidad con el Artículo 17 Fracción V del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017.
- Etiquetado frontal nutrimental establecido por la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, inciso 4.2.9.3, Fracción IX; que indica colocar la Leyenda que hace referencia a la determinación de los porcentajes, con excepción del contenido calórico del envase, se deberá colocar en la parte inferior de los íconos obligatorios y deberá decir: "% de los nutrimentos diarios".



B) EMBALAJE

El producto ya envasado deberá empaquetarse en una bolsa plástica para resguardar su envase original y posteriormente deberá de ser entregado en Cajas de Cartón, resistente e inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas, químicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. Tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Debiendo tener impreso (La tinta no debe contener plomo) los siguientes datos:

- Logotipo de DIF VERACRUZ
- Fecha de caducidad.
- Contenido Neto (peso) y Número de Piezas
- Número de Lote.
- Indicar la fecha de caducidad
- Nombre del Producto
- Nombre comercial o marca registrada, pudiendo aparecer el logotipo del Proveedor.
- País de origen
- La estiba máxima

III. REQUERIMIENTOS DE CALIDAD

A) FISICOQUÍMICOS

DETERMINACIÓN	LÍMITE
Contenido neto	Mínimo 30 grs.
Humedad	Máximo 8%
Grasa Totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 g
Proteína	Mínimo 6%
Azúcar	Máximo 20% de calorías totales del insumo
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g (>10% de la IDR)
Sodio	Máximo 120 mg en 30 g
Aflatoxina	Máximo 20 µg/Kg

B) MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACIÓN	LÍMITE
Coniformes Totales	Menor de 30 UFC/g
Cuenta total de mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g

C) SENSORIALES

DETERMINACIÓN	LÍMITE
Apariencia	Forma libre, con cortes delineados, de tamaño uniforme, de



	textura rugosa, sin dureza excesiva, pero firme, conservando su forma al presionarse con el dedo índice y el pulgar.
Color	Tonos amarillos, siendo el color del arroz amarillo pálido con la fruta integrada también en color amarillo
Olor	Cereal dulce
Sabor	Dulce, a cereal con frutas.

D) CONTAMINANTES QUÍMICOS

DETERMINACIÓN	LÍMITE
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

E) ADITIVOS

ADITIVOS
Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que estén listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

F) MATERIA EXTRAÑA

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

G) VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas por espacio de seis meses a partir de la fechas de su proceso o envasado, a fin de que cuando sea recibido por la Convocante, se encuentre fresco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben de proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos, sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

Criterios de aceptación en la recepción de insumos: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.



	sensoriales establecidas.	
Envase	Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Fecha de caducidad de 6 meses, según vida de anaquel	Vencida

H) REQUISITOS DE LA PLANTA PROCESADORA

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, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

I. NORMAS DE REFERENCIA

NORMA DE REFERENCIA	NOMBRES ABREVIADOS DE LAS NORMAS
Bienes y Servicios .Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa	NOM-092-SSA1-1994
Bienes y Servicios Método para la cta. total de hongos y levaduras	NOM-111-SSA1-1994
Bienes y Servicios Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa	NOM-113-SSA1-1994
Bienes y Servicios humedad	NOM-116-SSA1-1994
Bienes y Servicios extracto etéreo	NMX-F-615-NORMEX-2004
Bienes y Servicios proteína	NMX-608-NORMEX-2011
Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.	NMX-F-613-NORMEX-2003
Productos prevasados-contenido Neto-Tolerancia y Métodos de Verificación	NOM-002-SCFI-2011
Cereales y sus productos	NOM- 247-SSA1-2008
Alimentos- galletas	NMX-F-006-1983
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	NOM-251-SSA1-2009
Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad (1999) secretaría de salud guía de análisis y riesgos, identificación y control de puntos críticos (2002) secretaría de salud	
información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta , especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF. 14/08/2014
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en	



alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.	
CAC/RCP 56-2004, código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	



FRIJOL NEGRO

Es el grano que pertenece a la familia de las leguminosas. Siendo reconocidos por su forma oval, de tamaño mediano, de color negro, con textura y sabor bien definidos. La presentación será de kilogramo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta.
Humedad	Máximo 13%
Impurezas y materias extrañas	
Grados de calidad:	EXTRA - PRIMERA
Piedras	0.25% - 0.50%
Otros	0.05% - 0.30%
Total	0.30% - 0.80%
Granos Dañados	
Agentes meteorológicos	0.70% - 0.80%
Hongos	0.20% - 0.50%
Insectos y roedores	0.40% - 1.00%
Desarrollo Germinal	0.00% - 0.10%
Total de semillas dañadas	1.30% - 2.40%
Variedades:	
Contrastantes	0.50% - 0.75%
Afines	2.0% - 1.50%
Total	2.50% - 2.25%
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80% - 1.50%
Manchados	0.50% - 2.00%
Ampollados	0.70% - 2.00%
Total	2.00% - 5.50%
Presencia de plagas	0.00%
Tiempo de cocción	Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión casera
Cosecha:	El frijol deberá de proceder de una cosecha reciente

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico de la variedad del grano, negro.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
------------------------	-----------------



Plomo	0.2 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Materia Extraña.- Deberá cumplir con lo señalado en la tabla de características físicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos NMX-FF-038-SCFI-2013).

Vida de anaquel.- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de proceso o envasado, a fin de que cuando sea recibido por el Convocante, esté fresco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben de proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que se encuentren fuera de la normatividad sanitaria establecidos por la COFEPRIS. (NMX-FF-038-SCFI-2013).

Empaque o Envase.- Debe ser de polietileno calibre de 150-250, sellada térmicamente de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus propiedades organolépticas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales y que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

La información impresa en el envase será según diseño proporcionado por la Convocante. (La tinta no debe contener plomo) deberá ser legible y deberá contener los siguientes datos

- Logotipos de DIF VERACRUZ.
- Nombre del Producto
- Información Nutricional
- Número de lote
- Indicar la fecha de caducidad.
- Contenido Neto (la letra empleada deberá ser la correcta de acuerdo a lo especificado en la NOM-030-SCFI-2006, inciso 4.1.3)
- Nombre Comercial o Marca Registrada de quien elabora el producto.
- La Leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" de conformidad con el Artículo 17 Fracción V del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017.
- Etiquetado frontal nutricional establecido por la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, inciso 4.2.9.3, Fracción IX; que indica colocar la Leyenda que hace referencia a la determinación de los porcentajes, con excepción del contenido calórico del envase, se



deberá colocar en la parte inferior de los íconos obligatorios y deberá decir: “% de los nutrimentos diarios”.

Criterios de aceptación en la recepción de insumos: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Fecha de caducidad de 6 meses, según se indica en la vida de anaquel	Vencida

Procesos:- Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimentos 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, es importante que la Planta Procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- ❖ NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios

NORMA DE REFERENCIA	CLAVES DE LAS NORMAS
Fabáceas-frijol (PHASEOLUS VULGARIS L.) especificaciones y métodos de prueba	NMX-FF-038-SCFI-2013
Niveles máximo para el plomo	CODEX STAN-230-2003
Nivel máximo para el cadmio en los cereales legumbres y leguminosas	CAC/GL 39-2001
Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas alcohólicas preenvasado información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	NOM-251-SSA1-2009 DOF, 14/08/2014
Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad (1999) secretaria de salud guía de análisis y riesgos, identificación y control de puntos críticos(2002) secretaria de salud	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	



HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA FORTIFICADA

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de granos de maíz sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino. La presentación será de kilogramo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta del envase
Humedad	Máximo 15%
Proteínas	Mínimo 10.5%
Fibra	Mínimo 2 %
Cenizas	Máximo 1.5%
Extracto etéreo	Mínimo 4%
Aflatoxinas	Máximo 12 mcg / kg*

*mcg/kg = microgramos por kilogramo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES MÁXIMOS
Cuenta total de mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g *
Coliformes totales	100 UFC/g
Mohos y levaduras	1000 UFC/g

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Aspecto	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.

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

ADITIVOS
Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que estén listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y



suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Materia Extraña.- No deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas en 50 gramos de producto.

Vida de anaquel.- El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 4-cuatro meses a partir de la fecha de procesado o envasado, a fin de que cuando sea recibido por la Convocante, esté fresco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben de proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST.

Empaque o Envase.- Bolsa o Envoltura de material tipo sanitario, elaborado con material inocuo y resistente que garantice la estabilidad del producto en las distintas etapas el proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas, organolépticas, nutricionales y sensoriales, manteniéndose intactas las propiedades del alimento.

La información impresa en el envase será de dos tintas (Según Diseño) (la tinta no debe contener plomo) deberá ser legible y deberá contener los siguientes datos

- Logotipo de DIF VERACRUZ
- Nombre del Producto
- Información Nutrimental
- Número de lote
- Indicar la fecha de caducidad
- Contenido Neto (la letra empleada deberá ser la correcta de acuerdo a lo especificado en la NOM-030-SCFI-2006, inciso 4.1.3)
- País de Origen
- Nombre y Dirección del Productor
- Nombre del envasador y Distribuidor del Producto
- La Leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, de conformidad con el Artículo 17 Fracción V del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017.

Criterios de aceptación en la recepción de insumos: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.



	sensoriales establecidas.	
Envase	Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Fecha de caducidad de 4 meses, según vida de anaquel	Vencida

Procesos:- 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, es importante que la Planta Procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- ✦ NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE DE LAS NORMAS
Bienes y Servicios Método para la Cta. Total de Mesofílicos Aerobios	NOM-092-SSA1-1994
Bienes y Servicios Método para la Cta. Total de Coliformes en Placa	NOM-113-SSA1-1994
Bienes y Servicios Método para la Cta. Total de Hongos y Levaduras	NOM-111-SSA1-1994
Staphylococcus aureus	NOM-115-SSA1-1994
Salmonella en alimentos	NOM-114-SSA1-1994
Bienes y Servicios determinación de humedad	NOM-116-SSA1-1994
Alimentos determinación de Extracto etéreo	NOM-F-615-NORMEX-2004
Alimentos determinación de Proteína	NOM-F-608- NORMEX-2011
Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.	NMX-F-613-NORMEX-2003
Aflatoxinas	NOM-247-SSA1-2008
Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.	NOM-247-SSA1-2008
Harinas de maíz nixtamalizada	NMX-F-046-S-1980
Productos preenvasados-contenido Neto-Tolerancia y Métodos de Verificación	NOM-002-SCFI-2011
Información comercial-declaración de cantidades en la etiqueta. Especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas alcohólicas preenvasado información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF, 14/08/2014
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	NOM-251-SSA1-2009
Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad (1999) S.S.A. Guía de análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos (2002) Secretaría de Salud	
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud	



Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos



LECHE FLUIDA SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA

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

La leche que contenga entre 12% m/m y 14% m/m de grasa butírica podrá denominarse semidescremada, siempre y cuando cumpla con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada. La presentación será de litro.

1. Características sensoriales para leche fluida semidescremada	
Característica Sensorial	Especificación
sabor	agradable y característico de la leche semidescremada
olor	característico de la leche de vaca, exento de olores extraños
color	característico
aspecto	líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa

2. Especificaciones fisicoquímicas para leche fluida semidescremada	
Característica	Especificación
g/ml densidad a 15°C	mínimo 1,029
azúcares reductores directos	mínimo 43 máximo 51
g/l caseína	mínimo 21
g/l acidez	mínimo 1.3 máximo 1.7
g/l sólidos no grasos	mínimo 83
g/l grasa	mínimo 16 máximo 18
g/l proteína	mínimo 30
estabilidad al alcohol al 68%	ausente
derivados clorados	ausente
sales cuaternarias de amonio	ausente
inhibidores oxidantes	ausente
inhibidores formaldehído	ausente
esteroles	ausente



3. Evaluación microbiológicas	
Especificaciones	Límite máximo
cuenta de bacterias mesofilicas aerobias	ausente
cuenta de bacterias mesofilicas anaerobias	ausente
cuenta de bacterias termofilicas aerobios	ausente
cuenta de bacterias termofilicas anaerobias	ausente

4. Especificaciones químico instrumentales	
Característica	Especificación
°µg/l vitamina "a"	310.00 a 670.00
°µg/l vitamina "d3"	4.90 a 7.5
mg/kg plomo	ausente
mg/kg mercurio	ausente
mg/kg arsénico	ausente
aflatoxinas	ausente

5. Presentación de producto terminado

Envase

El producto se envasa en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, no reacciona con el producto ni altera características físicas, químicas, microbiológicas ni sensoriales. El envase es de material resistente e inocuo, estructurado por capas delgadas de papel rígido o cartón, cubiertas por ambos lados por polietileno y por una lamina de aluminio, sellado herméticamente lo que garantiza la estabilidad y evita la contaminación, no permite alteraciones en la calidad ni en las especificaciones sensoriales del producto.

vida de anaquel

120 días a partir de su fecha de elaboración.

Código de caducidad y lote (*): debe colocarse de forma individual en cada pieza.



Embalaje. Se usan sobre envolturas de material resistente inocuo que ofrece la protección adecuada a los envases, para impedir el deterioro exterior, facilitando a su vez la manipulación en el almacenamiento y distribución.

6. especificaciones de los requisitos de etiquetado.

Requisito	Especificación
nombre o denominación del producto	leche semidescremada reducida en grasa ultrapasteurizada adicionada con vitaminas a y d.
lista de ingredientes	ingredientes: leche semidescremada, vitamina a y d.

leyenda contenido neto	contenido neto: 1 l ó Cont. Net. 1 l
nombre y	elaborado por:
país de origen	hecho en México
leyenda lote	lote:
leyenda fecha	fecha de caducidad:
información nutrimental	Impresos en el empaque conforme a la nom-155-scfi-2012 y la nom-051-scfi/ssa1/2010.
información adicional	conservar el ambiente deposite el envase vacío en la basura (puede ser alguna otra leyenda o símbolo que sea equivalente a la especificada en este punto) no necesita refrigeración hasta después de abrir

apegarse a lo estipulado por la nom-051-scfi/ssa1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.

Fecha de envasado, caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece la nom-051-



scfi/ssa1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. También deberá estampar la leyenda así como el logotipo del sistema estatal DIF Veracruz y el logo del estado y deberá 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”. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.



LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO

1. DESCRIPCIÓN.

Leche para consumo humano es la leche que debe ser sometida a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras; siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación; leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada, son los productos sometidos al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece el presente ordenamiento. De acuerdo a la norma oficial mexicana nom-155-scfi-2012, leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

2. PRESENTACIÓN.

El producto debe envasar en recipientes metalizados en presentación de kilogramo.

3. ESPECIFICACIONES SENSORIALES.

color	característico del producto, ligeramente amarillo canario
olor	característico no debe presentar olores extraños
sabor	característico, sin sabores extraños
apariencia	característico del producto, sin grumos
consistencia	característico, polvo fino

4. ESPECIFICACIONES BIOLÓGICAS.

parámetro	límites	referencia
coliformes totales	negativo	nom-243-ssa1-2010
salmonella spp	ausente en 25 g	nom-243-ssa1-2010
escherichiacoli	menor o igual a 3 nmp/g	nom-243-ssa1-2010

5. ESPECIFICACIONES QUÍMICAS

parámetro	límites	referencia
contaminantes químicos		
arsénico (mg/kg)	máximo 0,2	nom-243-ssa1-2010
plomo (mg/kg)	máximo 0,1	nom-243-ssa1-2010
mercurio (mg/kg)	máximo 0,05	nom-243-ssa1-2010
aflatoxinas m1(mg/l)	máximo 0,5	nom-243-ssa1-2010
inhibidores		
derivados clorados	negativo	nom-243-ssa1-2010



sales cuaternarias de amonio	negativo	nom-243-ssa1-2010
oxidantes	negativo	nom-243-ssa1-2010
formaldehido	negativo	nom-243-ssa1-2010
nutrimentales		
proteínas propias de la leche, expresada como sólido lácteos no grasos (nx6,38) (m/m)	mínimo 34	nom-155-scfi-2012
caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, %(nx6,38) (m/m)	mínimo 27	nom-155-scfi-2012
grasa butírica %(g/g)	1,5 mín. inferior a 26	nom-155-scfi-2012
vitamina a (mg equivalentes de retinol/l)	310-670	nom-155-scfi-2012
Aditivos alimentarios: los aditivos alimentarios permitidos en la elaboración del producto objeto de este contrato, estarán con lo dispuesto en la norma oficial mexicana nom-243-ssa1-2010, productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.		
Materia extraña: el producto debe estar exento de materia extraña, que comprende toda la sustancia, resto o desecho orgánico o no, que se presenta en el producto sea por contaminación o por manejo no higiénico del mismo durante su elaboración, considerándose entre otros: excretas, pelos de cualquier especie, huesos e insectos que resultan perjudiciales para la salud.		
adulterantes:		
presencia de proteína no láctea	negativo	electroforesis
perfil de ácidos grasos	característico de la leche	nom-155-scfi-2012

6. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.

parámetro	límite	referencia
humedad % (g/g)	máximo 4	nom-155-scfi-2012
contenido neto (g)	kilogramo	nom-002-scfi-2011

7. VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe tener una vida mínima en anaquel de 180 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

8. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado y derivados lácteos disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

NOM-155-SCFI-2012. leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

NOM-002-SCFI-2011. Productos pre envasados-contenido neto, tolerancias y métodos de verificación.

Ley General de Salud. Ultima reforma D.O.F. 15-01-14.



SS
SECRETARÍA DE SALUD
Y SERVICIOS DE SALUD



Reglamento de la ley general de salud en materia de control sanitario de establecimientos productos y servicios 28 de diciembre de 2004.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.

NOM-030-SCFI-2006. Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta.



PASTA INTEGRAL PARA SOPA

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina o harinas integrales, que deberán provenir en su totalidad de trigos duros con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta del envase (200 g.)
Humedad	Máximo 13 %
Proteínas (N x 6.25)	Mínimo 13.0%
Fibra cruda	Mínimo 1.8 %
Cenizas	Máximo 1.25%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Coliformes totales	Menos de 10 UFC/g
Levaduras	Máximo 150 UFC/g
Mohos	Máximo 200 UFC/g
Escherichia coli	Ausente

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico del producto, Amarillo natural
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables
Apariencia	No debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos y resistentes

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

Las harinas de trigo deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

NUTRIMENTO	NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg de harina	FUENTE RECOMENDADA
Tiamina (vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B3)	35	Nicotinamida



Las harinas de trigo deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

NUTRIMENTO	NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg de harina	FUENTE RECOMENDADA
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso

ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Materia Extraña.- No deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas en 50 gramos de producto.

Vida de anaquel.- El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado, a fin de que cuando sea recibido por la Convocante, esté fresco.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben de proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos, sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST.

Empaque.- El empaque debe ser de polipropileno calibre 30 a 35 micras, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación o de un material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus propiedades organolépticas, nutricionales.

La información impresa en el envase será de cinco a seis tintas (Según diseño) (la tinta no debe contener plomo) deberá ser legible y deberá contener los siguientes datos

- Logotipo de DIF Veracruz.
- Logotipo del Gobierno del Estado de Veracruz.
- Nombre del Producto
- Información Nutrimental
- Número de lote.
- Indicar la fecha de caducidad.
- Contenido Neto (la letra empleada deberá ser la correcta de acuerdo a lo especificado en la NOM-030-SCFI-2006, inciso 4.1.3)
- Nombre y Dirección del Productor
- Nombre del Envasador y Distribuidor del producto



- La Leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” Emitida por el Presupuesto de Egresos de la Federación., enunciada en el PEF 2015, Capítulo II. Artículo 17, Fracción V
- Cumplir con el etiquetado frontal nutrimental establecido por la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, inciso 4.2.9.3, Fracción IX; que indica colocar La Leyenda que hace referencia a la determinación de los porcentajes, con excepción del contenido calórico del envase, se deberá colocar en la parte inferior de los íconos obligatorios y deberá decir: “% de los nutrimentos diarios”

Criterios de aceptación en la recepción de insumos: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro en buen estado	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Fecha de caducidad de 6 meses, según vida de anaquel	Vencida

Procesos:- 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, es importante que la Planta Procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas y Suplementos Alimenticios

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE DE LAS NORMAS
Pasta características, denominaciones, clasificación comercial y métodos de prueba	NMX-F-023-NORMEX-2002
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas alcohólicas preenvasado información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF, 14/08/2014
Información comercial-declaración de cantidades en la etiqueta. especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Bienes y Servicios Método para la Cta. Total de Coliformes en Placa	NOM-113-SSA1-1994
Bienes y Servicios Método para la Cta. Total de Hongos y Levaduras	NOM-111-SSA1-1994
Bienes y Servicios determinación de Humedad	NOM-116-SSA1-1994
Alimentos determinación de Proteína	NOM-F-608- NORMEX-2011
Productos preenvasados- contenido neto tolerancias y métodos de	NOM-002-SCFI-2011



verificación.	
Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.	NMX-F-613-NORMEX-2003
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.	
CAC/RCP 56-2004, código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
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 Nutrimientales. Métodos de Prueba. Nom-247-Ssa1-2008	



SOYA TEXTURIZADA SABOR NATURAL

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto	200 gramos y 500 gramos.
Humedad	Máximo 13.0 %
Proteínas	Mínimo 42.0 %
Extracto etéreo	Máximo 1.0 %
Cenizas	Máximo 8.0 %
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Bacterias mesófilas aerobias	Máximo 10,000 UFC/g
Mohos	Máximo 300 UFG/g
Levaduras	Máximo 300 UFG/g
Coliformes Totales	< 30 UFC/g
Salmonella en 25 gramos	Negativo
Staphylococcus aureus	Menos de 100 UFC/g
Escherichia coli	Ausente
Coliformes fecales	Ausente
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Café claro característico del producto.
Olor	Característico de la soya, sin olores extraños como rancio o humedad.
Sabor	Característico del producto, sin sabores extraños.
Aspecto Apariencia	Trozos irregulares, secos y porosos.
CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES
Plomo	Ausente
Cadmio	Ausente
ADITIVOS	
Los permitidos por la Secretaría de Salud	
MATERIA EXTRAÑA	



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

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Veracruz, esté fresco.

EMPAQUE O ENVASE

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE

La información impresa en el envase será según diseño proporcionado por la Convocante. (La tinta no debe contener plomo) deberá ser legible y deberá contener los siguientes datos

- Logotipos de DIF VERACRUZ.
- Nombre del Producto
- Información Nutricional
- Número de lote
- Indicar la fecha de caducidad.
- Contenido Neto (la letra empleada deberá ser la correcta de acuerdo a lo especificado en la NOM-030-SCFI-2006, inciso 4.1.3)
- Nombre Comercial o Marca Registrada de quien elabora el producto.
- La Leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” de conformidad con el Artículo 17 Fracción V del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017.
- Etiquetado frontal nutricional establecido por la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, inciso 4.2.9.3, Fracción IX; que indica colocar la Leyenda que hace referencia a la determinación de los porcentajes, con excepción del contenido calórico del envase, se deberá colocar en la parte inferior de los íconos obligatorios y deberá decir: “% de los nutrimentos diarios”.



PROCESOS

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, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación

NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales

NOM-092-SSA1-1994. Cuenta Total de Mesofílicos Aerobios.

NOM-113-SSA1-1994. Cuenta Total de Coliformes en Placa

NOM-111-SSA1-1994. Cuenta Total de Hongos y Levaduras.

NOM-115-SSA1-1994. Staphylococcus Aureus.

NOM-114-SSA1-1994. Salmonella.

NOM-116-SSA1-1994. Humedad.

NOM-131-SSA1-2012. Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.

NOM-188-SSA1-2002. Aflatoxinas.

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-608-NORMEX-2002. Proteína.

NMX-F-289-1977. Alimentos para uso humano. Cereales. Avena Laminada o en copos.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado.



**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 10**

FORMATO RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS

**LIC. MOISÉS BARRIOS JÁCOME
DIRECTOR DE ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE
DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA
DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE
PRESENTE.**

En relación a la Licitación LPN-103C80801/001/2017 relativa a la Adquisición de Insumos para los Programas Alimentarios:

Recibí del licitante _____ muestras físicas de los insumos para:

1.- envío al laboratorio:

CANTIDAD DE MUESTRAS A PRESENTAR			
	DESCRIPCION	PRESENTACION	CANTIDAD
1	BARRA DE AMARANTO	30 GRAMOS	40
2	BARRA DE GRANOLA	30 GRAMOS	40
3	ARROZ SUPER EXTRA	KILOGRAMO	8
4	AVENA EN HOJUELAS	400 GRAMOS	8
5	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA FORTIFICADA	KILOGRAMO	8
6	PASTA PARA SOPA INTEGRAL	200 GRAMOS	16
7	ACEITE VEGETAL MIXTO	LITRO	8
8	ATUN EN AGUA	140 GRAMOS	14
9	FRIJOL NEGRO	KILOGRAMO	8
19	SOYA TEXTURIZADA	500 GRAMOS	8
11	LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO	KILOGRAMO	8
12	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	LITRO	8
13	SOYA TEXTURIZADA	200 GRAMOS	8
14	ACEITE VEGETAL MIXTO	500 MILILITROS	8

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

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE
MEMBRETE DEL LICITANTE**



ANEXO 11

1	Acajete
2	Acatlán
3	Acayucan
4	Actopan
5	Acula
6	Acultzingo
7	Agua Dulce
8	Alamo Temapache
9	Alpatláhuac
10	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios
11	Altotonga
12	Alvarado
13	Amatitlán
14	Amatlán de los Reyes
15	Angel R. Cabada
16	Apazapan
17	Aquila
18	Astacinga
19	Atlahuilco
20	Atoyac
21	Atzacan
22	Atzalan
23	Ayahualulco
24	Banderilla
25	Benito Juárez
26	Boca del Río
27	Calchahualco
28	Camarón de Tejeda
29	Camerino Z. Mendoza
30	Carlos A. Carrillo
31	Carrillo Puerto
32	Castillo de Teayo
33	Catemaco
34	Cazones de Herrera
35	Cerro Azul
36	Chacaltianguis

48	Coahuatlán
49	Coatepec
50	Coatzacoalcos
51	Coatzintla
52	Coetzala
53	Colipa
54	Comapa
55	Córdoba
56	Cosamaloapan
57	Cosautlán de Carvajal
58	Coscomatepec
59	Cosoleacaque
60	Cotaxtla
61	Coxquihui
62	Coyutla
63	Cuichapa
64	Cuitláhuac
65	El Higo
66	Emiliano Zapata
67	Espinal
68	Filomeno Mata
69	Fortín
70	Gutiérrez Zamora
71	Hidalgotitlán
72	Huatusco
73	Huayacocotla
74	Hueyapan de Ocampo
75	Huiloapan de Cuauhtémoc
76	Ignacio de la Llave
77	Ilamatlán
78	Isla
79	Ixcatepec
80	Ixhuacán de los Reyes
81	Ixhuatlán de Madero
82	Ixhuatlán del Café
83	Ixhuatlán del Sureste

95	Juchique de Ferrer
96	La Antigua
97	La Perla
98	Landero y Coss
99	Las Choapas
100	Las Minas
101	Las Vigas de Ramírez
102	Lerdo de Tejada
103	Los Reyes
104	Magdalena
105	Maltrata
106	Manlio Fabio Altamirano
107	Mariano Escobedo
108	Martínez de la Torre
109	Mecatlán
110	Mecayapan
111	Medellín
112	Miahuatlán
113	Minatitlán
114	Misantla
115	Mixtla de Altamirano
116	Moloacán
117	Nanchital de Lázaro Cárdenas del R.
118	Naolinco
119	Naranjal
120	Naranjos Amatlán
121	Nautla
122	Nogales
123	Oluta
124	Omealca
125	Orizaba
126	Otatitlán
127	Oteapan
128	Ozuluama
129	Pajapan
130	Pánuco



37	Chalma
38	Chiconamel
39	Chiconquiaco
40	Chicontepec
41	Chinameca
42	Chinampa de Gorostiza
43	Chocamán
44	Chontla
45	Chumatlán
46	Citlaltepetl
47	Coacoatzintla
142	Río Blanco
143	Saltabarranca
144	San Andrés Tenejapa
145	San Andrés Tuxtla
146	San Juan Evangelista
147	San Rafael
148	Santiago Sochiapan
149	Santiago Tuxtla
150	Sayula de Alemán
151	Sochiapa
152	Soconusco
153	Soledad Atzompa
154	Soledad de Doblado
155	Soteapan
156	Tamalín
157	Tamiahua
158	Tampico Alto
159	Tancoco
160	Tantima
161	Tantoyuca
162	Tatahuicapan de Juárez
163	Tatatila
164	Tecolutla
165	Tehuipango
166	Tempoal
167	Tenampa
168	Tenochtitlán
169	Teocelo
170	Tepatlxco

84	Ixhuatlancillo
85	Ixmatlahuacan
86	Ixtaczoquitlán
87	Jalacingo
88	Jalcomulco
89	Jáltipan de Morelos
90	Jamapa
91	Jesús Carranza
92	Jilotepec
93	José Azueta
94	Juan Rodríguez Clara
189	Tlaquilpan
190	Tlilapan
191	Tomatlán
192	Tonayán
193	Totutla
194	Tres Valles
195	Tuxpam
196	Tuxtilla
197	Ursulo Galván
198	Uxpanapa
199	Vega de Alatorre
200	Veracruz
201	Villa Aldama
202	Xalapa
203	Xico
204	Xoxocotla
205	Yanga
206	Yecuatla
207	Zacualpan
208	Zaragoza
209	Zentla
210	Zongolica
211	Zontecomatlán
212	Zozocolco de Hidalgo

131	Papantla
132	Paso de Ovejas
133	Paso del Macho
134	Perote
135	Platón Sánchez
136	Playa Vicente
137	Poza Rica de Hidalgo
138	Pueblo Viejo
139	Puente Nacional
140	Rafael Delgado
141	Rafael Lucio



171	Tepetlán
172	Tepetzintla
173	Tequila
174	Texcatepec
175	Texhuacan
176	Texistepec
177	Tezonapa
178	Tierra Blanca
179	Tihuatlán
180	Tlachichilco
181	Tlacojalpan
182	Tlacolulan
183	Tlacotalpan
184	Tlacotepec de Mejía
185	Tlalixcoyan
186	Tlalnahuayocan
187	Tlaltetela
188	Tlapacoyan



**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 12**

**LIC. JAVIER MARÍN ATRISTÁIN.
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 cumplimiento al numeral 4.3.1, incisos d) al l) de las bases de la Licitación Pública Nacional No. **LPN-103C80801/001/2017**, Manifiesto a usted **bajo protesta de decir verdad**, en caso de resultar adjudicado que:

- d) Escrito bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado, suministrará los bienes objeto de esta licitación, conforme a las características, cantidades solicitadas, dentro de la vigencia del contrato y sosteniendo el precio ofertado en la licitación.
- e) Escrito bajo protesta de decir verdad, 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.
- f) Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que cuenta con la infraestructura y los recursos necesarios para realizar la entrega de los insumos de los Programas Alimentarios en cantidad, calidad y tiempo solicitados en estas bases por la Contratante.
- g) Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste, que en caso de resultar adjudicado, se compromete a que el personal con el que llevará cabo el objeto de la presente licitación, se encuentre dado de alta en el Instituto Mexicano del Seguro Social.
- h) Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que el poder del representante legal no ha sido modificado ni revocado en forma alguna.
- i) Escrito bajo protesta de decir verdad en donde manifieste que, en caso de resultar adjudicado, realizará el canje al 100% de los insumos adjudicados que presenten vicios ocultos y/o daño por defectos de empaque o transportación, a partir de la recepción de los mismos en el almacén de la contratante y estos serán devueltos al proveedor y



deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante en un plazo no mayor a 5 días naturales.

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

- j) Escrito bajo protesta de decir verdad en donde 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.
- k) Escrito bajo protesta de decir verdad en el 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 9, Estos muestreos se llevarán a cabo en los meses de julio y octubre de 2017 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.
- l) Escrito bajo protesta de decir verdad en el 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.

LUGAR Y FECHA

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



**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO A**

FORMATO PARA PRESENTAR LA PROPUESTA TÉCNICA, DE ACUERDO AL ANEXO 1

PROGRAMA	ARTÍCULO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	CADUCIDAD	TIEMPO DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	PERIODO DE GARANTÍA	MARCA O MARCAS
DESAYUNOS ESCOLARES FRIOS											

PROGRAMA	ARTÍCULO	CANTIDAD POR DOTACIÓN	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	CADUCIDAD	TIEMPO DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	PERIODO DE GARANTÍA	MARCA O MARCAS
DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y COCINAS COMUNITARIAS											

PROGRAMA	ARTÍCULO	CANTIDAD POR DESPENSA	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	CADUCIDAD	TIEMPO DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	PERIODO DE GARANTÍA	MARCA O MARCAS
ATENCION ALIMENTARIA A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADOS											

PROGRAMA	ARTÍCULO	CANTIDAD POR DESPENSA	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	CADUCIDAD	TIEMPO DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	PERIODO DE GARANTÍA	MARCA O MARCAS
ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES											

PROGRAMA	ARTÍCULO		PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	CADUCIDAD	TIEMPO DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	PERIODO DE GARANTÍA	MARCA O MARCAS
ASISTENCIA ALIMENTARIA A FAMILIAS EN DESAMPARO											



**MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO B**

PROGRAMA	CONCEPTO	CANTIDAD POR PAQUETE	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
DESAYUNOS ESCOLARES FRIOS									
							SUBTOTAL:		

PROGRAMA	CONCEPTO	CANTIDAD POR DOTACIÓN	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
DESAYUNOS ESCOLARES CALIENTES Y COCINAS COMUNITARIAS									
							SUBTOTAL:		

PROGRAMA	CONCEPTO	CANTIDAD POR DESPESA	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
ATENCION ALIMENTARIA A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADOS									
							SUBTOTAL:		

PROGRAMA	CONCEPTO	CANTIDAD POR DESPESA	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES									
							SUBTOTAL:		



PROGRAMA	CONCEPTO	CANTIDAD POR DESPESA	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
ASISTENCIA ALIMENTARIA A FAMILIAS EN DESAMPARO									
							SUBTOTAL:		

TOTAL 5
PROGRAMAS:

IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA:

IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA:

"LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO"

LUGAR Y FECHA

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



MEMBRETE DEL LICITANTE

ANEXO C

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN-103C80801/001/2017

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 mas filas solo insertar las mismas.

ESTE ANEXO DEBERÁ ELABORARSE EN WORD.

NOMBRE DEL LICITANTE:

1.- PAGINA, NUMERAL E INCISO:

REFERENCIA:

PREGUNTA:

RESPUESTA:

2.- PAGINA, NUMERAL E INCISO:

REFERENCIA:

PREGUNTA:

RESPUESTA:

3.- PAGINA, NUMERAL E INCISO:

REFERENCIA:

PREGUNTA:

RESPUESTA:

LUGAR Y FECHA

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



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

ARTÍCULO 45

Las instituciones no podrán recibir proposiciones 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 de la propia institución, 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 la institución, 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 de control interno, 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, la institución 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 la propia Institución convocante durante dos años calendario, contados a partir de la fecha de rescisión del segundo contrato;
- V. Los proveedores que se encuentren en el supuesto de la fracción anterior respecto de dos o más instituciones, durante un año calendario;
- VI. 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 una institución;
- 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. Los proveedores que se encuentren en mora respecto de la entrega de bienes o servicios por causas imputables a ellos;
- 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.