

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA  
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No.06002-001-17**

En conformidad con el artículo 21 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, se convoca a los interesados en participar en la Licitación Pública Nacional No. 06002-001-17 para la adquisición de DESPENSAS ARMADAS solicitados por EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA de conformidad con lo siguiente:

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

No. de Licitación	Costo de Bases	Fecha límite para adquirir Bases	Junta de Aclaraciones	Presentación y Apertura de propuestas	Fallo
06002-001-17	\$1,000.00	21-04-2017	26-04-2017 10:00 HORAS	03-05-2017 13:00 HORAS	04-05-2017 13:00 HORAS

Paquete	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
1	ADQUISICIÓN DE DESPENSAS ARMADAS EN BOLSA DE PLASTICO REFORZADA TRANSPARENTE	4,050	KILOGRAMOS	DE ACUERDO AL ANEXO 1 TÉCNICO
Paquete	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
2	ADQUISICIÓN DE DESPENSAS ARMADAS EN COSTAL DE POLIPROPILENO	9,250	KILOGRAMOS	DE ACUERDO AL ANEXO 2 TÉCNICO
Paquete	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Especificaciones
3	ADQUISICIÓN DE DESPENSAS ARMADAS EN COSTAL DE POLIPROPILENO	29,250	KILOGRAMOS	DE ACUERDO AL ANEXO 3 TÉCNICO

Descripción pormenorizada, especificaciones, características y cantidades de los servicios objeto de la presente licitación, se establecen en el Anexo 1, 2 Y 3 Técnico de las Bases de esta Licitación.

Las bases de la licitación se encuentran exclusivamente en la página del DIF Estatal [www.difcolima.gob.mx](http://www.difcolima.gob.mx) o bien en la Dirección de Administración y Finanzas, edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, con domicilio en la calle Encino #530, colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Col. C.P. 28078, Teléfono 31 6 31 01, de lunes a viernes de 8:30 a 15:00 hrs.

La forma de pago de la adquisición de las bases es mediante cheque certificado de caja o depósito bancario al Banco Santander, plaza 7001 sucursal 0276 cuenta 65-500797930 digito verificador 7, en ventanilla clave bancaria estandarizada (CLABE) SPEUA 014090655007979307, ambos a nombre del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima.

La junta de licitación (de aclaraciones, apertura de propuestas y fallo) se efectuarán en su totalidad en la Sala de Juntas del DIF Estatal Colima, edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, calle Encino #530, Colonia Rinconada del Pereyra Colima, Col. En las fechas y horas consignadas en esta convocatoria.

El idioma en que deberán presentarse las proposiciones será en español.

La moneda en que deberán de cotizar las preposiciones será en moneda nacional.

Anticipo y condiciones de pago: Se otorgará un 40% de anticipo.

Lugar y plazo de entrega: El proveedor adjudicado deberá entregar los bienes en los lugares señalados en los anexos 7, 8 y 9.

Ninguna de las condiciones establecidas en las bases de esta Licitación, así como las proposiciones presentadas por los licitantes, podrán ser negociadas.

No podrán participar las personas que se encuentren en los supuestos del artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

COLIMA, COL., 07 DE ABRIL DE 2017

DRA. EN C. MAYREN POLANCO GAYTAN.  
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA

**EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y EL 26 NUMERAL 1, 27, 30 NUMERAL 1, FRACCIÓN I, 32, 35, 36 Y DEMAS RELATIVOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO DEL ESTADO DE COLIMA, SE EMITEN LAS SIGUIENTES:**

**B A S E S**

**PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**No. 06002-001-17**

**PARA LA ADQUISICION DE DESPENSAS ARMADAS.**

**JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES (OPTATIVA PARA LOS LICITANTES)**  
**26 DE ABRIL DE 2017**  
10:00 HORAS

**ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA**  
**DE PROPUESTAS**  
**03 DE MAYO DE 2017**  
13:00 HORAS

**FALLO**  
**04 DE MAYO DE 2017**  
13:00 HORAS

## ÍNDICE

NO.	DESCRIPCIÓN DE LAS BASES
<b>1.</b>	<b>INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES A ADQUIRIR.</b>
1.1	Descripción y cantidad. <b>(Anexo 1, 2 y 3Técnico)</b>
1.2	Fecha, lugar y condiciones de entrega.
1.3	Transporte y Empaque.
1.4	Rechazos y devoluciones.
1.5	Vigencia de la oferta
1.6	Descripción de los bienes.
1.7	Idioma
1.8	Incremento en la cantidad de bienes solicitados.
1.9	Moneda.
1.10	Condiciones de Pago.
<b>2.</b>	<b>INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LAS BASES Y ACTOS DE LA LICITACIÓN.</b>
2.1	Adquisición y costo de las bases.
2.2	Junta de aclaraciones.
2.3	Acto de presentación y apertura de propuestas.
2.4	Fallo.
2.5	Notificaciones a los licitantes participantes.
2.6	Firma de contrato.
<b>3.</b>	<b>REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR Y PRESENTAR LOS LICITANTES DURANTE EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS DE LA LICITACIÓN.</b>
	De la persona que solo entregue las propuestas.
3.1	
3.2	Presentar original y copia del comprobante de pago de las bases.
3.3	Forma en que acreditarán la existencia y personalidad jurídica.
3.4	Formato de información para acreditar la existencia y personalidad del licitante <b>(Anexo 10)</b> .
3.5	Carta de aceptación de las bases <b>(Anexo 11)</b> .
3.6	Carta de declaración de integridad. <b>(Anexo 12)</b>
3.7	Carta relativa al Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima (LAAySSPEC) <b>(Anexo 13)</b>
3.8	Carta de Garantía de los bienes. <b>(Anexo 14)</b>
3.9	Documento emitido por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado "Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales". En opinión positiva.
3.10	Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales del Gobierno del Estado de Colima.
3.11	Estados Financieros del Licitante.
3.12	Pruebas de Laboratorio.
3.13	Propuesta Técnica.
3.14	Propuesta Económica.
3.15	Licencia Comercial.
<b>4.</b>	<b>PROPUESTAS.</b>
4.1	Propuesta Técnica.

- 4.2 Propuesta Económica.
- 4.3 Propuestas Conjuntas.
- 4.4 Presentación de proposiciones a través de servicio postal, mensajería o medios electrónicos.
- 4.5 Indicaciones generales.

- 5.0 **GARANTÍAS**
- 6.0 **CRITERIOS DE EVALUACIÓN, DICTAMEN Y ADJUDICACIÓN.**
- 7.0 **DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.**
- 8.0 **CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.**
- 9.0 **LICITACIÓN DESIERTA.**
- 10. **RESCISIÓN DEL CONTRATO.**
- 11. **INCONFORMIDADES.**
- 12. **VICIOS OCULTOS.**
- 13. **REGISTRO DE DERECHOS.**
- 14. **DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS.**
- 15. **IMPUESTOS.**
- 16. **SANCIONES.**
- 17. **PENAS CONVENCIONALES.**
- 18. **PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS.**
- 19. **CONTROVERSIAS.**
- 20. **RECOMENDACIONES.**
- 21. **ASISTENCIA A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA LICITACIÓN.**

**ANEXO 1, 2 y 3 TÉCNICO.**

**ANEXO 4,5 y 6 ECONÓMICO.**

**ANEXO 7** CALENDARIO DE ENTREGAS DESPENSAS ARMADAS EN BOLSA DE PLASTICO DE LA COORDINACION DE GESTION DE EQUIPO, SERVICIO Y MATERIAL MEDICO.

**ANEXO 8** CALENDARIO DE ENTREGAS DESPENSAS ARMADAS EN COSTAL DE POLIPROPILENO DE LA COORDINACION DEL PROGRAMA ALIMENTARIO (PROGRAMA DE ATENCION A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADO "NUTRE DIF").

**ANEXO 9** CALENDARIO DE ENTREGAS DESPENSAS ARMADAS EN COSTAL DE POLIPROPILENO DE LA COORDINACION DEL PROGRAMA ALIMENTARIO (PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES).

**ANEXO 10** FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL PROVEEDOR.

**ANEXO 11** CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES.

**ANEXO 12** CARTA DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD.

**ANEXO 13** CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAAySSPEC

**ANEXO 14** CARTA DE GARANTIA DE LOS BIENES

**BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 06002-001-17 PARA LA ADQUISICION DE DESPENSAS ARMADAS SOLICITADAS POR LA COORDINACION DE GESTION DE EQUIPO, SERVICIO Y MATERIAL MEDICO Y LA COORDINACION DEL PROGRAMA ALIMENTARIO DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA.**

El Sistema para el Desarrollo Integral de la familia del Estado de Colima, en cumplimiento de las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 134 y de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO DEL ESTADO DE COLIMA, principalmente en sus artículos 26 numeral 1, 27, 30 numeral 1 fracción I, 32, 35, 36 y demás relativos, establece las Bases para celebrar la Licitación Pública Nacional **NO. 06002-001-17 MISMA QUE**

**TENDRÁ EL CARÁCTER DE PRESENCIAL Y QUE CUENTA CON PRESUPUESTO SUFICIENTE PARA LA ADQUISICION DE DESPENSAS ARMADAS** y se emiten de conformidad a las siguientes:

## **B A S E S**

### **1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES A ADQUIRIR.**

#### **1.1 Objeto, Descripción y Cantidad. (Anexo 1, 2 y 3 Técnico)**

El objeto de la presente licitación es **LA ADQUISICION DESPENSAS ARMADAS SOLICITADAS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE REFERIRÁ COMO EL “DIF ESTATAL COLIMA”.**

Las características y especificaciones de los bienes objeto de la presente licitación, así como las cantidades que se requieren, se encuentran detallados en el **ANEXO 1 ,2 Y 3 TÉCNICO**, con las especificaciones de calidad que se detallan en el ANEXO 15 el cual forma parte integrante de estas bases.

**La adjudicación de esta Licitación será por PAQUETE (1, 2 y 3).**

**NOTA: LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR, EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, UNA MUESTRA DE CADA UNO DE LOS PAQUETES QUE SE SEÑALAN A CONTINUACIÓN.**

#### **RESUMEN DE ANEXO 1 TÉCNICO**

**OFICINA SOLICITANTE: COORDINACION DE GESTION DE EQUIPO, SERVICIO Y MATERIAL MEDICO.**

<b>PAQUETE</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>
1.0	ADQUISICION DE DESPENSAS ARMADAS EN BOLSA DE PLASTICO REFORZADA, TRANSPARENTE	4,050	ANEXO 1 TÉCNICO	DE ACUERDO AL ANEXO 1 TÉCNICO

#### **RESUMEN ANEXO 2 TECNICO**

**OFICINA SOLICITANTE: COORDINACION DEL PROGRAMA ALIMENTARIO. (PROGRAMA DE ATENCION A MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO, NO ESCOLARIZADO “NUTREDIF”).**

<b>PAQUETE</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>ESPECIFICACIONES</b>
2.0	ADQUISICION DE DESPENSAS ARMADAS EN COSTAL DE POLIPROPILENO	9,250	ANEXO 2 TÉCNICO	DE ACUERDO AL ANEXO 2 TÉCNICO

## RESUMEN ANEXO 3 TECNICO

OFICINA SOLICITANTE: COORDINACION DEL PROGRAMA ALIMENTARIO. (PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A SUJETOS VULNERABLES).

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
3.0	ADQUISICION DE DESPENSAS ARMADAS EN COSTAL DE POLIPROPÍLENO	29,250	ANEXO 3 TÉCNICO	DE ACUERDO AL ANEXO 3 TÉCNICO

En los ANEXOS 1, 2 Y 3 TÉCNICO se establece la descripción pormenorizada, especificaciones, características y cantidades de los bienes objeto de la presente licitación.

### 1.2 Fecha, lugar y condiciones de entrega.

#### Fecha y lugar de entrega:

El proveedor adjudicado deberá entregar las despensas de la siguiente manera:

CANTIDAD	OFICINA SOLICITANTE	LUGAR DE ENTREGA
4,050 distribuidas de acuerdo al anexo 7	Coordinación de gestión de equipo, servicio y material médico.	Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, con domicilio en la calle Encino # 530, Colonia Rinconada del Pereyra, Código Postal 28078, de esta Ciudad de Colima, Col.
9,250 Distribuidas acuerdo al anexo 8	Coordinación del Programa Alimentario (NUTREDIF)	Oficina de los Programas Alimentarios con domicilio en Av. 20 de Noviembre esquina con J. Jesús Carranza s/n Col. Centro C.P. 28000 Colima, Col.
29,250 Distribuidas de acuerdo al anexo 9	Coordinación del Programa Alimentario (Sujetos vulnerables)	En los diez municipios de la entidad.

#### Condiciones de Entrega:

Las Despensas armadas correspondientes al **ANEXO TECNICO 1** serán entregadas en bolsa de plástico transparente, reforzada y debidamente cerrada, que evite la descomposición del paquete. Como único requisito de su composición física, la bolsa deberá ser lo suficientemente resistente para soportar el peso de la despensa.

Las Despensas armadas correspondientes al **ANEXO TECNICO 2** serán entregadas en costal de polipropileno medidas de 40 x 60 cms.

Las Despensas armadas correspondientes al **ANEXO TECNICO 3** serán entregadas en costal de polipropileno medidas de 40 x 60 cms.

### 1.3 Transporte y Empaque.

El tipo de Transporte a utilizar para el envío de los productos será a criterio del licitante adjudicado, por su cuenta y riesgo, **sin costo adicional para la Convocante**, incluyendo la descarga del producto solicitado en el domicilio indicado en el punto 1.2

Las despensas armadas relativas al **ANEXO TECNICO 1** deberán ser entregadas en bolsa de plástico reforzada, transparente y debidamente cerrada para evitar que se dañen los productos.

Las despensas armadas relativas al **ANEXO TECNICO 2 Y 3**, deberán ser entregadas en costal de polipropileno, sellado térmicamente o cosido en la boca del costal, con medidas de 40 x 60 cms., mismo que deberá ser impreso al frente y al reverso con las especificaciones señaladas en el anexo 15.

Los Seguros por los riesgos, fletes y gastos de la conservación de los productos, correrán por cuenta del licitante adjudicado hasta la entrega total de los bienes a entera satisfacción de la convocante en el Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, en las oficinas del Programa Alimentario y en los Sistemas DIF de los diez municipios del Estado con domicilio arriba señalado, de acuerdo al punto 1.2 (Anexo número 7,8 y 9)

#### **1.4 Rechazos y devoluciones.**

En caso de que las despensas entregadas no cumplan con las características señaladas en las especificaciones establecidas en el **ANEXO 1, 2 Y 3 TÉCNICO**, la dependencia procederá al rechazo de las mismas, y el proveedor adjudicado deberá sustituirlas en un plazo no mayor de 5 días naturales contados a partir de la fecha de la devolución del producto defectuoso.

#### **1.5 Vigencia de la oferta**

La oferta deberá estar vigente de acuerdo a las bases del procedimiento de licitación que nos ocupa y hasta que sean entregados todos los artículos solicitados en el **ANEXO 1,2 Y 3 TÉCNICO**.

#### **1.6 Descripción de los bienes.**

La presente licitación consta de tres paquetes y se refiere a la adquisición de Despensas Armadas en bolsa de plástico reforzada, transparente y debidamente cerrada; y en costal de polipropileno cuyas características técnicas se describen en el **ANEXO 1, 2 Y 3 TÉCNICO** de las presentes bases.

#### **1.7 Idioma.**

El Idioma en que deberán presentarse las proposiciones será en español.

#### **1.8 Incremento en la cantidad de bienes solicitados.**

De conformidad con el numeral 1 del artículo 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, la dependencia requirente, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, bajo su responsabilidad y por razones fundadas y explícitas, podrá acordar el incremento del monto del contrato o cantidad de los bienes adjudicados, mediante las modificaciones a los pedidos y contrato derivado de la presente licitación, sin tener que recurrir a la celebración de una nueva licitación, siempre y cuando la modificación se realice dentro de los doce meses posteriores a la firma del contrato correspondiente, que éste se encuentre vigente y que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 20% del monto o volúmenes establecidos originalmente, así como que el precio de los bienes sea igual al pactado en el contrato original.

#### **1.9 Moneda.**

Los licitantes deberán presentar sus proposiciones en moneda nacional.

#### **1.12 Condiciones de Pago.**

**Se otorgará un 40% de anticipo** sobre el monto total de la oferta. **Es el requirente quien tramitará la factura correspondiente** de acuerdo al artículo 56 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

En caso de incumplimiento en la entrega de los bienes el proveedor adjudicado deberá reintegrar los anticipos que haya recibido más los intereses correspondientes, conforme a lo señalado en el artículo referido.

## **2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LAS BASES Y ACTOS DE LA LICITACIÓN.**

### **2.1 Adquisición y costo de las bases.**

**Es requisito indispensable la adquisición de las bases para participar en esta licitación.**

Las presentes bases tienen un costo de \$ **1,000.00 (UN MIL PESOS 00/100 M.N.)**, dichas bases estarán a disposición de los licitantes en la página [www.difcolima.gob.mx](http://www.difcolima.gob.mx) o en las oficinas de la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, sita en el Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, en calle Encino #530 en la Colonia Rinconada del Pereyra de la ciudad de Colima, C.P 28078, Teléfono (01)312 3163100 de lunes a viernes, con horario de 08:30 a 15:00 hrs. La forma de pago es mediante cheque certificado de caja o depósito bancario al Banco **Santander, plaza 7001 sucursal 0276 cuenta 65-500797930 digito verificador 7**, referencia N/A, en ventanilla, o transferencia electrónica clave bancaria estandarizada (CLABE) SPEUA **014090655007979307** a nombre del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima.

Se podrá realizar el pago en días hábiles del 10 al 21 de abril de 2017 dentro del horario de servicio. En todos los casos se deberá conservar el recibo sellado por la institución bancaria o del Departamento de Control Presupuestal del DIF Estatal Colima y podrá **presentar el original y copia simple** del mismo como forma de mostrar interés de participar en la presente licitación a más tardar el **día 26 de abril DE 2017** antes del inicio de la Junta de Aclaraciones, en la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima.

### **2.2 JUNTA DE ACLARACIONES.**

Con objeto de evitar errores en la interpretación del contenido de las presentes bases y sus anexos, El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima celebrará al menos una junta de aclaraciones, en la sala de juntas de la Dirección General, ubicada en la planta baja del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino # 530, Col. Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col, el día 26 de abril a las 10:00 HORAS, siendo optativa la asistencia de los licitantes a este acto, considerándose que los participantes que no se presenten a la(s) junta(s) que se celebre(n) aceptan todos los acuerdos tomados en dicho(s) acto(s), sin perjuicio para el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. En caso de determinarse que habrá una o más juntas de aclaraciones adicionales, se hará constar en el acta respectiva especificando hora, lugar y fecha de su celebración.

**Únicamente podrán formular preguntas por escrito**, las personas que hayan adquirido las bases de la presente licitación, para lo cual deberá acreditarse con el original en físico o escaneado por ambos lados y copia para su cotejo del comprobante del pago de las mismas.

A fin de dar respuesta oportuna a las dudas y preguntas que existan sobre las presentes bases y sus anexos, las preguntas deberán ser presentadas de la siguiente manera, conforme al procedimiento señalado en el artículo 35 NUMERAL 2 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima:

- a) Mediante escrito original en papel membretado y medio magnético (CD) en formato Word o Excel, en el departamento de Adquisiciones y Suministros del Sistema para el Desarrollo Integral de la familia en el Estado de Colima que se encuentra ubicado en el Edificio del Complejo de Atención



Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra , C.P. 28078, Colima, Col.

- b) A través de correo electrónico a la siguiente dirección, [dirgendif@col.gob.mx](mailto:dirgendif@col.gob.mx) **CON COPIA A dir\_admondif@hotmail.com** en formato Word o Excel (en este caso deberán enviar escaneado el comprobante de pago de las bases).

El Comité de Adquisiciones del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima **por conducto del área técnica de la dependencia requirente** dará respuesta por escrito a las preguntas formuladas por los licitantes y en su caso hará las aclaraciones que considere necesarias, levantará el acta correspondiente, la cual será firmada por los licitantes y servidores públicos presentes, así mismo se les entregará copia de la misma y de los anexos que se deriven de ésta. La falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los que no hayan asistido, para efectos de su notificación.

El acta, así como los anexos a la misma, que se deriven de la celebración del acto, se podrán consultar en la dirección electrónica [www.difcolima.gob.mx](http://www.difcolima.gob.mx), donde estará a su disposición a más tardar el segundo día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado.

**CUALQUIERA QUE SEA LA OPCIÓN ELEGIDA POR EL LICITANTE PARA PRESENTAR SU SOLICITUD DE ACLARACIÓN DEBERÁ SER RECIBIDA POR LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL DIF ESTATAL COLIMA, A MÁS TARDAR A LAS 13:00 HORAS DEL DÍA 24 DE ABRIL DE 2017, ANEXANDO SU COMPROBANTE DE PAGO DE LAS BASES, SE RECOMIENDA CONFIRMAR LA RECEPCIÓN DE LAS PREGUNTAS FORMULADAS YA QUE DE NO SER ASI, NO NOS HAREMOS RESPONSABLES DE EMITIR UNA RESPUESTA. DESPUÉS DE ESTA HORA Y FECHA LAS DUDAS O PREGUNTAS NO SERÁN TOMADAS EN CUENTA EN LA JUNTA DE ACLARACIONES.**

### **2.3 ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.**

**Se solicita que los anexos del punto 3.2 al 3.12 vengán por FUERA en sobre independiente al sobre de Presentación de Propositiones, “Apertura de Propuestas Técnicas”, que contiene las propuestas Técnica y Económica.**

**El registro para participar en esta licitación se hará el día 03 DE MAYO DE 2017 de 08:45 a 12:00 hrs** en la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col.

**A partir de las 12:00 hrs. se cerrará el registro de participantes y no se registrará a concursante alguno posterior a la hora señalada, no se recibirán sobres, ni se permitirá presentar documentación adicional alguna.**

El acto de presentación y apertura de propuestas se llevará a cabo de la siguiente manera:

A celebrarse el día 03 DE MAYO DE 2017 **a las 13:00 HORAS.**, en la sala de juntas de la Dirección General de DIF Estatal, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col., y se desecharán aquellas propuestas que hubieren omitido alguno de los requisitos exigidos en las presentes bases.

El Comité de Adquisiciones del DIF Estatal Colima, conjuntamente con el asesor técnico designado por la dependencia requirente será el cuerpo colegiado facultado para aceptar o desechar las propuestas y tomar todas las decisiones durante la realización del mismo.

En este acto, los licitantes entregarán sus propuestas en sobre cerrado en forma inviolable, así como las muestras señaladas en el punto 1.1, y el Comité de Adquisiciones, procederá a su apertura haciéndose constar la documentación presentada, sin que ello implique la evaluación de su contenido.

Por lo menos un licitante, si asistiere alguno, y dos servidores públicos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, rubricarán las propuestas presentadas por los licitantes.

La convocante emitirá un dictamen que servirá como base para el fallo, en el que se harán constar una reseña cronológica de los actos del procedimiento, el análisis de las proposiciones y las razones para admitirlas o desecharlas.

El comité levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación y apertura de las propuestas, en la que hará constar el importe de cada una de ellas; el acta será firmada por los licitantes y servidores públicos presentes, así mismo se les entregará copia. La falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los que no hayan asistido, para efectos de su notificación.

La información correspondiente a esta etapa, se podrá consultar en la dirección electrónica [www.difestatal.gob.mx](http://www.difestatal.gob.mx), donde estará a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado.

## **2.4 FALLO.**

En el fallo se indicarán las propuestas que se desecharon expresando todas las razones legales, técnicas o económicas que sustentan tal determinación e indicando los puntos de la convocatoria que en cada caso se incumpla, así como la relación de licitantes cuyas propuestas resultaron solventes describiendo en lo general dichas propuestas.

La junta pública en la que se dará conocer el fallo se celebrará **el día 04 DE MAYO DE 2017 a las 13:00 HORAS**, en la sala de juntas de la Dirección General del DIF Estatal Colima ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col. en el acto se dará a conocer el fallo de la licitación a la que libremente podrán asistir los licitantes que hubieran presentado propuesta.

El Comité levantará acta de la junta pública en la que se entregue copia del fallo a los licitantes que hubieran entregado propuestas, así mismo el contenido del fallo se podrá consultar en la dirección electrónica [www.difestatal.gob.mx](http://www.difestatal.gob.mx), donde estará a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado.

Cuando se advierta en el fallo la existencia de un error aritmético, mecanográfico o de cualquier otra naturaleza, que no afecte el resultado de la evaluación realizada por la convocante, dentro de los cinco días hábiles siguientes a su notificación y siempre que no se haya firmado el contrato, el titular del área responsable del procedimiento de contratación procederá a su corrección, con la intervención de su superior jerárquico, aclarando o rectificando el mismo, de conformidad a lo estipulado en el numeral 7 del artículo 41 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Coima..

## **2.5 NOTIFICACIONES A LOS LICITANTES PARTICIPANTES.**

Para los licitantes que no hubieran asistido a los diversos actos de la licitación y que hubieran adquirido las bases, se les tendrá por notificados en forma personal, una vez que se fijen las actas y sus anexos derivadas de la celebración de dichos actos en lugar visible de la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col., así como en la dirección electrónica [www.difestatal.gob.mx](http://www.difestatal.gob.mx), sin perjuicio de proporcionarse en fotocopia a su solicitud, donde estarán a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado y hasta el término de cinco días hábiles contados a partir del día de la celebración de cualquiera de dichos actos.

## **2.6 Firma del Contrato.**

La firma del contrato es la formalización para el suministro de los bienes, por lo que el licitante que resulte adjudicado deberá comparecer el **día 09 de MAYO de 2017** a las oficinas de la Dirección de Asistencia Jurídica ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col., para realizar la firma del mismo con la persona titular de la Dirección General del DIF Estatal Colima, en un horario de 10:00 a **14:00 horas**.

En el supuesto de que el proveedor adjudicado no se presente a firmar el contrato por causas que le sean imputables, será sancionado en los términos del artículo 98 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

### **3. DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.**

Todos los documentos solicitados deberán estar vigentes, no presentar tachaduras ni enmendaduras, encontrarse firmados autógrafamente por los participantes y ser legibles, la falta de uno de los siguientes requisitos, **será motivo de descalificación**.

#### **3.1 De la persona que solo entregue las propuestas**

No será motivo de descalificación la falta de identificación o de acreditamiento de la representación de la persona que solamente entregue las propuestas, pero solo podrá participar durante el desarrollo del acto con el carácter de observador.

#### **3.2 Presentar original y copia del comprobante de pago de las bases.**

El licitante deberá presentar en original y copia el comprobante de pago sellado por el Banco o el recibo emitido por la Caja Receptora del DIF Estatal Colima. **En caso de que el licitante no presente los comprobantes de pago respectivos no se admitirá su participación.**

#### **3.3 Forma en que Acreditará la Existencia y Personalidad Jurídica. (Anexo 10)**

El licitante acreditará su existencia y personalidad jurídica en el acto de presentación y apertura de propuestas.

**El licitante deberá presentar el Anexo N° 10 “FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL PROVEEDOR”** adjuntando la siguiente documentación:

#### **Forma de Acreditación (Personas físicas)**

- a).**- Original o copia certificada y copia simple para su cotejo de Identificación oficial vigente, con fotografía. (Pasaporte, Cartilla del Servicio Militar y/o Credencial de Elector)
- b).**- Constancia de Situación Fiscal expedida por el SAT, con una antigüedad no mayor a tres meses.
- c).**- Original o copia certificada y copia simple para su cotejo, de la escritura pública mediante el cual se otorgue al representante, poder general para actos de administración o poder especial para suscribir pedidos, contratos, o convenios o bien para realizar todos los trámites derivados de procedimientos de licitación o adjudicación con el Gobierno del Estado de Colima y/o el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. **Señalando con tinta fluorescente sobre la copia el punto específico donde se menciona dicho poder.**
- d)** Copia del comprobante de domicilio fiscal con antigüedad no mayor a 3 meses, el cual deberá ser recibo de agua, luz o teléfono fijo.

#### **Forma de Acreditación (Personas Morales)**

- a).- Original o copia certificada y copia simple para cotejo del Acta Constitutiva y sus últimas modificaciones ante Fedatario Público debidamente registrada.
- b).- Constancia de Situación Fiscal expedido por el SAT, con una antigüedad no mayor a tres meses.
- c).- Original o copia certificada y copia simple para su cotejo, en el cual se otorgue al Representante Legal Poder General para Actos de Administración o **Poder Especial para suscribir Pedidos, Contratos o Convenios o bien para realizar todos los trámites derivados de procedimientos de licitación o adjudicación.** Señalando con tinta fluorescente sobre la copia el punto específico donde se menciona dicho poder.
- d).- Original o copia certificada y copia simple para su cotejo de Identificación Oficial vigente, con fotografía. (Pasaporte y/o Credencial de Elector) del Apoderado.
- e) Copia del comprobante de domicilio fiscal con antigüedad no mayor a 3 meses, el cual deberá ser recibo de agua, luz o teléfono fijo.

### 3.4 Carta de Aceptación de Bases (Anexo 11)

Carta en papel membretado del licitante firmada autógrafamente por el representante o apoderado legal, **bajo protesta de decir verdad**, de aceptación de las bases de la licitación.

### 3.5 Carta de Declaración de Integridad (Anexo 12)

Declaración de integridad, mediante carta en papel membretado del oferente, firmado de manera autógrafa **bajo protesta de decir verdad**, por el representante o apoderado legal, en la que manifiesta que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas para que los Servidores Públicos del Estado de Colima induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones ventajosas con relación a los demás participantes

### 3.6 Carta del Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector público en el Estado de Colima. (Anexo 13).

Carta en papel membretado del licitante firmada por el representante o apoderado legal, en la que declare **bajo protesta de decir verdad**, que el licitante no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

### 3.7 Carta de Garantía de los Bienes. (Anexo 14)

Carta en papel membretado del licitante firmada autógrafamente por el Licitante o Apoderado Legal (Persona Moral) o su Representante (Persona Física), en la que manifieste **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que se compromete a responder contra la caducidad, defectos de fabricación y/o producción y vicios ocultos en los productos suministrados.

### 3.8 Documento emitido por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado "Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales" (Art. 32D del Código Fiscal de la Federación).

El licitante deberá presentar el documento que emite el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES, **en opinión positiva**. Con vigencia de 30 días naturales a partir de su emisión, el no presentarlo en opinión positiva será motivo de desestimar su propuesta.

### 3.9 Acreditar haber cumplido con las disposiciones de la Ley de Cámaras Empresariales en relación con el S.I.E.M.

Acreditar haber cumplido con las disposiciones de la Ley de Cámaras Empresariales en relación con el Sistema de Información Empresarial Mexicano, exhibiendo comprobantes de pago del 2016,

cuando aplique según el tipo de empresa de que se trate (**SIEM**). De acuerdo al Art. 31 Frac. III de la Ley de Adquisiciones Servicios y Arrendamientos del Sector Público en el Estado de Colima.

### **3.10 Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales del Gobierno del Estado de Colima.**

El licitante deberá presentar el documento de Opinión de Cumplimiento obligaciones fiscales del Estado de Colima donde se manifieste que el concursante no cuenta con adeudos fiscales en el Estado, de conformidad al art. 37 Bis del Código Fiscal del Estado de Colima, emitida por la dirección de recaudación, dependiente de la Dirección General de Ingresos de la Secretaría de Planeación y Finanzas, (el trámite es sin costo en la página de internet <http://www.constancia-noadeudo-sfya.col.gob.mx/>) la opción tiene una vigencia de 30 días naturales a partir de su emisión, **OPINIÓN POSITIVA.**

### **3.11 Estados Financieros del Licitante.**

Balance General y Estado de Resultados del Licitante del ejercicio fiscal 2016, firmado **bajo protesta de decir verdad**, por el licitante o apoderado legal.

### **3.12 Pruebas de laboratorio.**

“EL PROVEEDOR” se manifiesta conforme en que el “DIF ESTATAL” realizará en forma aleatoria, colecta de muestras respecto de los insumos que integran las despensas, a efecto de practicarles el primer cuadro básico de análisis microbiológicos, sensoriales, de calidad sanitaria, fisicoquímicos, de contaminantes-residuos, inhibidores y nutricionales, así como el complemento de los mismos, acordando que el primer examen lo realizará dentro de los primeros treinta días a partir de la vigencia del presente contrato y el segundo en cualquier momento, sin previo aviso. A efecto de acreditar que los productos incluidos en la despensa armada, cumplen con de las Normas Oficiales Mexicanas, exámenes que serán practicados por un Laboratorio certificado por la “EMA”, (Entidad Mexicana de Acreditación), EIASA (Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria) y avalado por el “SNDIF”, (Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia).

Para efectos de la presente cláusula, “EL PROVEEDOR” manifiesta su consentimiento en sufragar el costo generado por la toma y análisis de las muestras.

En el supuesto de que alguno de los resultados obtenidos del análisis practicado a cada uno de los productos que integran la despensa, se encontraran fuera de los límites mínimos y máximos permisibles por las normas oficiales, el “DIF ESTATAL” procederá a recolectar muestras para someterlos a un nuevo análisis, en cuyo caso el resultado deberá de encontrarse en el rango permitido por las normas oficiales aplicables, en caso contrario procederá la rescisión del presente contrato. Cabe hacer hincapié en que el costo correspondiente al procedimiento anterior, será sufragado en su totalidad por el “PROVEEDOR”. Estos nuevos análisis, también se realizarán en laboratorios certificados por la “EMA”, (Entidad Mexicana de Acreditación), EIASA (Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria) y avalados por el “SNDIF”, (Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia), y deberán de encontrarse debidamente firmados por la persona responsable de elaborar los análisis, con la indicación de cuales Normas Oficiales Mexicanas sirvieron de base para la elaboración de los estudios correspondientes.

### **3.13 Propuesta Técnica.**

Conforme a lo establecido en el punto 4.1 de estas bases.

### **3.14 Propuesta Económica.**

Conforme a lo establecido en el punto **4.2** de estas bases.

### **3.15 LICENCIA COMERCIAL**

Presentar original y copia simple para su cotejo de su licencia comercial 2017 expedida por el H. Ayuntamiento del municipio correspondiente.

**NOTA: Los documentos señalados como requisitos en los puntos 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.11, 3.12, 3.13, 3.14 y 3.15 son obligatorios, en caso de no presentar alguno será desestimada su propuesta. Todos los Anexos deberán presentarse en formato adjunto o libre, del 3.3 al 3.7 y del 3.12 al 3.14 deberán llevar la leyenda “BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD” en el cual deberá desarrollar en forma amplia el requisito establecido en la presente convocatoria. La falta de alguno de estos documentos será motivo de descalificación.**

**SE REQUIERE QUE LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN LOS PUNTOS 3.2 AL 3.12 VENGAN POR FUERA O EN SOBRE INDEPENDIENTE DE LAS PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA. DICHOS DOCUMENTOS DE ACREDITACION Y EL SOBRE CON LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS SE SUGIERE ENTREGARSE 15 MINUTOS ANTES DEL EVENTO DE PRESENTACION Y APERTURA DE PROPUESTAS TECNICAS, DE ACUERDO AL PUNTO 2.3 EN LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.**

## **4. PROPUESTAS.**

Los licitantes que hubieren adquirido las bases de la presente licitación, deberán entregar de manera presencial, en el acto de presentación y apertura de propuestas, el sobre cerrado que contenga sus propuestas técnica y económica, el cual deberá contener los datos de identificación de la licitación y de los licitantes respectivos. Así como lo solicitado en los puntos 3.2 al 3.15.

### **4.1 Propuesta Técnica.**

La propuesta técnica (según se describe en el **ANEXO 1, 2 Y 3 TÉCNICO** de estas bases), deberá presentarse conforme a lo siguiente:

- a) Impresa en papel membretado del licitante, legible, sin tachaduras ni enmendaduras.
- b) Deberá ser clara y precisa, detallando las características técnicas y físicas de los productos ofertados, en concordancia con lo solicitado en el **ANEXO 1, 2 y 3 TÉCNICO** de estas bases, sin indicar costo.
- c) Deberá acreditar los requerimientos mínimos de calidad que el área requirente solicita, conforme al **ANEXO 1, 2 y 3 TÉCNICO**.
- d) Deberá ser firmada autógrafamente por la persona legalmente facultada para ello, en todas y cada una de sus hojas, anexando a su firma la leyenda “**bajo protesta de decir verdad**”.

En todos los casos, las propuestas deberán ser firmadas por la persona facultada para ello, en su totalidad hasta la última hoja del documento que las contenga, así como las cartas **bajo protesta de decir verdad** que se requieran en estas bases; por lo que se desestimarán las propuestas que no cumplan con dicho requisito.

- e) Se presentará en idioma español.

- f) En caso de que el licitante tenga contemplado subcontratar, lo deberá indicar en la propuesta técnica y presentar una justificación por escrito en la que fundamente la imposibilidad de solventar su propuesta sin realizar una subcontratación.

#### 4.2 Propuesta Económica.

La propuesta económica del licitante, deberá presentarse conforme a lo siguiente:

- a) Impresa en papel membretado del licitante, legible, sin tachaduras ni enmendaduras, señalando los precios unitarios y el total, en moneda nacional, (pesos mexicanos) **con el Impuesto al Valor Agregado Incluido**. El licitante deberá presentar un resumen de cada paquete con el total en moneda nacional en número y letra, desglosando el descuento que estén dispuestos a otorgar, si lo desean.
- b) Deberá ser clara y precisa.
- c) Deberá ser firmada autógrafamente por la persona legalmente facultada para ello anexando a su firma la leyenda “**bajo protesta de decir verdad**”.

En todos los casos, las propuestas deberán ser firmadas de manera autógrafa por la persona facultada para ello, en su totalidad hasta la última hoja del documento que las contenga, **bajo protesta de decir verdad**; por lo que se desestimará la propuesta que no cumpla con dicho requisito.

- d) Se presentará en idioma español.
- e) Se deberá manifestar que los precios ofertados deberán ser **fijos**, sin escalatoria durante la vigencia del proceso de licitación y durante la vigencia del contrato, para el caso del licitante que resulte adjudicado.
- f) El Comité, previo dictamen del asesor técnico, podrá desestimar la propuesta económica, cuando las propuestas ofertadas contengan un precio no aceptable, de conformidad a lo señalado por la fracción XXV del artículo 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.
- g) Si al momento de realizar la verificación de los importes de las propuestas económicas, en las operaciones finales, se detectan errores aritméticos, el comité procederá a realizar la corrección en el cuadro comparativo de cotizaciones. De lo anterior se dejará constancia en dicho cuadro y acta correspondiente. **En ningún caso se realizarán correcciones en precios unitarios**. En caso de que el licitante no acepte la(s) corrección(es), la propuesta será desestimada.

**Las propuestas técnicas o económicas que no contengan cualquiera de los requisitos mencionados serán desestimadas.**

#### 4.3 Propositiones conjuntas.

En caso de que los licitantes deseen presentar proposiciones conjuntas deberán declarar por escrito, **bajo protesta de decir verdad**, la imposibilidad de presentar propuestas de manera individual, anexar **convenio de propuesta conjunta en original** debidamente celebrado en los términos de la legislación aplicable. Sólo alguno de los integrantes de dicho convenio, deberá participar como representante común en todos los actos que se realicen en la presente licitación. Dicho convenio debe contener al menos:

- a) Nombre y domicilio de las personas integrantes, identificando en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que se acredita la existencia legal de las personas morales.

- b) Nombre de los representantes de cada una de las personas agrupadas; identificando en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación.
- c) La designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la propuesta en el procedimiento de licitación.
- d) La descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones.
- e) La estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado en forma conjunta y solidaria con los demás integrantes, para comprometerse por cualquier responsabilidad derivada del contrato que se firme.

Dicho convenio deberá presentarse **en original** en el acto de presentación y apertura de propuestas.

Deberán firmar dos testigos, determinando expresa y claramente el domicilio, teléfono de éstos, y en su caso si forman parte de una empresa o no y qué cargo tienen.

#### **4.4 PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES A TRAVÉS DE SERVICIO POSTAL, MENSAJERÍA O MEDIOS ELECTRÓNICOS.**

Conforme a lo dispuesto por el artículo 36 de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO EN EL ESTADO DE COLIMA, la entrega de propuestas a través de los medios señalados en este punto se realizará de la siguiente forma:

- a) **Servicio postal o mensajería:** Los licitantes deberán remitir el sobre que contenga las propuestas técnica y económica, así como los requisitos solicitados en el punto 3, debidamente cerrado y rubricado por su representante o apoderado legal, para tal efecto el sobre deberán entregarse en:

La Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra , C.P. 28078, Colima, Col., **como mínimo treinta minutos antes de la hora señalada para la realización del acto de presentación y apertura de propuestas, toda vez que si el sello y firma de quien recibe por parte de la Dirección de Administración y Finanzas refleja la recepción de los documentos con fecha posterior al día u hora señalada no se permitirá la participación del licitante.** Dicho sobre deberá estar identificado conforme a lo señalado en el punto 4 de estas bases. **En caso de no estar identificado respecto del número y tipo de procedimiento, así como con los datos del licitante, no se permitirá su participación.**

- b) **Medios remotos o comunicación electrónica:** El DIF Estatal Colima **no aceptará propuestas a través de estos medios.**

#### **4.5 INDICACIONES GENERALES.**

Una vez iniciado el acto de presentación y apertura de propuestas en presencia de los servidores públicos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, y los licitantes que asistan al mismo, **no se permitirá la entrada a ningún participante, ni que introduzcan documento alguno.**

De igual manera, no se permitirá la salida de los licitantes que se encuentren dentro de la sala, salvo causas de extrema urgencia y siempre y cuando el Comité ya hubiera recibido los sobres que contengan sus propuestas.

#### **5. GARANTÍAS.**



Las obligaciones derivadas de la suscripción del contrato respectivo, serán garantizadas por el proveedor adjudicado mediante póliza de fianza expedida por institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por un importe equivalente al **100% del anticipo**, así como el **10% del monto total antes de I.V.A. del pedido adjudicado**, como garantía de buen cumplimiento del contrato, a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima**, la garantía de anticipo deberá entregarse al quinto día natural posterior a la firma del contrato y la de cumplimiento deberá ser entregada **dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del mismo**, debiendo contener en su texto las siguientes manifestaciones:

a) **Que la fianza se otorga para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y estipulaciones del contrato por parte del proveedor adjudicado**, del procedimiento de licitación pública nacional número **06002-001-17**.

b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de los bienes, solicitados en los ANEXOS 1, 2 y 3 TÉCNICO y el contrato respectivo, es decir al término del plazo del contrato. Además deberá contener lo siguiente: “Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acortarse en razón del plazo de ejecución del contrato o pedido principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiado para el cumplimiento de sus obligaciones.”

c) En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido en el inciso anterior, por cualquier causa, deberá contener los endosos correspondientes y prorrogados su vigencia por el tiempo que sea necesario.

d) Acorde con lo establecido la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por incumplimiento del proveedor adjudicado.

**Deberán indicar expresamente lo siguiente:**

1. Deberán expedirse a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.
2. La indicación del importe total garantizado con número y letra.
3. Referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato.
4. La información correspondiente al nombre y/o número del contrato, su fecha de firma así como la especificación de las obligaciones garantizadas.
5. El señalamiento de la denominación o nombre del contratista, proveedor o fiado.
6. La condición de que la vigencia de la fianza deberá quedar abierta (para permitir que cumpla con su objetivo, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previsto en los contratos y actos administrativos).

**Deberá contener además, expresamente, los siguientes textos:**

- a) “La Institución de Fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida”.

- b) “Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, con la manifestación de haber recibido satisfactoriamente los bienes solicitados en el **ANEXO 1,2 y 3 TÉCNICO.**”

Con cargo a estas garantías podrán hacerse efectivas las multas y demás sanciones en que incurra el proveedor adjudicado

## **6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.**

Para la evaluación de las Propuestas, la Convocante utilizará el Método Binario y adjudicará el contrato a quien cumpla con los requisitos técnicos y legales establecidos en la presente convocatoria y que oferte el precio más bajo, de conformidad a lo siguiente:

La Convocante:

- a) Comprobará que las Propuestas Técnicas y Económicas contengan la información, documentación y requisitos de las presentes bases y sus anexos de manera cuantitativa.
- b) Elaborará formatos en los que asentará los precios y condiciones ofertadas, mismos que permitirán comparar éstas de manera equitativa.
- c) La convocante procederá a realizar la adjudicación de los paquetes a la persona física o moral que entre los licitantes reúna las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en las presentes bases y que garanticen satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones.
- d) Constatará que las características de los bienes ofertados correspondan a las establecidas en el **ANEXO 1, 2 y 3 TÉCNICO** de estas bases así como la calidad de los productos que integren el paquete que los licitantes presenten como muestra de conformidad con lo solicitado en el punto 1.1.
- e) Si derivado de la evaluación cualitativa se advierte que los productos ofertados no cuentan con la calidad óptima requerida por la convocante, la propuesta será desestimada.
- f) Si derivado de la evaluación económica se obtuviera un empate en el precio de dos o más proposiciones, la adjudicación se efectuará en favor del licitante que resulte ganador del sorteo manual por insaculación que celebre la Convocante en el Acto de Fallo, el cual consistirá en la participación de un boleto por cada propuesta que resulte empatada y depositados en una urna, de la que se extraerá el boleto del licitante ganador.
- g) Verificará que satisfagan las condiciones de entrega de los bienes.
- h) Verificará, en su caso, que el precio de los bienes sea congruente con el estudio de mercado.
- i) Una vez realizado el análisis cualitativo de las propuestas, la Convocante emitirá un fallo en el que se hará constar las propuestas que se desecharon expresando todas las razones legales, técnicas o económicas que sustentan tal determinación e indicando los puntos de la convocatoria que en cada caso se incumpla, así como la relación de licitantes cuyas propuestas resultaron solventes describiendo en lo general dichas propuestas.

## 7. DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.

Se descalificará(n) al (los) licitante(s) en cualquiera de las etapas de la licitación que incurra(n) en una o varias de las siguientes situaciones:

- a) El incumplimiento de cualquiera de los requisitos establecidos en las bases y los anexos de esta licitación. **(Punto 3)**
- b) Si los bienes ofertados no cumplen con las características establecidas en los **ANEXOS 1, 2 y 3 TÉCNICO** de estas bases.
- c) Si se comprueba que tiene(n) acuerdo con otro(s) licitante(s) para elevar los precios de los bienes y/o servicios objeto de esta licitación, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.
- d) Si se encuentra algún elemento que indique que el licitante tuvo acceso a información sobre la licitación, que lo pueda poner en ventaja sobre los otros licitantes, aún en el supuesto de que sea el único participante.
- e) Si se comprueba que el licitante carece de la capacidad necesaria para entregar los bienes.
- f) En caso de que en su propuesta técnica, de conformidad a los **ANEXOS 1, 2 Y 3 TÉCNICO** o en cualquier documento que se anexe a la misma, expresen cifras, montos o aspectos económicos de cualquier género en moneda nacional, en número y/o letra, excepto el recibo de pago correspondiente a las bases.
- g) La propuesta técnica o la propuesta económica y/o sus respectivos anexos que por cualquier motivo omitan o no cumplan con algún requisito solicitado en estas bases y/o sus anexos o se encuentre que estén en alguna o varias de las situaciones que aquí se establecen, serán desestimadas o los licitantes descalificados, en cualquier etapa del procedimiento.

## 8. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.

Se procederá a la cancelación de la licitación, en cualquier momento del procedimiento, cuando se actualice cualquiera de los supuestos siguientes:

- a) Por caso fortuito;
- b) Por caso de fuerza mayor;
- c) Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir los bienes y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la Dependencia convocante..

## 9. LICITACIÓN DESIERTA.

La licitación se declarará desierta en los siguientes casos:

- a) Si vencido el plazo de venta de las bases de licitación, nadie las adquiere.
- b) Si no se registra cuando menos un licitante al acto de presentación y apertura de propuestas.
- c) Si al abrir las propuestas, no se encuentra cuando menos una que cumpla con todos los requisitos establecidos en las bases de la licitación.

- d) Si en cualquier momento del procedimiento no existe al menos un licitante que continúe en el mismo, por cualquier causa.
- e) Si sus precios no fueran aceptables de conformidad a lo establecido en la fracción XXV numeral 1 del artículo 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

## **10. RESCISIÓN DEL CONTRATO.**

Procederá la rescisión administrativa del contrato:

- a) En caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del proveedor adjudicado, pudiendo la convocante adjudicarlo conforme al procedimiento indicado en el artículo 45 numeral 1, fracción VI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público en el Estado de Colima.
- b) En caso de que el (los) proveedor(es) adjudicado(s) ceda(n) en forma parcial o total los derechos u obligaciones derivadas de la licitación y/o del contrato.
- c) En caso de que el (los) proveedor(es) adjudicado(s) incumplan con los compromisos derivados del contrato correspondiente.
- d) Cuando la suma de las penas por atraso alcancen el mismo monto que correspondería a la garantía de cumplimiento, en ningún caso excederán del 10% del monto adjudicado.
- e) Cuando no coincidan las características del bien ofertado con el producto entregado, siendo menores que a las especificadas en el **ANEXO 1,2 y 3 TÉCNICO** de estas bases o con características diferentes a la muestra ofertada por el proveedor.
- f) Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir o arrendar los bienes o contratar la prestación de los servicios, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al DIF Estatal.

En el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de penas convencionales por atraso, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

En caso de rescisión del contrato se aplicará la garantía de cumplimiento del contrato de manera proporcional al incumplimiento.

El procedimiento de rescisión se llevará conforme a lo señalado en el artículo 59 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, realizando el procedimiento que corresponda el área requirente o receptora de los bienes y/o servicios.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones del proveedor no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento el procedimiento de rescisión del contrato.

## **11. RECURSO DE RECONSIDERACIÓN.**

En contra de las resoluciones que dicte la convocante, los participantes podrán interponer por escrito o a través de medios remotos de comunicación electrónica, el recurso de reconsideración ante la autoridad que emitió la resolución correspondiente, en los términos que señala el artículo 75 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

## **12.- VICIOS OCULTOS**

El proveedor adjudicado quedará obligado ante el DIF Estatal Colima a responder de los defectos y vicios ocultos de los productos entregados, así como de cualquier otra responsabilidad en que incurra, en los términos señalados en las bases de la licitación, en el pedido respectivo y en el Código Civil del Estado de Colima.

## **13. REGISTRO DE DERECHOS.**

El proveedor adjudicado asumirá la responsabilidad total en caso de que al proporcionar el servicio y/o bienes, objeto de la licitación, viole el registro de derechos a nivel nacional o internacional, derechos de autor, propiedad intelectual o industrial, marcas o patentes, así como cualquier otra normatividad relacionada o similar.

## **14. DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS.**

Los derechos de autor u otros derechos exclusivos que resulten de la entrega del producto y/o servicio objeto de la presente licitación, invariablemente se constituirán a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

## **15. IMPUESTOS.**

El DIF Estatal Colima pagará únicamente el importe correspondiente al Impuesto al Valor Agregado.

Los permisos, autorizaciones o licencias necesarias para la entrega de los productos objeto material de la presente licitación, serán por cuenta del licitante adjudicado sin cargo adicional alguno para la dependencia.

## **16. SANCIONES.**

Se hará efectiva la garantía relativa al buen cumplimiento del contrato, realizando el procedimiento que corresponda al área requirente o receptora de los productos, cuando el proveedor incumpla cualquiera de las condiciones pactadas en el mismo.

De conformidad a lo establecido en artículo 93 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público para el Estado de Colima, los proveedores o participantes que no cumplan con los compromisos asumidos en la presente licitación o en el contrato que al efecto se realice, serán sancionados atendiendo la gravedad de su falta, mediante las siguientes sanciones:

- I Amonestación con apercibimiento;
- II Inhabilitación temporal en los términos previstos por esta Ley; o.
- III Multa cuyo monto será equivalente a la cantidad de 20 hasta 1000 Unidades de Medida y Actualización, en la fecha de la infracción.

Dichas sanciones serán aplicadas por la Contraloría General del Gobierno del Estado, atendiendo a la gravedad de la falta, de acuerdo a lo señalado por los artículos 98 y 99 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, de la siguiente forma:

1. Son consideradas faltas leves que merecen amonestación con apercibimiento o, en caso de reincidencia, multa de 20 a 500 Unidades de Medida y Actualización:
  - I. No formalizar el contrato que se ha adjudicado;
  - II. Omitir presentar las garantías; y

III. Las demás faltas que la autoridad considere que tienen este carácter.

2. Son consideradas faltas graves que ameritan multa de 501 hasta 1000 Unidades de Medida y Actualización, y la inhabilitación del proveedor o participante:

I. Presentar documentación falsa;

II. La participación de un licitante con una razón social diversa, con el propósito de evadir una inhabilitación;

III. La participación de empresas con socios en común dentro de una misma licitación;

IV. El incumplimiento contractual con daño y perjuicio grave; o

V. El conflicto de intereses entre el funcionario público y la empresa conforme a lo establecido en el artículo 38 de esta Ley.

#### **17. PENAS CONVENCIONALES.**

El DIF Estatal Colima, aplicará penas convencionales al licitante adjudicado, por la demora en la entrega de los bienes objeto de esta Licitación, por una cantidad igual al 0.34% diario del valor de las mercancías recibidas con retraso, mientras este incumplimiento dure, pasados 30 días naturales se procederá a la rescisión del contrato y se hará efectiva la garantía de cumplimiento del mismo; por lo que dichas penas no excederán del monto de la garantía de buen cumplimiento del contrato. De acuerdo al Art. 58 de la ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima. El pago de las penas deberá ser mediante cheque certificado a favor del **Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima** en Moneda Nacional y **eliminando centavos**.

El proveedor adjudicado deberá realizar el pago de la pena convencional en el momento de la entrega del producto en el lugar y con la persona señalado por la convocante. La Dirección de Finanzas y Administración del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente.

El pago se realizará por el proveedor adjudicado, a través de **cheque certificado o transferencia bancaria en la cual indique la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima a favor del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima**.

**El pago de los bienes quedará condicionado proporcionalmente, al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales.**

Cuando el incumplimiento de las obligaciones del proveedor no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento, la rescisión del mismo, realizando el procedimiento que corresponda al área requirente o receptora de los bienes.

#### **18. PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS.**

Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases, así como en las proposiciones presentadas por los licitantes, no podrán ser negociadas, conforme a lo dispuesto en el artículo 32, fracción XXXII de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

#### **19. CONTROVERSIAS.**

Las controversias que se susciten con motivo de esta licitación se resolverán con apego a los procedimientos previstos en el CAPÍTULO VII de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

## **20. RECOMENDACIONES.**

Se sugiere a los licitantes, se presenten al acto de presentación y apertura de propuestas **media hora antes a realizar su registro.**

## **21. ASISTENCIA A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA LICITACIÓN.**

A los actos de carácter público de las licitaciones podrán asistir los licitantes cuyas propuestas hayan sido desestimadas durante el procedimiento de contratación, así como cualquier persona que sin haber adquirido las bases manifieste su interés de estar presente en dichos actos, bajo la condición de que deberán registrar su asistencia y abstenerse de intervenir de cualquier forma en los mismos. De la misma manera y a los mismos actos podrán asistir representantes de las cámaras, colegios o asociaciones profesionales u otras organizaciones no gubernamentales.

**A T E N T A M E N T E**  
**COLIMA, COL. A 07 de ABRIL DE 2017**

**DRA. EN C.MAYREN POLANCO GAYTAN**  
**PRESIDENTA DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES**  
**DEL DIF ESTATAL**

## ANEXO 1 TÉCNICO.

PARA LA ADQUISICION DE 4,050 DESPENSAS ARMADAS EN BOLSA DE PLASTICO TRANSPARENTE PARA LA COORDINACION DE GESTION DE EQUIPO, SERVICIO Y MATERIAL MEDICO

### DESCRIPCION DE LOS BIENES

Partida	Descripción de los Bienes	CANTIDAD A ADQUIRIR	
		Cantidad	Unidad de Medida
1 (única)	Adquisición de despensas armadas en bolsa de plástico transparente, reforzada, integrada por 7 productos. 1).- Paquete de papel higiénico de 4 rollos, con 200 hojas dobles c/u, un paquete, 2).- Arroz entero largo, bolsa con 500 gramos, una bolsa, 3).- Frijol pinto, bolsa de 1 kilo, una bolsa, 4).- Aceite vegetal comestible, botella con 500 ml., una botella, 5).- Atún en agua en lata de 140 gramos, una lata, 6).- Lenteja chica, bolsa con 500 gramos, una bolsa, 7).- Avena, 1 kilo, una bolsa.	4,050	Despensas armadas

**NOTA: SE REQUIERE ENTREGAR EL DÍA DE LA PRESENTACIÓN DE SUS PROPUESTAS UNA MUESTRA DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS: UN PAQUETE CON 4 ROLLOS DE PAPEL HIGIENICO CON 200 HOJAS C/U, 500 GRAMOS DE ARROZ ENTERO LARGO, UN KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO, UNA BOTELLA DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE 500 ML., 1 LATA DE ATUN EN AGUA DE 140GRS., 500 GRAMOS DE LENTEJA CHICA Y UN KILOGRAMO DE AVENA. DEBERA INDICAR EL NOMBRE DEL PARTICIPANTE EL NUMERO DE LA PRESENTE LICITACION Y SEÑALAR LA MARCA, EN SU CASO; EL NO ENTREGARLO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN. ESTOS PRODUCTOS DEBERÁN RECOGERLOS TRES DÍAS POSTERIORES AL FALLO.**

### LISTA DE PRODUCTOS QUE INTEGRAN LAS 4,050 DESPENSAS CORRESPONDIENTES A LA COORDINACION DE GESTION DE EQUIPO SERVICIO Y MATERIAL MEDICO

N°	PRODUCTO	PRESENTACION	MARCA SUGERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1.-	Papel higiénico	Paquete con 4 rollos de 200 hojas dobles c/u económico	Libre	Paquete	1
2.-	Arroz	Grano entero largo, bolsa de 500 gramos, de primera calidad	Libre	Bolsa	1
3.-	Frijol	Variedad pinto bolsa de un kilogramo cosecha 2017 de primera calidad	Libre	Bolsa	1



4.-	Aceite Vegetal comestible	Botella de 500 mililitros	Cristal	Botella	1
5.-	Atún en agua	Lata de 140 gramos	Tuny	Lata	1
6.-	Lenteja chica	Bolsa de 500 gramos, variedad chica	Libre	Bolsa	1
7.-	Avena	Bolsa de 1 kilogramo	Libre	Bolsa	1

**ANEXO 2 TÉCNICO.**  
**PARA LA ADQUISICION DE 9,250 DESPENSAS ARMADAS EN COSTAL DE POLIPROPILENO**  
**PARA LA COORDINACION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS (NUTRE DIF)**

**DESCRIPCION DE LOS BIENES**

Partida	Descripción de los Bienes	CANTIDAD A ADQUIRIR	
		Cantidad	Unidad de Medida
1 (única)	Adquisición de despensas armadas en costal de polipropileno, integrada por 8 productos. <b>1).</b> - Pasitas medianas sin hueso bolsa de 250 gramos, una bolsa, <b>2).</b> - Arroz entero largo bolsa de 1 kilogramo , una bolsa, <b>3).</b> - Avena en hojuela entera, bolsa de 400 gramos, una bolsa, <b>4).</b> - Lenteja chica, bolsa de 250 gramos, una bolsa, <b>5).</b> - Frijol pinto, bolsa de 1 kilogramo, una bolsa, <b>6).</b> - Atún en agua lata de 140 gramos, dos latas, * <b>7).</b> - Sardina Monterrey, lata de 425 gramos, una lata, <b>8).</b> - Ensalada de legumbres, lata de 220 gramos, dos latas.	9,250	Despensas armadas

\* Los alimentos deben ser libres de soya o derivados de la misma (lecitina de soya)

\*\*Los alimentos enlatados deberán tener máximo 400 mg. de sodio en 100 g. de producto.

**NOTA: SE REQUIERE ENTREGAR EL DÍA DE LA PRESENTACIÓN DE SUS PROPUESTAS UNA MUESTRA DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS: 250 GRAMOS DE PASITAS MEDIANAS SIN HUESO, UN KILOGRAMO DE ARROZ ENTERO LARGO, 400 GRAMOS DE AVENA EN HOJUELA ENTERA, 250 GRAMOS DE LENTEJA CHICA, UN KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO, DOS LATAS DE ATUN DE 140 GRAMOS, UNA LATA DE SARDINA MONTERREY DE 425 GRAMOS, DOS LATAS DE ENSALADS DE LEGUMBRES DE 220 GRAMOS. DEBERA INDICAR EL NOMBRE DEL PARTICIPANTE EL NUMERO DE LA PRESENTE LICITACION Y SEÑALAR LA MARCA; EL NO ENTREGARLO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN. ESTOS PRODUCTOS DEBERÁN RECOGERLOS TRES DÍAS POSTERIORES AL FALLO.**

**LISTA DE PRODUCTOS QUE INTEGRAN LAS 9,250 DESPENSAS DE LA COORDINACION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS (NUTRE DIF)**

<b>N°</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>PRESENTACION</b>	<b>MARCA SUGERIDA</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>
1.-	Pasitas medianas sin hueso	Bolsa de 250 gramos	Libre	Bolsa	1
2.-	Arroz	Grano entero largo, bolsa de 1 kilogramo, de primera calidad	Libre	Bolsa	1
3.-	Avena	Hojuela entera , bolsa de 400 gramos	Libre	Bolsa	1
4.-	Lenteja	Chica, bolsa de 250 gramos	Libre	Bolsa	1
5.-	Frijol	Variedad pinto cosecha 2017 bolsa de 1 kilogramo de primera calidad	Libre	Bolsa	1
6.-	Atún en agua	Lata de 140 gramos Los alimentos deben ser libres de soya o derivados de la misma ( Lecitina de soya )	Tuny	Lata	2
7.-	Sardina	Lata de 425 gramos	Monterrey	Lata	1
8.-	Ensalada de legumbres	Lata de 220 gramos Los alimentos enlatados deberán tener máximo 400mg. De sodio en 100g. de producto.	Libre	Bolsa	2

**ANEXO 3 TÉCNICO.**  
**PARA LA ADQUISICION DE 29,250 DESPENSAS ARMADAS EN COSTAL DE POLIPROPILENO**  
**PARA LA COORDINACION DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS (ASISTENCIA ALIMENTARIA A**  
**SUJETOS VULNERABLES)**

**DESCRIPCION DE LOS BIENES**

Partida	Descripción de los Bienes	CANTIDAD A ADQUIRIR	
		Cantidad	Unidad de Medida
1 (única)	Adquisición de despensas armadas en costal de polipropileno, integrada por 9 productos. <b>1).</b> - Lenteja chica bolsa con 500 gramos, una bolsa, <b>2).</b> - Semillas de chíá bolsa con 250 gramos, una bolsa, <b>3).</b> - Frijol pinto bolsa, de 1 kilogramo, una bolsa <b>4).</b> - Arroz entero largo, bolsa de 1 kilogramo , una bolsa, <b>5).</b> - Atún en agua lata de 140 gramos, tres latas, * <b>6).</b> - Avena en hojuela entera, bolsa de 250 gramos, una bolsa, <b>7).</b> - Ensalada de legumbres, lata de 220gramos, 3 latas** <b>8).</b> - Harina de maíz nixtamalizado, bolsa de 1 kilogramo, una bolsa * <b>9).</b> - Pasitas medianas sin hueso, bolsa de 250 gramos, una bolsa.	29,250	Despensas armadas

\* Los alimentos deben ser libres de soya o derivados de la misma ( lecitina de soya)

\*\*Los alimentos enlatados deberán tener máximo 400 mg. De sodio en 100 g. de producto.

**NOTA: SE REQUIERE ENTREGAR EL DÍA DE LA PRESENTACIÓN DE SUS PROPUESTAS UNA MUESTRA DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS: 500 GRAMOS DE LENTEJA CHICA, 250 GRAMOS DE CHIA, UN KILOGRAMO DE FRIJOL PINTO, UN KILOGRAMO DE ARROZ ENTERO LARGO, TRES LATAS DE ATUN DE 140 GRAMOS, 250 GRAMOS DE AVENA EN HOJUELA ENTERA, TRES LATAS DE ENSALADA DE LEGUMBRES DE 220 GRAMOS, UN KILOGRAMO DE HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO, Y 250 GRAMOS DE PASITAS MEDIANAS SIN HUESO. DEBERA INDICAR EL NOMBRE DEL PARTICIPANTE EL NUMERO DE LA PRESENTE LICITACION Y SEÑALAR LA MARCA; EL NO ENTREGARLO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN. ESTOS PRODUCTOS DEBERÁN RECOGERLOS TRES DÍAS POSTERIORES AL FALLO.**

**LISTA DE PRODUCTOS QUE INTEGRAN LAS 29,250 DESPENSAS DE LA COORDINACION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS (SUJETOS VULNERABLES)**

<b>N°</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>PRESENTACION</b>	<b>MARCA SUGERIDA</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>
1.-	Lenteja chica	Variedad chica , bolsa de 500 gramos	Libre	Bolsa	1
2.-	Semillas de chíá	Bolsa de 250 gramos	Libre	Bolsa	1
3.-	Frijol	Variedad pinto cosecha 2017 bolsa de 1 kilogramo de primera calidad	Libre	Bolsa	1
4.-	Arroz	Grano entero largo, bolsa de 1 kilogramo, de primera calidad	Libre	Bolsa	1
5.-	Atún en agua	Lata de 140 gramos Los alimentos deben ser libres de soya o derivados de la misma ( Lecitina de soya )	Tuny	Lata	3
6.-	Avena	Hojuela entera , bolsa de 250 gramos	Libre	Bolsa	1
7.-	Ensalada de legumbres	Lata de 220 gramos Los alimentos enlatados deberán tener máximo 400mg. De sodio en 100g. de producto.	Libre	Lata	3
8.-	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de un kilogramo Los alimentos deben ser libre de soya o derivados de la misma ( Lecitina de soya )	Libre	Bolsa	1
9.-	Pasitas medianas sin hueso	Bolsa de 250 gramos	Libre	Bolsa	1

**ANEXO 4 ECONÓMICO.  
PARA LA ADQUISICION DE 4,050 DESPENSAS ARMADAS EN BOLSA DE PLASTICO  
TRANSPARENTE PARA LA COORDINACION DE GESTION DE EQUIPO, SERVICIO Y MATERIAL  
MEDICO**

**PAQUETE ÚNICO 1**

**DESCRIPCION DE LOS BIENES**

Partida	Descripción de los Bienes	CANTIDAD A ADQUIRIR		PRECIO UNITARIO IVA INCLUIDO	IMPORTE TOTAL NETO
		Cantidad	Unidad de Medida		
1 (única)	Adquisición de despensas armadas en bolsa de plástico, integrada por 7 productos. <b>1).</b> - Paquete de papel higiénico de 4 rollos, con 200 hojas dobles c/u, un paquete, <b>2).</b> - Arroz entero largo bolsa con 500 gramos, una bolsa, <b>3).</b> - Frijol pinto bolsa de 1 kilo, una bolsa, <b>4).</b> - Aceite vegetal comestible botella con 500 ml., una botella, <b>5).</b> - Atún en agua lata de 140 gramos una lata, <b>6).</b> - Lenteja chica bolsa con 500 gramos, una bolsa, <b>7).</b> - Avena bolsa de 1 kilo, una bolsa.	4,050	Despensas armadas		
<b>IMPORTE TOTAL POR LAS 4,050 DESPENSAS ARMADAS</b>					<b>\$</b>

**ANEXO 5 ECONÓMICO.  
PARA LA ADQUISICION DE 9,250 DESPENSAS ARMADAS EN COSTAL DE POLIPROPILENO  
PARA LA COORDINACION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS (NUTRE DIF)**

**PAQUETE ÚNICO 2**

**DESCRIPCION DE LOS BIENES**

Partida	Descripción de los Bienes	CANTIDAD A ADQUIRIR		PRECIO UNITARIO IVA INCLUIDO	IMPORTE TOTAL NETO
		Cantidad	Unidad de Medida		
1 (única)	<p>Adquisición de despensas armadas en costal de polipropileno, integrada por 8 productos.</p> <p><b>1).</b>- Pasitas medianas sin hueso bolsa de 250 gramos, una bolsa,</p> <p><b>2).</b>- Arroz entero largo bolsa de 1 kilogramo , una bolsa,</p> <p><b>3).</b>- Avena en hojuela entera bolsa de 400 gramos, una bolsa,</p> <p><b>4).</b>- Lenteja chica, bolsa de 250 gramos, una bolsa,</p> <p><b>5).</b>- Frijol pinto, bolsa de 1 kilogramo, una bolsa,</p> <p><b>6).</b>- Atún en agua lata de 140 gramos, dos latas, *</p> <p><b>7).</b>- Sardina Monterrey, lata 425 de gramos, una lata,</p> <p><b>8).</b>- Ensalada de legumbres, lata de 220 gramos, dos latas.</p>	9,250	Despensas armadas		
<b>IMPORTE TOTAL POR LAS 9,250 DESPENSAS ARMADAS</b>					<b>\$</b>

**ANEXO 6 ECONÓMICO.**  
**PARA LA ADQUISICION DE 29,250 DESPENSAS ARMADAS EN COSTAL DE POLIPROPILENO**  
**PARA LA COORDINACION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS (SUJETOS VULNERABLES)**

**PAQUETE ÚNICO 3**

**DESCRIPCION DE LOS BIENES**

Partida	Descripción de los Bienes	CANTIDAD A ADQUIRIR		PRECIO UNITARIO IVA INCLUIDO	IMPORTE TOTAL NETO
		Cantidad	Unidad de Medida		
1 (única)	Adquisición de despensas armadas en costal de polipropileno, integrada por 9 productos. <b>1).</b> - Lenteja chica bolsa con 500 gramos, una bolsa, <b>2).</b> - Semillas de chíá bolsa con 250 gramos, una bolsa, <b>3).</b> - Frijol pinto bolsa de 1 kilogramo, una bolsa <b>4).</b> - Arroz entero largo bolsa de 1 kilogramo , una bolsa, <b>5).</b> - Atún en agua lata de 140 gramos, tres latas, * <b>6).</b> - Avena en hojuela entera bolsa de 250 gramos, una bolsa, <b>7).</b> - Ensalada de legumbres lata de 220gramos, 3 latas** <b>8).</b> - Harina de maíz nixtamalizado bolsa de 1 kilogramo, una bolsa * <b>9).</b> - Pasitas medianas sin hueso bolsa de 250 gramos, una bolsa.	29,250	Despensas armadas		
<b>IMPORTE TOTAL POR LAS 29,250 DESPENSAS ARMADAS</b>					<b>\$</b>

**Arroz largo, entero**

Granos de arroz pertenecientes a la familia de las gramíneas, género *Oryza*, especie sativa, a los cuales se les ha quitado las cáscaras, todos los gérmenes y las cutículas que constituyen el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco.

Características fisicoquímicas	
<b>Contenido neto</b>	1 kg
<b>Marca</b>	Libre
<b>Humedad (%)</b>	Máximo 14



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

Análisis selectivo de grano	
Grano entero (%)	Mínimo 92
Grano quebrado (%)	Máximo 8
Granos dañados por microorganismos, Manas e insectos	Máximo 2
Palay(%)	0.1 max
Estrellado(%)	5 max
Impurezas(%)	0.3 max

**Impurezas y materia extraña:** El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto. (NOM-247-SSA1-2008) Además, debe estar libre de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de 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 incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania. (NMX-FF-035-SCFI-2005.)

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios 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 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.

**Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el mismo. (NMX-FF-035-SCFI-2005)

**Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**Etiquetado:**

Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria.

En su caso, cumplir con el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

La tinta no debe contener plomo.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.

El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales.	Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales.	Apariencia, color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales.

**Atún tuny en trozos en agua**

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie Thunnus albacares (aleta amarilla) entre otros, pudiendo ser en trozos, hojuelas y/o desmenuzado, inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, compuesto ya sea por agua o por aceite, envasado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.

Características Físicas	Límites
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta
Masa Drenada	Mínimo 60%

Características Microbiológicas	Límites
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Sensoriales	Límites
Color	Claro y homogéneo
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Apariencia	Trozos sólidos, longitudinales mínimas de 1.2 cm que contienen la estructura mínima del músculo. La proporción de hojuelas o trozos inferiores a 1.2cm no rebasará el 30% de la masa.

Contaminantes Químicos	Límites máximos(mg/kg)
Cadmio	0.5
Mercurio	1.0
Mercurio como Metilmercurio*	0.5
Plomo	1.0
Estaño**	100
Histamina	200
Toxina botulínica***	Ausente

\* Es necesario únicamente en los casos en que el mercurio total supere el nivel de referencia.

\*\* Sólo para enlatado.

\*\*\* Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

**Materia Extraña:** El producto objeto de esta norma mexicana debe estar libre de insectos, pelos, excretas de roedores, 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 (Útil) y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado.

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-251SSA1-2009. 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 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.

**Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar su conservación. (NMX-F-220-SCFI-2011)

**Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.

- En su caso, cumplir con el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

- La tinta no debe contener plomo.

- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.

- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: 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, aspectos, diferentes a los establecidos.
Envase	Íntegro, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en las costuras o en cualquier lugar de la lata.	Abombadas, oxidados, con fuga. Abolladas en costuras o en cualquier parte de la lata.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

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

### **Avena en Hojuelas entera, grande.**

#### **Descripción:**

Es el producto obtenido de los granos de avena (Avena sativa L.) privados de sus tegumentos, pre cocidos, laminados y adicionados o no de aditivos.

Características Físicoquímicas	Límites
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta
Humedad % (m/m)	Máximo 12 %
Proteína (Nx5.83)	Mínimo 11.6%
Cenizas	Máximo 2.0%
Grasa % (m/m)	Máximo 5.0%
Fibra cruda	Máximo 2.5%
Aflatoxinas	Máximo 20 microgramos/ Kg

Características Microbiológicas	Límites
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g máximo
Mohos y Levaduras	100 UFC/g mínimo
Coliformes totales	<10 UFC/g máximo
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella en 25g	Negativo

Características Sensoriales Límites	
Color	Característico, beige claro con ligeras de castaño a caoba.
Olor	A avena tostada, exenta de olores anormales.
Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas y blandas; limpias y secas al tacto.
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.

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

**Materia extraña:** El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto. (NOM-247-SSA1- 2008). Además debe estar libre de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de 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 incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania. (NMX-FF-035-SCFI-2005).

**Vida de anaquel (Útil) y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado.

El producto terminado debe conservarse en lugares secos y frescos y, 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 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.

**Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

**Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

## Frijol Pinto

### Descripcion

Grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris Linneo, pre envasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Características Físicas Límites	
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta.
Humedad	Máximo 13%

Características	Sensoriales Límites
Color	Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. Sin colores extraños.
Olor	Característico del producto sin exhibir de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

**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 conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado.

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 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)

**Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros. (NMX-FF-038-SCFI-2013)

**Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y

distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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

**Harina de Maíz Nixtamalizado**

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y 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, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz (Zea- Mays) sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino.

Características Físicoquímicas	Límites(g/100g)
<b>Contenido neto</b>	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta del envase
<b>Humedad</b>	Máximo 15%
<b>Proteína(Nx 6.25)</b>	Mínimo 8%
<b>Extracto etéreo</b>	Mínimo 4%
<b>Fibracruda</b>	Máximo 2%
<b>Cenizas</b>	Máximo 1.5%
<b>Aflatoxinas</b>	Máximo 12 µg/Kg

Características Microbiológicas	Límites
Mesofílicos Aerobios	Máximo 50,000 UFC/g
Mohos y Levaduras	Máximo 1,000 UFC/g
Coliformes totales	<100UFC/g

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

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

Nutrimento mg/kg de harina	Nivel mínimo de adición	Fuente
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

**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 (útil) y condiciones de almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado.

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 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.

**Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

**Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
<b>Apariencia</b>	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
<b>Envase</b>	Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
<b>Fecha de caducidad o de consumo preferente.</b>	Vigente	Vencida

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Lenteja chica**

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las Papilionáceas o Fabaceae y crecen en vainas que contienen una o dos semillas.

Características Físicas	Límites
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta del envase
Humedad	Máximo 15 %
<b>Impurezas y materia extraña:</b>	Máximos
Piedras	0.5 %
Otros	0.3 %
Total	0.8 %
Total de semilla dañada	2.40 %
Presencia de plaga	0.00
<b>Variedades:</b>	
Contrastantes	0.75 %
Afines	1.5 %
Total de semilla con defecto	5.5 %
Tiempo de cocción	25 minutos

Características Sensoriales	Límites
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

**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 conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado.

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 debe 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)

**Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no deben haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros. (NMX-FF-038-SCFI-2013)

**Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor y aspecto diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Verduras/Legumbres Envasadas**

Se trata del producto obtenido a partir de vegetales sanos, frescos, limpios, y enteros, en mezcla o de una sola variedad, los cuales se lavan, pelan y cortan, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se les adiciona un líquido de cobertura (salmuera), para finalmente envasarse térmicamente, lo que permite eliminar la mayoría de los microorganismos.

Características Físicoquímicas	Límites
Contenido Neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta del envase
Masa drenada	Mínimo 60%
pH	5.0 a 6.5
Cloruro de sodio (NaCl)	Máximo 225 mg/100g

Características Microbiológicas	Límites
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características sensoriales	Límites máximos
Color	Característico de cada legumbre y con suficiente intensidad
Olor	Característico de las legumbres y exento de olores extraños
Sabor	A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños
Consistencia	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando)

Contaminantes químicos	Límites máximos (mg/Kg)
Plomo	1.0 mg / kg
Arsénico	1.0 mg / kg
Cadmio	0.2 mg / kg

**Materia extraña:** El producto no debe contener materia extraña.

**Vida de anaquel:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo un año a partir de la fecha de envasado. 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 proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

**Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**Etiquetado:** Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasado-información comercial y sanitario.

- En su caso, cumplir con el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

- La tinta no debe contener plomo.

- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.

- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características del producto.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las características del producto
Envase	Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencias de plaga nocivas  Si se trata de latas, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.  Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

### Fruta Deshidratada (Uva Pasa)

Se denomina fruta deshidratada al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido con madurez apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua mediante un proceso de secado, sin ningún tipo de endulzante adicionado. Se puede encontrar una variedad de frutas deshidratadas

como: mango, manzana, durazno, fresa, pera, papaya, piña, plátano, higo, sandía y arándano, entre otros.

Características fisicoquímicas	Límites
Contenido neto	Mínimo 20 g
Humedad	16 - 18 %
Hidratos de carbono	80 - 90 %

Características microbiológicas	Límites
Cuenta total de mesofílicos aerobios	< 5,000 UFC/g max
Coliformes totales	<10 UFC/g
Hongos y levaduras	< 100 UFC/g
<i>E. coli</i>	Ausente en 30 g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 30 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausente en 30 g

Características sensoriales	Límites
Aspecto	Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos.
Color	Característico de la fruta, libre de manchas o daños causados por quemadura o plagas.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños.
Sabor	Característico de cada fruta, exento de sabores desagradables.

**Materia extraña:** El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie. Así como, cualquier contaminante químico o físico, cuya presencia en el producto no sea deseable y pueda causar daños a la salud del consumidor.

**Vida de anaquel (Útil) y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y propiedades sensoriales como mínimo de seis meses a partir de la fecha de elaboración.

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 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.

**Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

**Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: 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, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad Norma Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Semilla de Chía Negra (Salvia Hispanica L.)**

Descripción: Este producto contiene semilla de chía (Salvia hispánica L.) perteneciente a la familia Lamiaceae. Son semillas pequeñas ( $2 \pm 0,5$  mm de longitud,  $1,3 \pm 0,3$  mm) en forma de un ovalo aplanado, con colores beige y gris.

**Análisis:**

Características organolépticas:

Parámetros	Resultado
Color	Beige y gris

Olor	Característico a chía (ligero a aceite)
Sabor	Característico a chía
Textura	Firme

Análisis fisicoquímicos:

Parámetros	Resultado	Unidad
Humedad	< 8	%
Ceniza	< 6	%
Fibra dietética total	32,10	%
Pureza	99,8	%
Aditivos	Negativo	-----

Información nutrimental por 100 g de semilla de chía:

Parámetros	Resultado	Unidad
Energía	483	kcal
Grasa total	30,7	G
Grasas saturadas	3,52	G
Grasas monoinsaturadas	2,61	G
Grasas poliinsaturadas	24,58	G
Ácido graso Omega-3	18,21	G
Ácido graso Omega-6	6,37	G
Ácido graso Omega-9	2,61	G
Carbohidratos totales	5,2	G
Proteína	22,3	G
Vitamina B3 (Niacina)	6,13	mg
Vitamina B1 (Tiamina)	0,18	mg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,04	mg
Calcio	550	mg
Potasio	400	mg
Magnesio	310	mg
Fósforo	612	mg

Análisis microbiológicos:

Parámetros	Resultado	Unidad
Aeróbicos totales	< 4 800 UFC/	G
Coliformes totales	< 3 NMP/	G
Hongos	< 1 500 UFC/	G



E. coli	< 3 NMP/	G
Salmonella	Ausente en 25 g	-----
S. aureus	< 60 UFC/	G

Metales pesados y microtoxinas:

Parámetros	Resultado	Unidad
Metales pesados (cadmio, plomo, mercurio, etc.)	Negativo	-----
Aflatoxinas	< 1, 00	ppb

**Empaque:** Peso neto de 25 kg y 50 kg en bolsas de polipropileno o papel.

**Condiciones de almacenamiento:** Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro.

**Vida de anaquel:** De 24 meses después de su producción manteniéndose en su empaque original y condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte.

## ETIQUETADO

La información contenida en las etiquetas de los alimentos debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto, de acuerdo a la NOM-0510SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.

Los requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria son los siguientes (a menos de que se trate de especias y de hierbas aromáticas, los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm<sup>2</sup> podrán quedar exentos de la lista de ingredientes e instrucciones de uso):



### Nombre o denominación del producto.

Debe indicarse el nombre de uso común, o bien, emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del alimento, que no induzca a error o engaño a las personas que lo consumen. En el caso de que haya sido objeto de algún tipo de tratamiento, se puede indicar el nombre de éste.

Ingredientes: agua, aceites vegetales, azúcares, almidón, acetato [E160], tocoferol [E306], riboflavina [E101], nicotinamida, ácido pantoténico, acetaldehído, biotina, ácido fólico, ácido ascórbico [E300], ácido palmítico, ácido esteárico [E570], ácido oleico, ácido linoleico, ácido málico [E296], ácido málico, antocianinas [E163], celulosa [E460], ácido salicílico, rucosa, purinas, sodio, potasio [E252], manganeso, hierro, cobre, zinc, calcio, fósforo, color, antioxidante.

### Lista de ingredientes.

1. Debe ir encabezada o precedida por el Término "Ingredientes".
2. Los ingredientes deben enumerarse por orden Cuantitativo decreciente.
3. Se debe declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente, incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.
4. Debe ser incluido todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes y se debe utilizar su nombre común.



### Contenido neto.

Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.



### Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.

Debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa más no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre.



### País de origen.

Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en..."; "Fabricado en...", u otras análogas, seguida del país de origen del producto



### Identificación del lote.

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, debe marcarse en forma indeleble y permanente, y no debe ser alterada u ocultada de forma alguna hasta que sea adquirido por las personas que lo consumirán.



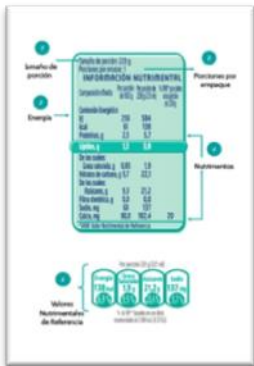
### Fecha de caducidad o de consumo preferente.

Debe cumplir con lo siguiente:

- El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses
- El mes y el año para productos de duración superior a tres meses

La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.

Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.



### Información nutricional.

La información nutricional en la etiqueta es obligatoria y deben de declarar lo siguiente:

- a) Contenido energético;
- b) Cantidad de proteínas;
- c) Cantidad de hidratos de carbono, indicando la cantidad correspondiente a azúcares.
- d) Cantidad de grasas, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada; grasos trans, ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol.
- e) Cantidad de fibra dietética;
- f) Cantidad de sodio;
- g) Cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades.



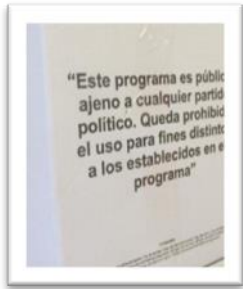
**Presentación de la información nutrimental.**

La declaración sobre el contenido energético debe expresarse ya sea en kJ (kcal), en cantidad de proteínas, hidratos de carbono, lípidos y sodio además de la declaración numérica de fibra dietética, vitaminas y minerales, en unidades de medida o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia, por 100 g o por 100 ml, por porción en envases que contengan varias porciones o sólo una porción.

La información nutrimental puede presentarse de la siguiente manera o análogas conforme lo indicado en la tabla siguiente:

**Presentación de la información nutrimental**

Información nutrimental	Por 100g o100ml, o por porción o por envase
Contenido energético kJ (kcal)	kJ (kcal)
Proteínas	g
Grasas (lípidos)	g, de las cuales g de grasa saturada
Carbohidratos (hidratos de carbono)	g, de los cuales g de azúcares.
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional	mg, µgo % de IDR



### **Leyenda**

Por disposición del SNDIF, todos los insumos que sean adquiridos con fines de los programas alimentarios deberán contener la siguiente leyenda en su empaque;

*“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa” (PEF 2015).*

A aquellos insumos que puedan causar alergia o intolerancia, deberá también ser agregado una leyenda precautoria por el consumo.

**DIF**  
ESTATAL COLIMA



### **Logo DIF Estatal**

El etiquetado de todos los productos adquiridos deberán contener el logo oficial de DIF Estatal Colima.



### **Presentación de los requisitos obligatorios.**

Las etiquetas deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento del consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo.

Se debe indicar siempre en lo individual la leyenda "No etiquetado para su venta individual", cuando éstos no tengan toda la información obligatoria o una frase equivalente.

Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información aplicable, a menos de que la etiqueta del envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.



**Instrucciones para el uso.**

La etiqueta debe contener las instrucciones de uso cuando sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

**ANEXO 7 (Punto 1.2)**

**FECHA Y LUGAR DE ENTREGA DE LAS 4,050 DESPENSAS ARMADAS EN BOLSA DE PLASTICO  
TRANSPARENTE**

**OFICINA SOLICITANTE: COORDINACION DE GESTION DE EQUIPO, SERVICIO Y MATERIAL  
MEDICO**

**DISTRIBUCION: FORMA MENSUAL**

**PERIODO: DE MAYO A DICIEMBRE DE 2017**

FECHA	DOMICILIO	MUNICIPIO	CANTIDAD	RESPONSABLE
18/05/2017	ENCINO #530 COL. RINCONADA DEL PEREYRA C.P. 28078	COLIMA	900	T.S. LOURDES ARCELIA VUELVAS CISNEROS
16/06/2017	ENCINO #530 COL. RINCONADA DEL PEREYRA C.P. 28078	COLIMA	450	T.S. LOURDES ARCELIA VUELVAS CISNEROS
18/07/2017	ENCINO #530 COL. RINCONADA DEL PEREYRA C.P. 28078	COLIMA	450	T.S. LOURDES ARCELIA VUELVAS CISNEROS
18/08/2017	ENCINO #530 COL. RINCONADA DEL PEREYRA C.P. 28078	COLIMA	450	T.S. LOURDES ARCELIA VUELVAS CISNEROS
18/09/2017	ENCINO #530 COL. RINCONADA DEL PEREYRA C.P. 28078	COLIMA	450	T.S. LOURDES ARCELIA VUELVAS CISNEROS
18/10/2017	ENCINO #530 COL. RINCONADA DEL PEREYRA C.P. 28078	COLIMA	450	T.S. LOURDES ARCELIA VUELVAS CISNEROS
17/11/2017	ENCINO #530 COL. RINCONADA DEL PEREYRA C.P. 28078	COLIMA	900	T.S. LOURDES ARCELIA VUELVAS CISNEROS

**ANEXO 8 (Punto 1.2)**  
**FECHA Y LUGAR DE ENTREGA DE LAS 9,250 DESPENSAS ARMADAS EN COSTAL DE**  
**POLIPROPILENO**

**OFICINA SOLICITANTE: COORDINACION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS (NUTRE DIF)**  
**DISTRIBUCION: FORMA MENSUAL**  
**PERIODO: DE MAYO A DICIEMBRE DE 2017**

FECHA	DOMICILIO	MUNICIPIO	CANTIDAD	RESPONSABLE
12/05/2017	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESUS CARRANZA	COLIMA	1850	LIC. JOSÉ HERIBERTO RUIZ GARCÍA
12/06/2017	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESUS CARRANZA	COLIMA	925	LIC. JOSÉ HERIBERTO RUIZ GARCÍA
12/07/2017	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESUS CARRANZA	COLIMA	925	LIC. JOSÉ HERIBERTO RUIZ GARCÍA
14/08/2017	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESUS CARRANZA	COLIMA	925	LIC. JOSÉ HERIBERTO RUIZ GARCÍA
12/09/2017	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESUS CARRANZA	COLIMA	925	LIC. JOSÉ HERIBERTO RUIZ GARCÍA
11/10/2017	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESUS CARRANZA	COLIMA	925	LIC. JOSÉ HERIBERTO RUIZ GARCÍA
13/11/2017	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESUS CARRANZA	COLIMA	1850	LIC. JOSÉ HERIBERTO RUIZ GARCÍA



**ANEXO 9 (Punto 1.2)**

**FECHA Y LUGAR DE ENTREGA DE LAS 29,250 DESPENSAS ARMADAS EN COSTAL DE POLIPROPILENO**

**OFICINA SOLICITANTE: COORDINACION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS (SUJETOS VULNERABLES)**

**DISTRIBUCION: FORMA MENSUAL**

**PERIODO: DE MAYO A DICIEMBRE DE 2017**

**MAYO 2017**

FECHA	DOMICILIO	MUNICIPIO	CANTIDAD	RESPONSABLE
23/05/2107	AV. SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ALAVAREZ S/N COL. ALMENDROS (DIF)	MANZANILLO	1,160	C.P. HÉCTOR IVÁN DUEÑAS GARCÍA
23/05/2107	CORREGIDORA (DIF)	MINATITLAN	460	LICDA. MARTHA DEL CARMEN PACHECO PEREZ
24/05/2107	EDIF. CENTRAL PARQUE HIDALGO (DIF)	COLIMA	1,160	LICDA. PATRICIA CRUZ TOPETE
24/05/2107	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR (DIF)	VILLA DE ALVAREZ	600	LICDA. ROSA VIRIDIANA LARA VELAZQUEZ
23/05/2107	SINALOA NO. 32 (DIF)	ARMERIA	740	SRA. LILIA MARQUEZ SILVA
23/05/2107	RIO SOTO DE LA MARINA NO. 425 COL. INDECO (DIF)	TECOMAN	600	C.P. ALFREDO ARIAS LOPEZ
24/05/2107	PROGRESO NO. 51 COL. CENTRO (DIF)	COMALA	460	LICDA. ZURALY LIZETH VIZCAINO VIRGEN
24/05/2107	GUSTAVO A. MADERO ESQ. HIDALGO (DIF)	COQUIMATLAN	460	L.T.S. JESUS MOJICA LOPEZ
24/05/2107	HIDALGO NO. 8 COL. CENTRO (DIF MUNICIPAL)	CUAUHTEMOC	460	LICDA. SUSANA YALYTH GONZALEZ NAVA
23/05/2107	NETZAHUALCOYOTL ESQ. NICOLAS BRAVO (DIF MUNICIPAL)	IXTLAHUACAN	400	C.GABRIEL DELGADILLO

**JUNIO 2017**

FECHA	DOMICILIO	MUNICIPIO	CANTIDAD	RESPONSABLE
20/06/2107	AV. SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ALAVAREZ S/N COL. ALMENDROS (DIF)	MANZANILLO	580	C.P. HÉCTOR IVÁN DUEÑAS GARCÍA
20/06/2107	CORREGIDORA	MINATITLAN	230	LICDA. MARTHA DEL CARMEN PACHECO PEREZ
21/06/2107	EDIF. CENTRAL PARQUE HIDALGO	COLIMA	580	LICDA. PATRICIA CRUZ TOPETE
21/06/2107	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	VILLA DE ALVAREZ	300	LICDA. ROSA VIRIDIANA LARA VELAZQUEZ
20/06/2107	SINALOA NO. 32	ARMERIA	370	SRA. LILIA MARQUEZ SILVA
20/06/2107	RIO SOTO DE LA MARINA NO. 425 COL. INDECO	TECOMAN	300	C.P. ALFREDO ARIAS LOPEZ
21/06/2107	PROGRESO NO. 51 COL. CENTRO	COMALA	230	LICDA. ZURALY LIZETH VIZCAINO VIRGEN
21/06/2107	GUSTAVO A. MADERO ESQ. HIDALGO	COQUIMATLAN	230	L.T.S. JESUS MOJICA LOPEZ
21/06/2107	HIDALGO NO. 8 COL. CENTRO	CUAUHTEMOC	230	LICDA. SUSANA YALYTH GONZALEZ NAVA
20/06/2107	NETZAHUALCOYOTL ESQ. NICOLAS BRAVO	IXTLAHUACAN	200	C.GABRIEL DELGADILLO

**JULIO 2017**

FECHA	DOMICILIO	MUNICIPIO	CANTIDAD	RESPONSABLE
20/07/2107	AV. SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ALAVAREZ S/N COL. ALMENDROS (DIF)	MANZANILLO	580	C.P. HÉCTOR IVÁN DUEÑAS GARCÍA
20/07/2107	CORREGIDORA	MINATITLAN	230	LICDA. MARTHA DEL CARMEN PACHECO PEREZ
19/07/2107	EDIF. CENTRAL PARQUE HIDALGO	COLIMA	580	LICDA. PATRICIA CRUZ TOPETE
19/07/2107	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	VILLA DE ALVAREZ	300	LICDA. ROSA VIRIDIANA LARA VELAZQUEZ
20/07/2107	SINALOA NO. 32	ARMERIA	370	SRA. LILIA MARQUEZ SILVA
20/07/2107	RIO SOTO DE LA MARINA NO. 425 COL. INDECO	TECOMAN	300	C.P. ALFREDO ARIAS LOPEZ
19/07/2107	PROGRESO NO. 51 COL. CENTRO	COMALA	230	LICDA. ZURALY LIZETH VIZCAINO VIRGEN
19/07/2107	GUSTAVO A. MADERO ESQ. HIDALGO	COQUIMATLAN	230	L.T.S. JESUS MOJICA LOPEZ
19/07/2107	HIDALGO NO. 8 COL. CENTRO	CUAUHTEMOC	230	LICDA. SUSANA YALYTH GONZALEZ NAVA
20/07/2107	NETZAHUALCOYOTL ESQ. NICOLAS BRAVO	IXTLAHUACAN	200	C.GABRIEL DELGADILLO

**AGOSTO 2017**

FECHA	DOMICILIO	MUNICIPIO	CANTIDAD	RESPONSABLE
22/08/2107	AV. SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ALAVAREZ S/N COL. ALMENDROS (DIF)	MANZANILLO	580	C.P. HÉCTOR IVÁN DUEÑAS GARCÍA
22/08/2107	CORREGIDORA	MINATITLAN	230	LICDA. MARTHA DEL CARMEN PACHECO PEREZ
23/08/2107	EDIF. CENTRAL PARQUE HIDALGO	COLIMA	580	LICDA. PATRICIA CRUZ TOPETE
23/08/2107	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	VILLA DE ALVAREZ	300	LICDA. ROSA VIRIDIANA LARA VELAZQUEZ
22/08/2107	SINALOA NO. 32	ARMERIA	370	SRA. LILIA MARQUEZ SILVA
22/08/2107	RIO SOTO DE LA MARINA NO. 425 COL. INDECO	TECOMAN	300	C.P. ALFREDO ARIAS LOPEZ
23/08/2107	PROGRESO NO. 51 COL. CENTRO	COMALA	230	LICDA. ZURALY LIZETH VIZCAINO VIRGEN
23/08/2107	GUSTAVO A. MADERO ESQ. HIDALGO	COQUIMATLAN	230	L.T.S. JESUS MOJICA LOPEZ
23/08/2107	HIDALGO NO. 8 COL. CENTRO	CUAUHTEMOC	230	LICDA. SUSANA YALYTH GONZALEZ NAVA
22/08/2107	NETZAHUALCOYOTL ESQ. NICOLAS BRAVO	IXTLAHUACAN	200	C.GABRIEL DELGADILLO

**SEPTIEMBRE 2017**

FECHA	DOMICILIO	MUNICIPIO	CANTIDAD	RESPONSABLE
19/09/2107	AV. SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ALAVAREZ S/N COL. ALMENDROS (DIF)	MANZANILLO	580	C.P. HÉCTOR IVÁN DUEÑAS GARCÍA
19/09/2107	CORREGIDORA	MINATITLAN	230	LICDA. MARTHA DEL CARMEN PACHECO PEREZ
20/09/2107	EDIF. CENTRAL PARQUE HIDALGO	COLIMA	580	LICDA. PATRICIA CRUZ TOPETE
20/09/2107	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	VILLA DE ALVAREZ	300	LICDA. ROSA VIRIDIANA LARA VELAZQUEZ
19/09/2107	SINALOA NO. 32	ARMERIA	370	SRA. LILIA MARQUEZ SILVA
19/09/2107	RIO SOTO DE LA MARINA NO. 425 COL. INDECO	TECOMAN	300	C.P. ALFREDO ARIAS LOPEZ
20/09/2107	PROGRESO NO. 51 COL. CENTRO	COMALA	230	LICDA. ZURALY LIZETH VIZCAINO VIRGEN
20/09/2107	GUSTAVO A. MADERO ESQ. HIDALGO	COQUIMATLAN	230	L.T.S. JESUS MOJICA LOPEZ
20/09/2107	HIDALGO NO. 8 COL. CENTRO	CUAUHTEMOC	230	LICDA. SUSANA YALYTH GONZALEZ NAVA
19/09/2107	NETZAHUALCOYOTL ESQ. NICOLAS BRAVO	IXTLAHUACAN	200	C.GABRIEL DELGADILLO

**OCTUBRE 2017**

FECHA	DOMICILIO	MUNICIPIO	CANTIDAD	RESPONSABLE
24/10/2107	AV. SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ALAVAREZ S/N COL. ALMENDROS (DIF)	MANZANILLO	580	C.P. HÉCTOR IVÁN DUEÑAS GARCÍA
24/10/2107	CORREGIDORA	MINATITLAN	230	LICDA. MARTHA DEL CARMEN PACHECO PEREZ
25/10/2107	EDIF. CENTRAL PARQUE HIDALGO	COLIMA	580	LICDA. PATRICIA CRUZ TOPETE
25/10/2107	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	VILLA DE ALVAREZ	300	LICDA. ROSA VIRIDIANA LARA VELAZQUEZ
24/10/2107	SINALOA NO. 32	ARMERIA	370	SRA. LILIA MARQUEZ SILVA
24/10/2107	RIO SOTO DE LA MARINA NO. 425 COL. INDECO	TECOMAN	300	C.P. ALFREDO ARIAS LOPEZ
25/10/2107	PROGRESO NO. 51 COL. CENTRO	COMALA	230	LICDA. ZURALY LIZETH VIZCAINO VIRGEN
25/10/2107	GUSTAVO A. MADERO ESQ. HIDALGO	COQUIMATLAN	230	L.T.S. JESUS MOJICA LOPEZ
25/10/2107	HIDALGO NO. 8 COL. CENTRO	CUAUHTEMOC	230	LICDA. SUSANA YALYTH GONZALEZ NAVA
24/10/2107	NETZAHUALCOYOTL ESQ. NICOLAS BRAVO	IXTLAHUACAN	200	C.GABRIEL DELGADILLO

**NOVIEMBRE 2017**

FECHA	DOMICILIO	MUNICIPIO	CANTIDAD	RESPONSABLE
21/11/2107	AV. SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ALAVAREZ S/N COL. ALMENDROS (DIF)	MANZANILLO	580	C.P. HÉCTOR IVÁN DUEÑAS GARCÍA
21/11/2107	CORREGIDORA	MINATITLAN	230	LICDA. MARTHA DEL CARMEN PACHECO PEREZ
22/11/2107	EDIF. CENTRAL PARQUE HIDALGO	COLIMA	580	LICDA. PATRICIA CRUZ TOPETE
22/11/2107	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	VILLA DE ALVAREZ	300	LICDA. ROSA VIRIDIANA LARA VELAZQUEZ
21/11/2107	SINALOA NO. 32	ARMERIA	370	SRA. LILIA MARQUEZ SILVA
21/11/2107	RIO SOTO DE LA MARINA NO. 425 COL. INDECO	TECOMAN	300	C.P. ALFREDO ARIAS LOPEZ
22/11/2107	PROGRESO NO. 51 COL. CENTRO	COMALA	230	LICDA. ZURALY LIZETH VIZCAINO VIRGEN
22/11/2107	GUSTAVO A. MADERO ESQ. HIDALGO	COQUIMATLAN	230	L.T.S. JESUS MOJICA LOPEZ
22/11/2107	HIDALGO NO. 8 COL. CENTRO	CUAUHTEMOC	230	LICDA. SUSANA YALYTH GONZALEZ NAVA
21/11/2107	NETZAHUALCOYOTL ESQ. NICOLAS BRAVO	IXTLAHUACAN	200	C.GABRIEL DELGADILLO

**DICIEMBRE 2017**

FECHA	DOMICILIO	MUNICIPIO	CANTIDAD	RESPONSABLE
04/12/2107	AV. SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ALAVAREZ S/N COL. ALMENDROS (DIF)	MANZANILLO	580	C.P. HÉCTOR IVÁN DUEÑAS GARCÍA
04/12/2107	CORREGIDORA	MINATITLAN	230	LICDA. MARTHA DEL CARMEN PACHECO PEREZ
05/12/2107	EDIF. CENTRAL PARQUE HIDALGO	COLIMA	580	LICDA. PATRICIA CRUZ TOPETE
05/12/2107	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	VILLA DE ALVAREZ	300	LICDA. ROSA VIRIDIANA LARA VELAZQUEZ
04/12/2017	SINALOA NO. 32	ARMERIA	370	SRA. LILIA MARQUEZ SILVA
04/12/2107	RIO SOTO DE LA MARINA NO. 425 COL. INDECO	TECOMAN	300	C.P. ALFREDO ARIAS LOPEZ
05/12/2107	PROGRESO NO. 51 COL. CENTRO	COMALA	230	LICDA. ZURALY LIZETH VIZCAINO VIRGEN
05/12/2107	GUSTAVO A. MADERO ESQ. HIDALGO	COQUIMATLAN	230	L.T.S. JESUS MOJICA LOPEZ
05/12/2107	HIDALGO NO. 8 COL. CENTRO	CUAUHTEMOC	230	LICDA. SUSANA YALYTH GONZALEZ NAVA
04/12/2107	NETZAHUALCOYOTL ESQ. NICOLAS BRAVO	IXTLAHUACAN	200	C.GABRIEL DELGADILLO



(ANEXO 10) (PUNTO 3.3)

**FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL  
PROVEEDOR**

Yo, \_\_\_(nombre)\_, manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados y que cuento con facultades suficientes **para comprometer a mi representada** a través de la propuesta que oferte en la presente **Licitación Pública Nacional N° 06002-001-17**, a nombre y representación de: \_(nombre de la persona física o moral).

<b>Clave del Registro Federal de Contribuyentes:</b>			
<b>Calle y Número:</b>			
<b>Colonia:</b>		<b>Delegación o Municipio:</b>	
<b>Código Postal:</b>		<b>Entidad Federativa:</b>	
<b>Teléfonos:</b>		<b>Fax:</b>	
<b>Correo electrónico:</b>			

<b>Fecha y Número de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva:</b>	
<b>Nombre, número y circunscripción del Notario Público o Fedatario que las protocolizó:</b>	
<b>Relación de Socios (Apellido Paterno, Apellido Materno y Nombres):</b>	
<b>Descripción del objeto social, actividad comercial o profesional:</b>	
<b>Reformas o modificaciones al acta constitutiva:</b>	
<b>Nombre, número y circunscripción del Notario Público o Fedatario que las protocolizó:</b>	
<b>Fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de Comercio:</b>	
<b>Nombre y domicilio del apoderado o representante:</b>	
<b>Datos de la Escritura Pública mediante la cual acredita su personalidad y facultades para suscribir la propuesta:</b>	
<b>Escritura pública número y Fecha:</b>	
<b>Nombre, número, y circunscripción del Notario o Fedatario Público que la protocolizó:</b>	

---

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

**ANEXO 11 (punto 3.4)**

**CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES.**  
(Aplica para Personas Físicas y Morales)

**DRA. EN C. MAYRÉN POLANCO GAYTÁN.**  
**DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA**  
**COLIMA, COL.**

Fecha: \_\_\_\_\_

Por este conducto le manifiesto a usted que el suscrito y en mi calidad de (licitante o apoderado) de la empresa (Persona Física o Moral) con relación a la Licitación Pública No. 06002-001-17 **PARA LA ADQUISICION DE DESPENSAS ARMADAS SOLICITADAS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, he leído íntegramente el contenido de las bases y aceptamos participar en esta licitación conforme a éstas, respetando y cumpliendo íntegramente el contenido de las mismas, así mismo para los efectos que surtan en caso de adjudicación.

---

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA**  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**



**ANEXO 13 (punto 3.6)**

**CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAASSPEC**

(Aplica para Personas Físicas y Morales)

**DRA. EN C. MAYRÉN POLANCO GAYTÁN  
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA  
PRESENTE.-**

Fecha: \_\_\_\_\_

En relación a la Licitación Pública No. 06002-001-17 **PARA LA ADQUISICION DE DESPENSAS ARMADAS**, el que suscribe \_\_\_\_\_ en mi carácter de \_\_\_\_\_ a nombre de \_\_\_\_\_ (persona física o moral) \_\_\_\_\_ me permito manifestar lo siguiente:

Declaro bajo protesta de decir verdad y con la representación legal que ostento, que esta \_\_\_\_\_ (Persona Física o Moral) \_\_\_\_\_ al igual que sus asociados no se encuentran dentro de ninguno de los supuestos comprendidos 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

---

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 14 (Punto 3.7)**

**CARTA DE GARANTÍA DE BIENES**

(Lugar y Fecha de Expedición).

**DRA. EN C. MAYRÉN POLANCO GAYTÁN  
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA  
PRESENTE.-  
COLIMA, COL.**

**P R E S E N T E.**

EL QUE SUSCRIBE \_\_\_\_\_  
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_, MANIFIESTA  
QUE EN CASO DE QUE A MI REPRESENTADA LE SEA ADJUDICADO EL CONTRATO DERIVADO DEL  
PROCEDIMIENTO DE LA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 06002-001-17 PARA LA  
ADQUISICION DE DESPENSAS ARMADAS**, ME COMPROMETO A ENTREGAR LOS ARTICULOS DE  
CONFORMIDAD A LAS CARACTERISTICAS SEÑALADAS EN LOS **ANEXOS 1, 2 Y 3 TECNICO Y  
ANEXO 15**, GARANTIZANDO QUE TODOS LOS BIENES LICITADOS SE ENCUENTREN EN ÓPTIMAS  
CONDICIONES PARA EL CONSUMO HUMANO, POR LO MENOS 30 DÍAS DESPUÉS DE HABERSE  
RECIBIDO EN EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE  
COLIMA.

**A T E N T A M E N T E**  
Nombre de la empresa o persona física

REPRESENTANTE LEGAL.  
Nombre y firma.  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**ANEXO 15 (Punto 1.3)**

**DISEÑO POR LA PARTE DE FRENTE**

**DIF**  
ESTATAL COLIMA



**PROGRAMA DE ATENCIÓN A MENORES DE 5 AÑOS  
EN RIESGO, NO ESCOLARIZADOS, NUTRE-DIF**

**DOTACIÓN ALIMENTARIA**

**Contenido:**

- 1 kg de frijol pinto.
- 1 kg de arroz entero, largo.
- 400 g de avena en hojuela grande, entera.
- 250 g de lenteja chica.
- 250 g de pasitas.
- 2 latas de ensalada de legumbres de 220 g.
- 2 latas de atún en agua.
- 1 lata de sardina Monterrey.

"Estos productos pueden causar alergia e intolerancia a su consumo."

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

Denuncias y quejas a los Tels. (312) 3163100, 3163106 y 3141578  
correo: dalimenta.difcol@gmail.com

## ANEXO 15 (Punto 1.3)

### DISEÑO PARTE POSTERIOR

# Recetas sugeridas



#### LENTEJAS VEGETARIANAS

##### Ingredientes:

- 35 g de lentejas (un puño pequeño)
- 5 ml de aceite (una cucharada pequeña)
- 10 g de cebolla picada (una cucharada)
- Cominos (una pizca)
- 1 ramita de cilantro
- 15 g de zanahoria en cubos (1/3 de pieza)
- 10 g de chicharos (una cucharada)
- 15 g de calabaza en cubos (1/3 pieza)

##### PREPARACIÓN:

1. Limpiar y poner a remojar las lentejas por 8 hrs. Cocinarlas por 30 minutos y agregar agua si es necesario.
2. Poner a calentar una sartén y agregar el aceite, incorporar la cebolla finamente picada y el comino hasta que la cebolla quede cocinada.
3. Agregar a la mezcla las lentejas, la zanahoria en cubos, los chicharos y la calabaza al final. Cocine a fuego lento por 20 minutos revolviendo frecuentemente.
4. Al último hervor agregar el cilantro previamente desinfectado.
5. Servir y acompañar con tortilla de maíz.

#### LECHE DE AVENA

##### Ingredientes:

- 30 g de avena (1/3 taza).
- 1 taza de agua.
- Ingrediente extra para mejorar sabor (canela, extracto de vainilla).

##### PREPARACIÓN:

1. Limpiar la avena y remojarla en 1 taza con agua durante la noche (8 horas).
2. Licuar la avena remojada, 1 taza de agua, más el ingrediente extra, hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Colar con apoyo de una manta de cielo o colador fino y refrigerar.

**Nota:** También se puede preparar la leche con otros cereales.

#### ENFRIJOLADAS

##### Ingredientes:

- 2-3 piezas de tortilla de maíz
- 40 g frijol (1/3 de taza)
- 20 g de lechuga (1/2 taza)
- 30 g de queso panela (1 rebanada)
- 15 g de cebolla (dos cucharadas)
- 5 g cilantro (1 ramita)
- 40 g calabacita (1/2 pieza)
- 40 g zanahoria (1/3 pieza)

##### PREPARACIÓN:

1. Se licuan los frijoles con un poco de caldo.
2. Se vacía en una sartén y se deja hervir por 5 minutos.
3. La tortilla se pasa por los frijoles y se hacen los tacos con el queso como relleno.
4. Para servir se bañan con más frijoles y se adornan con cebolla, lechuga, cilantro y queso.

#### TORTITAS DE ATÚN Y AVENA

##### Ingredientes:

- 30 g de avena (1/3 taza)
- 60 g atún en agua (seis cucharadas)
- 20 g de espinacas (1 hoja)
- 30 g zanahoria (1/3 pieza)
- 1 huevo
- 30 g lechuga (1/2 taza)
- 60 g jitomate (1/2 pieza)
- 5 ml aceite (una cucharada pequeña)
- 1 g pimienta (una pizca)

##### PREPARACIÓN:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Picar las espinacas finamente y rallar la zanahoria
3. Mezclar la avena, el atún, el huevo, las espinacas, la zanahoria y la pimienta.
4. Formar las tortitas y en una sartén previamente caliente, agregar el aceite e incorporar las tortitas y cocinarlas.
5. Acompañarlas con una ensalada de jitomate y lechuga.

#### LECHE DE ARROZ

##### Ingredientes:

- 20 g de arroz integral (un puño pequeño)
- 1 taza de agua
- Ingredientes extras para mejorar el sabor (canela, extracto de vainilla).

##### PREPARACIÓN:

1. Limpiar y lavar el arroz, remojar en la taza de agua durante la noche (8 hrs).
2. Vaciar en la licuadora el arroz remojado, 1 taza de agua, más el ingrediente extra elegido y licuar hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Colar con apoyo de una manta de cielo o colador fino, refrigerar.

**Nota:** La leche también se puede preparar con distintos cereales.

**ANEXO 15 (Punto 1.3)**

**DISEÑO POR LA PARTE DE FRENTE**

**DIF**  
ESTATAL COLIMA



---

**PROGRAMA ASISTENCIA ALIMENTARIA  
A SUJETOS VULNERABLES**

**DOTACIÓN ALIMENTARIA**

**Contenido:**

- 500 g de lenteja chica.
- 250 g de semilla de chía.
- 1 Kg de frijol pinto.
- 1 Kg de arroz largo entero.
- 3 Latas de atún en agua de 140 g c/u.
- 250 g de avena en hojuela grande entera.
- 3 Latas de ensalada de legumbres de 220 g c/u.
- 1 Kg de harina de maíz nixtamalizado (libre de soya o derivados).
- 250 g de pasitas.

"Estos productos pueden causar alergia e intolerancia a su consumo."

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

**Denuncias y quejas a los Tels. (312) 3163100, 3163106 y 3141578  
correo: dalimenta.difcol@gmail.com**



## ANEXO 15 (Punto 1.3)

### DISEÑO PARTE POSTERIOR



#### AGUA FRESCA DE LIMÓN CON CHÍA

##### Ingredientes:

- 10 g de Chía (una cucharada)
- Jugo de 2 limones
- 250 ml de agua (una taza)

##### PREPARACIÓN:

1. Agregar el jugo de limón y la Chía a los 250 ml de agua y dejar reposar en el refrigerador por un par de horas.
2. Degustar en frío.

#### TORTITAS DE AVENA Y ESPINACA

##### Ingredientes:

- 30 g de avena (tres cucharadas)
- 30 g de espinaca (una hoja)
- 10 g de cebolla (una cucharada)
- 50 ml de leche (1/2 taza)
- 1 huevo
- 10 g de pan molido (una cucharada)
- 5 ml de aceite (una cucharada pequeña)
- Sal (una pizca)

##### PREPARACIÓN:

1. Limpiar la avena. Lavar y desinfectar las espinacas.
2. En un recipiente colocar la avena, las espinacas en cuadros, la cebolla finamente picada y sazonar con sal.
3. Mezclar y agregar la leche para humedecer (sin que quede líquido).
4. Incorporar el huevo y un poco de pan molido.
5. Humedece tus manos, toma un poco de la mezcla y haz una tortita, apriétala para que retires el líquido, cuando esté estilada cúbreala de pan molido.
6. Pon una sartén a calentar, agrega el aceite. Cocina las tortitas hasta que se dore el pan por ambos lados.
7. Servir con ensalada de lechuga y agregar unas gotas de limón si se desea.

#### ARROZ CON LECHE Y PASITAS:

##### Ingredientes:

- 10 gr de pasitas (una cucharada)
- 1/2 taza de agua
- 5 gr canela (un trocito)
- 250 ml leche baja en grasa (una taza)
- 20 gr de arroz (1/3 taza)

##### PREPARACIÓN:

1. Lavar y remojar el arroz.
2. Poner a calentar una olla, agregar el agua y poner el arroz a cocer con la canela.
3. Antes de que el arroz termine su cocción se le agrega la leche y las pasitas.
4. Se deja que termine su cocción a fuego lento.

#### CHILES RELLENOS DE FRIJOLES

##### Ingredientes:

- 30 g de frijoles (un puño)
- 1 chile pasilla
- 5 ml de aceite (una cucharada pequeña)
- 20 g de atún (2 cucharadas)
- 10 g de crema (una cucharada pequeña)
- 10 g de cebolla (una cucharada)

##### PREPARACIÓN:

1. Limpiar y poner a remojar los frijoles durante 8 hrs. Cocinarlos en agua durante 1 hora 20 minutos (agregar agua si es necesario)
2. Lava y desinfecta previamente la pasilla, pon a asar la pasilla en un comal por todos sus lados, ponerlo a sudar en una bolsa de plástico para poder retirar la cascarilla quemada.
3. Se abre una línea para que retiren las semillas y desvenar sin romper el chile.
4. Poner a calentar una sartén y agregar el aceite. Sofreír la cebolla finamente picada, cuando esté acitronada incorporar los frijoles sin caldo y agregar el atún.
5. Con esta mezcla se rellena la pasilla.

#### LECHE DE ARROZ

##### Ingredientes:

- 20 g de arroz integral
- 1 taza de agua
- Ingredientes extras para mejorar el sabor (canela, extracto de vainilla).

##### PREPARACIÓN:

1. Limpiar y lavar el arroz, remojar en la taza de agua durante la noche (8 hrs).
2. Vaciar en la licuadora el arroz remojado y 1 taza de agua más el ingrediente extra elegido y licuar hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Colar con apoyo de una manta de cielo o colador fino, refrigerar.

Nota: La leche también se puede preparar con distintos cereales.

#### LENTEJAS VEGETARIANAS

##### Ingredientes:

- 35 g de lentejas (un puño pequeño)
- 5 ml de aceite (una cucharada pequeña)
- 10 g de cebolla picada (una cucharada)
- Cominos (una pizca)
- 1 ramita de cilantro
- 15 g de zanahoria en cubos (1/3 de pieza)
- 10 g de chicharos (una cucharada)
- 15 g de calabaza en cubos (1/3 de pieza)

##### PREPARACIÓN:

1. Limpiar y poner a remojar las lentejas por 8 hrs. Cocinar las lentejas por 30 minutos y agregar agua si es necesario.
2. Poner a calentar una sartén y agregar el aceite, incorporar la cebolla finamente picada y el comino hasta que la cebolla quede cocinada.
3. Agregar a la mezcla las lentejas, la zanahoria en cubos, los chicharos y la calabacita al final. Cocine a fuego lento por 20 minutos revolviendo frecuentemente.
4. Al último hervor agregar el cilantro previamente desinfectado.
5. Servir y acompañar con tortilla de maíz.

Nota: Las verduras pueden variar dependiendo de su preferencia.