



EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y EL 26 NUMERAL 1 FRACCIÓN I, 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, EMITEN LAS SIGUIENTES:

B A S E S

PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL CON CARÁCTER PRESENCIAL

No. 06002-003-20

PARA LA ADQUISICION DE LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA

JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES (OPTATIVA PARA LOS LICITANTES)
11 DE FEBRERO DE 2020
11:00 HORAS

ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y APERTURA
DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS
18 DE FEBRERO DE 2020
11:00 HORAS

FALLO
21 DE FEBRERO DE 2020
11:00 HORAS

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



ÍNDICE

NO.	CONTENIDO
1.	INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES A ADQUIRIR.
1.1	Objeto, descripción y cantidad. (Anexo 1)
1.2	Fecha, lugar y condiciones de entrega.
1.3	Transporte y Empaque.
1.4	Seguros.
1.5	Devoluciones y reposiciones.
1.6	Periodo de garantía de los bienes.
1.7	Vigencia de la oferta.
1.8	Descripción de los bienes.
1.9	Idioma
1.10	Incremento en la cantidad de bienes solicitados.
1.11	Moneda
1.12	Condiciones de Pago.
1.13	Responsabilidad Laboral.
2.	INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LAS BASES Y ACTOS DE LA LICITACIÓN.
2.1	Adquisición y costo de las bases.
2.2	Junta de aclaraciones.
2.3	Acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas técnicas y económicas.
2.4	Fallo.
2.5	Notificaciones a los licitantes.
3.	REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR Y DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.
3.1	De la persona que solo presente las propuestas.
3.2	Presentar original y copia del comprobante de pago de las bases.
3.3	Forma en que acreditarán la existencia y personalidad jurídica. (Anexo 6) .
3.4	Carta de aceptación de las bases (Anexo 7) .
3.5	Carta de declaración de integridad. (Anexo 8)
3.6	Carta relativa al Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima (LAAySSPEC) (Anexo 9)
3.7	Carta de Garantía de los bienes. (Anexo 10)
3.8	Documento emitido por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado "Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales". En opinión positiva.
3.9	Documento emitido por la Dirección General de Ingresos (SPyF) de no adeudos fiscales artículo 37 bis del Código Fiscal del Estado de Colima. Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales.
3.10	Acreditación de solvencia económica.
3.11	Pruebas de Laboratorio
3.12	Giro u objeto social (Anexo 11)
3.13	Escrito para presentar propuestas conjuntas. (Anexo 12)
3.14	Transparencia y datos personales. (Anexo 13)
3.15	Carta de precios ofertados.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



3.16 Propuesta Técnica y Económica.

4. **PROPOSICIONES**

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

5. **GARANTÍAS**

6. **CRITERIOS DE EVALUACIÓN, DICTAMEN Y ADJUDICACIÓN.**

7. **DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.**

8. **CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.**

9. **LICITACIÓN DESIERTA.**

10. **RESCISIÓN DEL CONTRATO.**

11. **RECURSO DE RECONSIDERACIÓN.**

12. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LA LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA. (Anexo 2)**

13. **VICIOS OCULTOS.**

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 TÉCNICO.

ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LA LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA.

ANEXO 3 ECONÓMICO.

ANEXO 4 CALENDARIO Y LUGAR DE ENTREGA DE LA LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA.

ANEXO 5 DISEÑO DE IMÁGENES QUE DEBERÁ CONTENER EL EMPAQUE DE LA LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA

ANEXO 6 FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL LICITANTE.

ANEXO 7 CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES.

ANEXO 8 CARTA DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD.

ANEXO 9 CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAAYSSPEC.

ANEXO 10 CARTA DE GARANTÍA DE LOS BIENES.

ANEXO 11 CARTA DE GIRO U OBJETO SOCIAL.

ANEXO 12 ESCRITO PARA PRESENTAR PROPUESTAS CONJUNTAS

ANEXO 13 TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 06002-003-20 PARA LA ADQUISICION DE LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, PARA APLICARSE EN EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES, ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA, CADIS Y CAS DEPENDIENTES DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA.

El Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima, en cumplimiento a lo señalado por el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y los artículos 26 numeral 1 fracción I, 27, 30 numeral 1 fracción I, 32, 35, 36 y demás relativos Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, establece las Bases para celebrar la Licitación Pública Nacional **NO. 06002-003-20** de conformidad a lo siguiente:

B A S E S

1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

1.1 Objeto, Descripción y Cantidad. (Anexo 1 Técnico)

El objeto de la presente licitación es **LA ADQUISICION DE LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, QUE EN LO SUCESIVO SE DENOMINARÁ COMO "LA LECHE", PARA APLICARSE EN LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA, CADIS Y CAS DEPENDIENTES DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE REFERIRÁ COMO EL "DIF ESTATAL".**

Las características y especificaciones del bien objeto de la presente licitación, así como las cantidades que se requieren, se encuentran detallados en el **ANEXO 1 TÉCNICO**, el cual forma parte integral de estas bases.

La adjudicación de esta Licitación será por **PAQUETE (DOS)** y tendrá el carácter de **PRESENCIAL**.

NOTA: LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR, EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, UNA MUESTRA DEL BIEN QUE SE SEÑALA A CONTINUACIÓN:

RESUMEN DE ANEXO 1 TÉCNICO

PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD		UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
1	ADQUISICION DE LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	MINIMO 1'192,238	MAXIMO 1'430,685	LITROS	DE ACUERDO AL ANEXO 1 TÉCNICO

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



PROGRAMA ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD		UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
1	ADQUISICION DE LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	MINIMO 107,244	MAXIMO 128,693	LITROS	DE ACUERDO AL ANEXO 1 TÉCNICO

PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD		UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
2	ADQUISICION DE LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	MINIMO 515,736	MAXIMO 618,883	BRIK 250 ML.	DE ACUERDO AL ANEXO 1 TÉCNICO

En el ANEXO 1 TÉCNICO se establece la descripción pormenorizada, especificaciones, características y cantidades del bien objeto de la presente licitación.

1.2 Fecha, lugar y condiciones de entrega.

El proveedor adjudicado deberá entregar la LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA de la siguiente manera:

CANTIDAD	OFICINA SOLICITANTE	LUGAR Y FECHA DE ENTREGA
DE ACUERDO AL ANEXO TECNICO 1	Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación, Comunidad Diferente y APCE Dirección de Servicios Educativos Dirección de Asistencia Jurídica	En los domicilios de los Sistemas Municipales DIF y oficinas centrales del DIF Estatal; de acuerdo al anexo 4 calendario de distribución de leche líquida descremada ultra pasteurizada.

Condiciones de Entrega:

La "Leche" correspondiente al ANEXO TECNICO 1 será entregada en forma unitaria cuyo empaque deberá cumplir con los estándares señalados en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, indicando el nombre de uso común del producto y la descripción de las características básicas de la composición y naturaleza del alimento, que no induzca a error o

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



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. (Ver anexo técnico 1).

1.3 Transporte y Empaque.

El tipo de transporte debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos alimentarios de acuerdo con la norma NOM-251-SSA1-2009 prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, por cuenta y riesgo del licitante, **sin costo adicional para la Convocante**, incluyendo la descarga del producto solicitado en los domicilios indicados en el Anexo 4, por lo que deberá observar todas las medidas de seguridad que considere necesarias para su transportación y descarga en los lugares indicados.

La LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRA PASTEURIZADA con las características descritas en el **ANEXO 1 TÉCNICO** deberá ser entregada en empaque tipo "Tetra Pack" (o también conocida como presentación UHT), en presentación de 1 litro; y en presentación de 250 ml tipo "Tetra Brik" debidamente cerrada para evitar que se contamine el producto.

Aunado a lo anterior, se deberá incluir en el empaque de "La Leche" las imágenes y diseños incluidos en el **Anexo 5**.

1.4 Seguros

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 los domicilios señalados de acuerdo al punto 1.2 (Anexo 4).

1.5 Devoluciones y reposiciones.

En caso de que "La Leche" entregada no cumpla con las características señaladas en las especificaciones establecidas en el **ANEXO 1 TÉCNICO Y ANEXO 3**, la dependencia procederá al rechazo de los mismos y el proveedor adjudicado deberá sustituirlos en un plazo no mayor de 3 días naturales contados a partir de la fecha de la devolución del producto defectuoso. En caso de que el producto ya hubiera sido consumido por los beneficiarios, el proveedor tendrá que reponer todo el lote que no cumplió con las bases

1.6 Periodo de garantía de los bienes.

Los licitantes deberán garantizar cada uno de los bienes contra defectos de fabricación durante la vigencia del contrato

1.7 Vigencia de la oferta

La oferta deberá estar vigente a partir de la notificación del fallo de la licitación que nos ocupa y hasta que sea entregada "La Leche" de acuerdo a lo solicitado en el **ANEXO TÉCNICO 1**.

1.8 Descripción de los bienes.

La presente licitación consta de un único paquete y se refiere a la adquisición de leche descremada ultrapasteurizada en empaque tipo "Tetra Pack" (o también conocida como presentación UHT), en presentación de 1 litro y debidamente cerrada para evitar que se contamine el producto, descrito en el **ANEXO 1 TÉCNICO** de las presentes bases.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



1.9 Idioma.

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

1.10 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 del ejercicio fiscal 2019, 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, dentro del ejercicio fiscal 2019.

1.11 Moneda.

Los licitantes deberán presentar sus proposiciones en moneda nacional.

1.12 Condiciones de Pago.

NO se otorgarán anticipos. La convocante cuenta con presupuesto suficiente para la adquisición de leche líquida descremada ultrapasteurizada.

El proveedor adjudicado deberá presentar semanalmente las facturas correspondientes a la salida de almacén de la semana cubierta, mismas que serán verificadas y en caso de no existir irregularidades se procederá al pago de las 4 o 5 facturas correspondientes al mes calendario (según sea el caso) en los siguientes 30 días naturales, aplicable para los Programas de Desayunos Escolares y Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria.

La factura deberá ser entregada en las oficinas de la Coordinación de Programas Alimentarios del DIF Estatal, ubicada en Av. 20 de Noviembre esq. Con Calle J. Jesús Carranza S/N, en la colonia popular del Municipio de Colima, Colima y de igual manera a través de medios electrónicos en las direcciones de correo dalimenta.difcol@gmail.com, facturasdif.alimenta@gmail.com y facturasdiframo33@gmail.com

En lo relativo a Cadis y CAS, deberá presentar la factura en el Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, ubicado en calle Encino #530, en la colonia Rinconada del Pereyra del municipio de Colima; de acuerdo a los pedidos enviados por el Departamento de Adquisiciones y Suministros de DIF Estatal y de igual manera a través de medios electrónicos en la dirección de correo recepcionfacturasdifcol@gmail.com.

1.13 Responsabilidad Laboral.

El licitante que resulte adjudicado, será el único patrón del personal que ocupe para llevar a cabo la entrega y descarga de "La Leche", así como el único responsable de las obligaciones que deriven de las disposiciones legales y ordenamientos en materia del trabajo y de seguridad social, frente al personal que utilice para el cumplimiento del objeto de ésta licitación.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



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 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 BANORTE, plaza 090 sucursal 1602 cuenta 0314225090, referencia N/A, en ventanilla, o transferencia electrónica clave bancaria estandarizada (CLABE) SPEUA 072090003142250902 a nombre del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima.

Se podrá realizar el pago en días hábiles hasta el **07 de FEBRERO de 2020** hasta las 12 horas. 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 deberá **presentar el original y copia simple** del mismo como forma de mostrar interés de participar en la presente licitación a más tardar el **día 18 de FEBRERO de 2020 antes del acto de presentación y apertura de propuestas.**

2.2 Junta de Aclaraciones.

Con objeto de resolver en forma clara y precisa las dudas y planteamientos de los licitantes, relacionados con los aspectos contenidos en la convocatoria, las presentes bases y sus anexos, el Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en 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., a celebrarse **el día 11 de FEBRERO del 2020 a las 11:00 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 Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en 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.

Las personas que pretendan solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la convocatoria deberán presentar un escrito en el que expresen su interés en participar en la licitación, por sí o por representación de un tercero, manifestando en todos los casos los datos generales del interesado y, en su caso, del representante, manifestando los siguientes datos:

- a) Del licitante: Registro Federal de Contribuyentes, nombre y domicilio, en caso de ser persona moral, deberá describir el objeto social de la empresa y datos de las escrituras públicas y sus modificaciones.
- b) Del Representante Legal del licitante: los datos de las escrituras públicas donde le fueron otorgadas sus facultades.

Al escrito señalado en supra líneas, deberán acompañarse las preguntas y/o aclaraciones, las que deberán formular mediante escrito firmado autógrafamente por el licitante o su representante

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



legal, en papel membretado y medio magnético (CD) en formato Word o Excel, lo que deberán presentar de manera física en el departamento de Adquisiciones y Suministros del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la familia en Colima que se encuentra ubicado en la planta baja 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 enviarlas al correo electrónico difestatal.dirgen@gmail.com con copia a dir_admondif@hotmail.com en formato Word o Excel con la finalidad de agilizar el proceso de contestación de sus preguntas.

Únicamente podrán formular preguntas las personas que hayan adquirido las bases de la presente licitación, lo cual deberán acreditar con el original en físico o escaneado por ambos lados y copia para su cotejo del comprobante del pago de las mismas, el cual deberán presentar junto con el escrito de preguntas y/o aclaraciones señalado en supra líneas, a más tardar a las **12:00 horas del 10 de FEBRERO de 2020**, se recomienda confirmar la recepción de las preguntas formuladas. Las preguntas o aclaraciones que se presenten posterior a la hora y fecha indicadas, o que no cumplan con los requisitos que aquí se establecen, no serán tomadas en cuenta en la junta de aclaraciones.

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos o documentos será motivo para desechar las preguntas o aclaraciones formuladas.

El Comité de Adquisiciones del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral en 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 a los licitantes que hubieren asistido. La falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos.

Para efectos de la notificación de los licitantes que no hubieren asistido, al finalizar el acto de la junta de aclaraciones, se fijará un ejemplar del acta correspondiente en el Departamento de Adquisiciones y Suministros de la Convocante, con domicilio ya referido en supralíneas, por un término de 5 días hábiles. Sin perjuicio de poder consultar el documento en la dirección electrónica www.difestatal.gob.mx, donde se encontrará a su disposición a más tardar el segundo día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado.

2.3 Acto de Presentación de Proposiciones y Apertura de Propuestas Técnicas y Económicas.

El acto de presentación y apertura de propuestas se llevará a cabo el día **18 de FEBRERO de 2020 a las 11:00 horas**, en la sala de juntas de la Dirección General de DIF Estatal, ubicada en la planta baja del 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. Previo al acto de presentación y apertura de proposiciones, la convocante podrá realizar el registro de participantes **en un horario de las 10:30 a las 11:00 horas** en el departamento de Adquisiciones y Suministros del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la familia en Colima, que se encuentra ubicado en la planta baja 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., lo que será optativo para los licitantes por lo que no se podrá impedir el acceso a quienes decidan presentar su documentación y proposiciones en la hora y lugar señalado para dicho acto.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



Se hace del conocimiento de los licitantes que a partir de las 11:00 horas se cerrará el registro de participantes y no se recibirán sobres, ni se permitirá presentar documentación adicional alguna.

En este acto, los licitantes entregarán sus proposiciones al servidor público que presida el acto, en un sobre cerrado que contendrá su propuesta técnica y económica, solo se recibirá una proposición por licitante. La documentación distinta a la proposición podrá entregarse a elección del licitante, dentro o fuera del sobre que la contenga.

Iniciado el acto de presentación y apertura de propuestas, el Comité de Adquisiciones, procederá a su apertura, haciéndose constar la documentación presentada, sin entrar al análisis técnico, legal o administrativo de su contenido. Por lo menos un licitante y un servidor público del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima, rubricarán las propuestas y la documentación presentada por los licitantes.

El Secretario Técnico del Comité en calidad de titular del área contratante de la convocante, conjuntamente con el asesor técnico designado para tal efecto, será el cuerpo colegiado facultado para tomar todas las decisiones durante la realización del acto

El comité levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación de proposiciones y apertura de las propuestas técnicas y económicas, en la que hará constar el importe de cada una de ellas; el acta será firmada por los licitantes y servidores públicos presentes, y se les podrá entregar copia de la misma al término del citado acto. La falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos.

Para efectos de la notificación a los licitantes que no hubieran asistido, al finalizar el acto de la junta de aclaraciones, se fijará un ejemplar del acta correspondiente en el Departamento de Adquisiciones y Suministros de la Convocante, con domicilio ya referido en supralíneas, por un término de 5 días hábiles, sin perjuicio de poder consultar el documento en la dirección electrónica www.difestatal.gob.mx

2.4 Fallo.

La junta pública en la que se dará conocer el fallo se celebrará el **día 21 de FEBRERO de 2020 a las 11:00 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., a este acto podrán asistir los licitantes que hubieran presentado propuesta.

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.

El Comité levantará acta de la junta pública en la que se emita el fallo, notificándose en ese acto a los licitantes que se encuentren presentes, así mismo el contenido del fallo se podrá consultar en la dirección electrónica www.difestatal.gob.mx, donde estará a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado. Para efectos de la notificación a los licitantes que no hubieran asistido, al finalizar el acto de la junta de aclaraciones, se fijará un ejemplar del acta correspondiente en el Departamento de Adquisiciones y Suministros de la Convocante, con domicilio ya referido en supralíneas, por un término de 5 días hábiles.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



2.5 Notificaciones a los Licitantes.

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 del Departamento de Adquisiciones y Suministros del DIF Estatal Colima, ubicado en la planta baja del 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., 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.

3. REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR Y PRESENTAR LOS LICITANTES 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 6)

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

El licitante deberá presentar el Anexo N° 6 "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).- En su caso, 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 Estatal para el Desarrollo Integral de la

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



familia en 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 y previamente inscritas en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio.

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 9)

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 10)

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, Servicios y Arrendamientos del Sector público en el Estado de Colima. (Anexo 11).

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 12)

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.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



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 Documento emitido por la Dirección General de Ingresos (SPyF) de no adeudos fiscales artículo 37 bis del Código Fiscal del Estado de Colima. Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES del Estado de Colima en el que se manifieste que el licitante está al corriente con la presentación de sus declaraciones, no tiene a su cargo créditos fiscales a favor del Estado de Colima por concepto de contribuciones estatales y que no tiene créditos fiscales respecto de contribuciones cuya administración corresponde al Estado de Colima por virtud del Convenio de Colaboración Administrativa en Materia Fiscal Federal, 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 opinión tendrá una vigencia de 30 días naturales a partir de su emisión. El no presentarlo o presentarlo con obligaciones y/o créditos fiscales a cargo o fuera de la vigencia señalada, será motivo para desestimar su propuesta. ESTE PUNTO APLICA PARA TODAS LAS EMPRESAS TANTO LOCALES COMO FORANEAS.

3.10 Acreditación de solvencia económica.

Presentar carta bajo protesta de decir verdad de que cuenta con la solvencia económica para comprometerse a entregar lo solicitado en el anexo técnico y Copia simple de la última **declaración anual** correspondiente al ejercicio próximo anterior con sus anexos y acuse de recibido. En caso de pertenecer al régimen de incorporación fiscal podrá presentar las dos últimas declaraciones bimestrales en lugar de la anual

3.11 Pruebas de laboratorio.

"La Leche" que entregue el proveedor deberá cumplir con las "Especificaciones Técnicas de Calidad" emitidas por el DIF Estatal Colima como ANEXO 2 y las Normas Oficiales Mexicanas, con el objeto de corroborar su cumplimiento y para asegurar la calidad de los productos. Por lo cual es necesario realizar análisis de laboratorio a cada uno de ellos, mínimo dos veces al año, entregando los resultados del primero a más tardar el día 13 de Marzo de 2020 y el segundo el día 29 de Junio de 2020. Dichas pruebas deberán realizarse en un laboratorio certificado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).

Las muestras de "La Leche" a las cuales se les realizarán las pruebas, serán elegidas de manera aleatoria de entre los productos que entregue el proveedor durante el cumplimiento del contrato. Estos serán enviados directamente al laboratorio por DIF Estatal Colima. El costo de los exámenes de laboratorio será cubierto por el proveedor adjudicado, para tal efecto la Coordinación de los Programas Alimentarios del DIF Estatal, se le hará saber al proveedor por oficio el nombre del laboratorio donde se analizarán las muestras para que haga el depósito correspondiente.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



En caso que el resultado de la prueba de laboratorio de "La Leche" incumpla con los requerimientos de las "Especificaciones Técnicas de Calidad" emitidas por el DIF Estatal Colima y las Normas Oficiales Mexicanas, los requerimientos solicitados en éstas bases y representen un riesgo para la salud de la población beneficiada, se le notificará al proveedor para que realice la reposición del lote de la "La Leche" analizado en un plazo de 3 días naturales, y la convocante procederá a la recolección de nuevas muestras para una nueva prueba de laboratorio, y en caso de incumplir en la reposición de "La Leche" o que el resultado de la nueva prueba de laboratorio arroje resultados negativos, el DIF Estatal Colima, se procederá a la rescisión del contrato. Lo anterior con independencia de que le sean aplicables al licitante adjudicado, las penas convencionales pactadas en el contrato.

3.12 Giro u objeto social. (ANEXO 13)

Escrito original, en papel membretado del licitante, firmada por el representante o apoderado legal, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que cuenta con el giro u objeto social y cuyas **actividades comerciales o profesionales** estén **relacionadas con los bienes y/o servicios** objeto de la presente licitación.

3.13 Escrito para propuestas conjuntas (ANEXO 14)

EN CASO DE APLICAR, carta en papel membretado del licitante, firmada por el representante o apoderado legal, en la que declare BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD la imposibilidad de presentar propuestas de manera individual, realizándolo a través de propuesta conjunta.

3.14 Transparencia y Datos Personales (ANEXO 15)

El licitante deberá presentar carta en papel membretado BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD firmada por el representante o apoderado legal y el formato de aviso de privacidad, en la que manifieste su conformidad en el tratamiento público de los datos personales y/o de su representada que el Gobierno del Estado de Colima como sujeto obligado y cumpliendo las leyes, reglamentos y disposiciones legales realice de todos los actos de la presente Licitación, así como de los actos jurídicos que de ella se deriven.

3.15 Carta de precios ofertados. (4.1 f)

Carta bajo protesta de decir verdad que los precios ofertados serán fijos, sin escalatoria durante la vigencia del proceso de licitación y en caso de resultar adjudicado el contrato derivado del presente procedimiento.

3.16 Propuesta Técnica y Económica

La entrega de proposiciones será por escrito mediante sobre cerrado con propuesta técnica y económica conforme a lo establecido en el punto 4.1 de estas bases, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, firmada por el representante o apoderado legal.

NOTA 1:

Los documentos señalados como requisitos en el **punto 3** son obligatorios. EL CUMPLIMIENTO DE ESTOS REQUISITOS ES INDISPENSABLE, POR LO QUE SU OMISIÓN SERÁ MOTIVO PARA DESECHAR LAS PROPUESTAS PRESENTADAS. En caso de no presentar alguno será desechada su propuesta, excepto el punto 3.1 que es opcional. Además, el punto 3.13, cuando

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



aplique. Todos los Anexos deberán presentarse en formato adjunto, en hoja membretada del licitante.

NOTA 2:

- a) El sobre cerrado deberá contener necesariamente la propuesta técnica y económica del licitante y el original del convenio en caso de proposiciones conjuntas.
- b) La documentación presentada deberá venir preferentemente foliada, la omisión del folio no será motivo de desechamiento. Si la numeración no es continua, hay correcciones, hay omisiones o existe cualquier otro error o inconsistencia, será única y exclusivamente bajo responsabilidad del licitante, sin admitirse prueba en contrario.
- c) Se agradecerá no incluir documentación que no fue solicitada en estas bases y/o sus anexos, de ser incluida y venir foliada ésta no será rubricada. Así mismo se solicita no insertar las propuestas o documentos en protectores de plástico u otros materiales.
- d) Reproducir los modelos de los formatos anexos, según las necesidades del licitante, en papel membretado de la empresa, con nombre y firma autógrafa bajo protesta de decir verdad por el licitante y/o su representante legal conservando el mismo tamaño y distribución.

4. PROPOSICIONES

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 los documentos solicitados en los puntos 3.1 al 3.16 de estas bases.

4.1 Propuesta Técnica Y Económica.

El sobre cerrado contendrá la propuesta técnica y económica (según se describe en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO Y ANEXO 3 ECONÓMICO** de estas bases). La propuesta técnica y económica 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 Bienes, Arrendamientos o Servicios ofertados, en concordancia con lo solicitado en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO Y ANEXO NÚMERO 3 ECONÓMICO** de estas bases, señalando tanto el precio unitario como el monto total, en moneda nacional, (pesos mexicanos) **IMPUESTOS INCLUIDOS.**
- c) Deberá acreditar los requerimientos mínimos de calidad que el área requirente solicita, conforme al **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO.**
- d) Deberá ser firmada 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".
- e) Se presentará en idioma español.
- f) Los precios ofertados deberán ser fijos, sin escalatoria durante la vigencia del proceso de licitación y durante la vigencia establecida en las bases, para el caso del licitante que resulte adjudicado.
- 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 de Adquisiciones procederá a realizar la corrección en el cuadro comparativo de cotizaciones, de lo anterior se dejará constancia en dicho cuadro y acta correspondiente. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y número prevalecerá la primera. En ningún caso se realizarán

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



correcciones en precios unitarios. En caso de que el licitante no acepte la(s) corrección(es), la propuesta será desechada.

LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS QUE NO CONTENGAN CUALQUIERA DE LOS REQUISITOS MENCIONADOS SERÁN DESECHADAS.

4.2 Propuestas 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, anexas **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, además de las formalidades previstas en el Código Civil Para el Estado de Colima, 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.

4.3 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, SERVICIOS Y ARRENDAMIENTOS DEL SECTOR PÚBLICO EN EL ESTADO DE COLIMA, a elección del licitante, 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 contengan la propuesta técnica y económica, así como los requisitos solicitados en el punto 3 y debidamente cerrados y rubricados por su representante o apoderado legal, para tal efecto los sobres 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 de proposiciones y apertura de propuestas técnicas, toda vez que si el sello y firma de quien recibe por parte de la Dirección de Administración y Finanzas refleja la**

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



recepción de los documentos con fecha posterior al día u hora señalada no se permitirá la participación del licitante. Dichos sobres deberán estar identificados conforme a lo señalado en el punto 4 de estas bases. **En caso de no estar identificados 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.*

4.4 Indicaciones Generales.

Una vez iniciado el acto de presentación y apertura de propuestas en presencia de los servidores públicos correspondientes, 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.

4.5 Firma del Contrato.

El licitante que resulte adjudicado deberá comparecer por sí mismo o a través de su representante legal con facultades para firmar contrato, a más tardar el día 28 de Marzo de 2020, en un horario de las 10:00 a las 13:00 horas en las oficinas de la Dirección de Asistencia Jurídica ubicada en el primer piso del 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.

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.

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, con el **10% del monto total, antes de impuestos, del pedido adjudicado**, como garantía de buen cumplimiento del contrato, a favor del **Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima**, la garantía de cumplimiento deberá ser entregada **dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del contrato**, 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 **06002-003-20**.
- b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de los bienes, solicitados en el ANEXO 1 TÉCNICO y el contrato respectivo, es decir al término del plazo del contrato.
- 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.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



- 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 Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en 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:

7. "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 Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiado para el cumplimiento de sus obligaciones."
- 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 Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima, con la manifestación de haber recibido satisfactoriamente los bienes solicitados en el **ANEXO 1 TÉCNICO**."

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

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, DICTAMEN Y ADJUDICACIÓN.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



En apego a lo señalado en la fracción XX numeral 1 artículo 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, en relación con el artículo 40 del mismo ordenamiento, la Convocante realizará la evaluación de las proposiciones utilizando el **Método Binario**, es decir que se evaluará si las propuestas cumplen o no cumplen con los requisitos solicitados en éstas bases así como en los resultados de la o las juntas de aclaraciones que se celebren, y posteriormente se adjudicarán los paquetes a quien cumpliendo con dichos requisitos oferte el precio más bajo. Así mismo se considerará lo siguiente:

- a) La convocante comprobará que las Propuestas Técnicas y Económicas contengan la información, documentación y requisitos de las presentes bases y sus anexos de manera cuantitativa.
- b) La convocante elaborará formatos en los que asentará los precios y condiciones ofertadas, mismos que permitirán comparar éstas de manera equitativa.
- c) Si al momento de realizar la verificación de los importes de las Propuestas Económicas, en las operaciones finales, se detectan errores aritméticos o de cálculo, la Convocante, procederá a realizar la corrección en el cuadro comparativo de cotizaciones. De lo anterior se dejará constancia en dicho cuadro, en el dictamen que servirá como base para el fallo y en el 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.
- d) Una vez efectuado este procedimiento, se adjudicarán el o los paquetes a la persona física o moral que entre los licitantes reúna las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas y que garanticen satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones.
- e) Constatará que las características de los bienes ofertados correspondan a las establecidas en los **ANEXO 1 TÉCNICO** de estas bases.
- f) Si derivado de la evaluación técnica se advierte que los productos ofertados no cuentan con la calidad óptima requerida por la convocante en el **ANEXO 2**, la propuesta será desestimada.
- g) 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.
- h) Verificará que satisfagan las condiciones de entrega de "La Leche".
- i) Verificará que el precio de "La Leche" sea congruente con el estudio de mercado.
- j) Emitirá un dictamen que servirá para el fallo, en el que se hará constar una reseña cronológica de los actos del procedimiento, el análisis de las proposiciones y las razones para admitirlas o rechazarlas.

7. DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



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 presentes bases y los anexos de esta licitación. **(Punto 3)**
- b) Si "La Leche" ofertada no cumple con las características establecidas en el **ANEXO 1 TÉCNICO** y **ANEXO 2** 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 "La Leche".
- f) En caso de que en su propuesta técnica, de conformidad al **ANEXO 1 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 desechadas o los licitantes descalificados, en cualquier etapa de la licitación, ya sea en el acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas técnicas, en el análisis cualitativo de las propuestas técnicas, en la apertura de propuestas económicas, o posterior a esta, en el acto de fallo de dicha licitación.

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 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 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.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



- b) Si no se registra cuando menos un licitante al acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas técnicas.
- 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 párrafo 1 del artículo 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.
- 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 Gobierno del Estado.

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 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) 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.
- d) Cuando no coincidan las características del bien ofertado con el producto entregado, siendo menores que a las especificadas en el **ANEXO 1 TÉCNICO Y ANEXO 2** de estas bases.
- e) Cuando las pruebas de laboratorio realizadas a "La leche", arrojen como resultado que "La Leche" entregada por el proveedor adjudicado, no cumple con las características técnicas y de calidad requeridas en los **ANEXO TÉCNICO 1 y ANEXO 2**.
- 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.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



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.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LA LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA. (ANEXO 2)

Las características de "La Leche" deberán cumplir como mínimo con las especificaciones y características de calidad que se establecen en las Normas Oficiales Mexicanas y al CODEX, relacionado con las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, aditivas, contaminantes, etiquetado y envase que se acompaña a estas bases como **ANEXO 2**.

13.- 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.

14. DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS.

El proveedor adjudicado asumirá la responsabilidad total en caso de que al cumplir con el 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.

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 Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima.

15. IMPUESTOS.

El Gobierno del Estado de Colima, a través del 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 cumplimiento del contrato, realizando el procedimiento que corresponda al área requirente o receptora de "La Leche", cuando el proveedor incumpla cualquiera de las condiciones pactadas en el mismo.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



De conformidad a lo establecido en artículo 93 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público para el Estado de Colima, el proveedor adjudicado que no cumpla con los compromisos asumidos en la presente licitación o en el contrato que al efecto se realice, será sancionado 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.

17. PENAS CONVENCIONALES.

El DIF Estatal Colima, aplicará penas convencionales al licitante adjudicado, por la demora en la entrega de "La Leche" 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.

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 vigente.

19. CONTROVERSIAS.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



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 de proposiciones y apertura de propuestas técnicas y económicas **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 desechadas 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.



ATENTAMENTE
COLIMA, COL. A 01 DE FEBRERO DE 2020

SISTEMA ESTATAL PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE
LA FAMILIA EN COLIMA

L.T.S. MARINA ALFARO DE ANDA
PRESIDENTA DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES
DEL DIF ESTATAL

VoBo:
C.P. ANA GABRIELA RAMOS DÍAZ

ELABORÓ:
C.P. JOSE VICENTE PORTILLO VÁZQUEZ

ASESOR TÉCNICO:
C.P. Y M.F. ROSANA INÉS BARBOSA REYES

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



ANEXO 1 TÉCNICO.

PARA LA ADQUISICION DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA PARA APLICARSE EN LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DEL DIF ESTATAL

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

Paquete	Descripción de los Bienes	CANTIDAD A ADQUIRIR	
		Cantidad	Unidad de Medida
1	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA en empaque de Tetra Pack de 1 LT.	MINIMO 1'192,238 MAXIMO 1'430,685	LITRO

Paquete	Descripción de los Bienes	CANTIDAD A ADQUIRIR	
		Cantidad	Unidad de Medida
1	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA en empaque de Tetra Pack de 1 LT.	MINIMO 107,244 MAXIMO 128,693	LITRO

Paquete	Descripción de los Bienes	CANTIDAD A ADQUIRIR	
		Cantidad	Unidad de Medida
2	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA en empaque de Tetra Brik de 250 ml.	MINIMO 515,736 MAXIMO 618,883	250 ml

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



NOTA: SE REQUIERE ENTREGAR EL DÍA DE LA PRESENTACIÓN DE SUS PROPUESTAS UNA MUESTRA DEL PRODUCTO SOLICITADO CONSISTENTE EN: LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN EMPAQUE DE TETRA PACK DE PRESENTACIÓN DE 1 LT. Y LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN EMPAQUE TETRA BRIK DE PRESENTACIÓN DE 250 ML, DEBERÁ 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

JUNTO CON LA MUESTRA, EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR ANÁLISIS REALIZADOS CON UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA "EMA" CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A 3 MESES, CONFORME A LO DESCRITO EN EL PUNTO 3.11 DE LAS PRESENTES BASES, ASI COMO LA ACREDITACION ANTE LA EMA O COFEPRIS DEL LABORATORIO SELECCIONADO PARA LA APLICACIÓN DE LOS ANÁLISIS SEÑALADOS EN ESTE PARRAFO.

DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA:

1. Manifiestar por escrito BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que cuenta con una persona como contacto para que personal de la Coordinación de los Programas Alimentarios y de DIF Estatal Colima esté en constante comunicación para cubrir necesidades en caso de contingencia o emergencia, o aclaraciones.

2.- El licitante deberá presentar un escrito, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, firmado por el apoderado o representante legal, que en caso que resulte ganador deberá proporcionar una póliza de responsabilidad civil ante institución autorizada, por un importe mínimo equivalente al 10% del importe total del contrato, tomando como base el precio máximo total de conformidad a la propuesta económica presentada como referencia, para cubrir cualquier daño o perjuicio que sea causado al Gobierno del Estado de Colima, con motivo de los servicios de la presente licitación.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20

ANEXO

2

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD



Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Desayunos Escolares Modalidad Caliente (leche de 1L)

CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA EL PROVEEDOR:

Se dan a conocer las bases en la página del DIF Estatal Colima, así como en el Periódico Oficial El Estado de Colima, las cuales deben de ser adquiridas por los proveedores interesados en participar en dicha licitación, con la finalidad de dar transparencia de los recursos. Antes de decidir si se va seleccionar alguna, se realiza un Acto de Presentación por parte de los proveedores para ver si los productos o materia prima que ofrece van a tener impacto positivo en la productividad, calidad, competitividad y con ello dar el fallo al ganador de dicha licitación. Para la selección se evalúan varios criterios que a continuación se describen:

CM

SMR

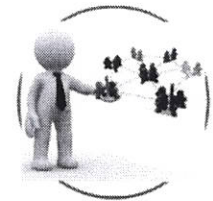
Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Desayunos Escolares Modalidad Caliente (leche de 1L)

Económicos	<ul style="list-style-type: none">• Se toma en cuenta el precio de los insumos, los descuentos comerciales, el pago de los gastos ocasionados como transporte, embalaje, carga y descarga, los descuentos por volumen de compra y los plazos de pago.
Calidad	<ul style="list-style-type: none">• Los artículos son sometidos a un estudio comparativo de sus características técnicas, análisis de muestras y realización de pruebas.
Plazo de pago	<ul style="list-style-type: none">• Las condiciones de pago que se brindan, si se pide pagar el contrato o se ofrecen facilidades para pagar a crédito.
Plazo de entrega	<ul style="list-style-type: none">• Tiempo que transcurre desde que se hace el pedido hasta el día de entrega.
Garantías	<ul style="list-style-type: none">• Las garantías que otorga y el periodo de duración de estas.
Popularidad	<ul style="list-style-type: none">• El prestigio y las buenas referencias que tiene.
Fumigación	<ul style="list-style-type: none">• El control de plagas es aplicable a todas las áreas involucradas en la manipulación de los insumos alimentarios, incluyendo el transporte, y debe llevarse a cabo por el personal capacitado para tal fin.• Estipulado en la EIASADC 2020

Handwritten signature

Handwritten initials: SMP

Se elige la empresa proveedora que responda a estos criterios de selección, siempre y cuando los productos sean de calidad aceptable, de buenas facilidades de pago y condiciones de entrega adecuadas.



Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Caliente (leche de 1L)

REQUISITOS GENERALES PARA LA PROVEEDURÍA

Selección	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo. ✓ Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso. ✓ La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste. ✓ No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento. ✓ Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contrala contaminación física, química y microbiológica. ✓ Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto. ✓ La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada. ✓ Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación. ✓ Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación. ✓ Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.

Handwritten signature

Handwritten initials

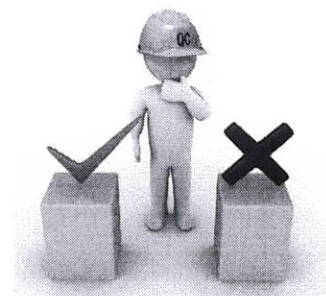
Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Caliente (leche de 1L)

<p>Transporte</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía. ✓ El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran. ✓ Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor. ✓ Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargarlos productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias. ✓ Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.
<p>Entrega</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio. ✓ Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas.

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

El establecimiento no aceptará ninguna materia prima en estado de descomposición o con sustancias extrañas evidentes que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de inspección,



Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Caliente (leche de 1L)

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA PROVEEDURÍA

A continuación se muestra la información necesaria y las características principales que deberán cumplirse para el abastecimiento de los insumos de cada uno de los grupos de alimentos de acuerdo a su selección, almacenamiento, transporte y entrega.



Lácteos

Selección	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Debe ser un producto lácteo sin deterioros, tales como mohos, coloración extraña, mal olor o fecha de caducidad vencida.
Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Deben mantenerse a una temperatura de 7°C o menos, con termómetro visible o dispositivos de registro de temperatura funcionando y en buen estado. ✓ Separar los productos frescos, en proceso y terminados, manteniendo los primeros en los compartimentos inferiores del refrigerador. ✓ Deben almacenarse exclusivamente lácteos.
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> ✓ El transporte de los productos debe realizarse en vehículos que cuenten con el sistema de refrigeración o material térmico adecuado que conserve los productos a una temperatura máxima de 7°C. ✓ Deben ser el vehículo exclusivamente para el transporte de lácteos.
Entrega	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cumplir con las medidas adecuadas de almacenamiento, conservación como refrigeración y manipulación, a fin de asegurar la calidad sanitaria de los mismos a lo largo de toda su comercialización.

Aut

JMS

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Caliente (leche de 1L)

ETIQUETADO:

Del producto, de acuerdo a 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 la NOM-051-SCFI/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 cm2 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.

Handwritten signature

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.

Handwritten initials: SMP

Ingredientes: agua, aceites vegetales, azúcares, almidón, caroteno (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 oxálico, antocianinas (E163), celulosa (E460), ácido salicílico, fructosa, purinas, sodio, potasio (E252), manganeso, hierro, cobre, zinc, calcio, fósforo, cloro, cobres, antioxidante.

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Caliente (leche de 1L)



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.

Paula



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

DMP



Logo DIF Estatal

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



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.

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Desayunos Escolares Modalidad Caliente (leche de 1L)



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 2020).

"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo".



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.

Out
DMP

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LECHE DESCREMADA ULTRA PASTEURIZADA, CON VITAMINA A Y D. 1 L

Descripción:

Secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluido el calostro, la cual es sometida a un proceso de ultra pasteurización, garantizando la inocuidad del producto; además puede someterse a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación. Para denominarse leche descremada a aquella que contenga un máximo 5g/L de grasa butírica.

Características Fisicoquímicas	Limites
Contenido neto	1 L
Densidad a 15° C (g/ml)	Mínimo 1,031
Grasa butírica (g/L)	Máximo 5
Acidez (expresada como ácido láctico) (g/l)	Mínimo 1,3 Máximo 1.7
Solidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Desayunos Escolares Modalidad Caliente (leche de 1L)

Punto crioscópico ° C (°H)	Entre- 0,499 ° C (-0.520) y – 0,529 °C (-0,550 °H)
Lactosa (g/L)	Mínimo 43 Máximo 52
Proteínas propias de la leche (g/L)**	Mínimo 30
Caseína (g/L)**	Mínimo 24
Sodio	400mg /100g

*Numeral 7.1.1 de la NOM-155-SCFI-2012

**En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).

Características Microbiológicas	Limites
Mesofilicos Aerobios	Negativo
Mesofilicos Anaerobios	Negativo
Termofilicos Aerobios	Negativo
Termofilicos Anaerobios	Negativo

Especificaciones Nutrimientales	Limites
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg / L (200-300 UI/L)

Contaminantes y Materiales Pesados	Límites Máximos
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxinas M1	0.5 µg/L

Aditivos
Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposición sanitarios, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Características Sensoriales	Limites
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico, agradable, exento de olores extraños.
Aspecto/Aspecto	Líquida homogénea sin sedimento ni separación de grasa, o formación de grumos.
Sabor	Ligeramente dulce y característico.

Adulteración en leche:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la

Handwritten signature
Handwritten initials

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Caliente (leche de 1L)

determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	De los 30g/L que debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos.	Consiste e identificar las principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.

Out

SMC

- **Materia extraña:** El producto no debe contener materia extraña
- **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.
 Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
 Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
 El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación 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:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Caliente (leche de 1L)

NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

Información comercial (NOM-155-SCFI-2012).

Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.

Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo (*"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"*). Nota: todo el etiquetado deberá de ser embobinado. (Impreso)

En cuanto a la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (*Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"* (PEF 2020). Ésta podrá ser adherible y deberá ser de un tamaño adecuado al empaque del producto de las dotaciones, el cual permita apreciarse sin dificultad y con un pegamento de calidad que no permita su desprendimiento.

Logotipo del Gobierno de Estado de Colima y el Sistema Estatal DIF.

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Consérvese en lugar fresco y seco." "Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración". (NOM-243-SSA1-2010).

- **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.
- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificados de calidad post licitación además muestras físicas de la leche, en un laboratorio acreditado ante La *Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.* (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.
 El proveedor deberá de realizar un segundo análisis de laboratorio en el mes de junio del 2020, con los mismos requisitos antes mencionados.
- **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 diferente a lo establecido.
Envase	Íntegro y en buen estado.	Rotos, rasgados, con fuga o con evidencia de fauna nociva.

Handwritten signature

Handwritten initials

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Caliente (leche de 1L)

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
NOM-251-SSA1-2009		

Normas de referencia	Clave
Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.	NOM-155-SCFI-2012
Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.	NOM-243-SSA1-2010
Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.	NOM-086-SSA1-1994
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Productos envasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.	

Sergio Magaña Peña

Elaboró L.N Sergio Magaña Peña
 Calidad e inocuidad de los alimentos

Rosana Inés Barbosa Reyes

Revisó Lic. Rosana Inés Barbosa Reyes
 Coordinador de los programas alimentarios

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Asistencia Alimentaria a personas de atención prioritaria (Comida Caliente, leche 1 L)

CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA EL PROVEEDOR:

Se dan a conocer las bases en la página del DIF Estatal Colima, así como en el Periódico Oficial El Estado de Colima, las cuales deben de ser adquiridas por los proveedores interesados en participar en dicha licitación, con la finalidad de dar transparencia de los recursos. Antes de decidir si se va seleccionar alguna, se realiza un Acto de Presentación por parte de los proveedores para ver si los productos o materia prima que ofrece van a tener impacto positivo en la productividad, calidad, competitividad y con ello dar el fallo al ganador de dicha licitación. Para la selección se evalúan varios criterios que a continuación se describen:

fm

MB

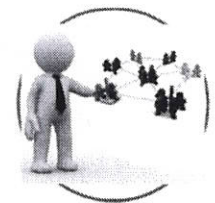
Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Asistencia Alimentaria a personas de atención prioritaria (Comida Caliente, leche 1 L)

Económicos	<ul style="list-style-type: none">• Se toma en cuenta el precio de los insumos, los descuentos comerciales, el pago de los gastos ocasionados como transporte, embalaje, carga y descarga, los descuentos por volumen de compra y los plazos de pago.
Calidad	<ul style="list-style-type: none">• Los artículos son sometidos a un estudio comparativo de sus características técnicas, análisis de muestras y realización de pruebas.
Plazo de pago	<ul style="list-style-type: none">• Las condiciones de pago que se brindan, si se pide pagar el contrato o se ofrecen facilidades para pagar a crédito.
Plazo de entrega	<ul style="list-style-type: none">• Tiempo que transcurre desde que se hace el pedido hasta el día de entrega.
Garantías	<ul style="list-style-type: none">• Las garantías que otorga y el periodo de duración de estas.
Popularidad	<ul style="list-style-type: none">• El prestigio y las buenas referencias que tiene.
Fumigación	<ul style="list-style-type: none">• El control de plagas es aplicable a todas las áreas involucradas en la manipulación de los insumos alimentarios, incluyendo el transporte, y debe llevarse a cabo por el personal capacitado para tal fin.• Estipulado en la EIASADC 2020

Out

SMR

Se elige la empresa proveedora que responda a estos criterios de selección, siempre y cuando los productos sean de calidad aceptable, de buenas facilidades de pago y condiciones de entrega adecuadas.



REQUISITOS GENERALES PARA LA PROVEEDURÍA

Selección	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo. ✓ Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso. ✓ La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste. ✓ No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento. ✓ Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica. ✓ Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto. ✓ La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada. ✓ Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación. ✓ Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación. ✓ Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.

OP

ATB

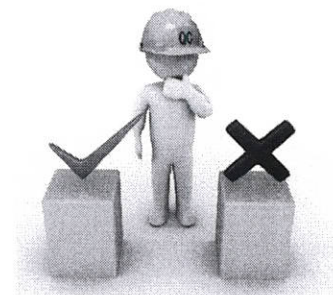
Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Asistencia Alimentaria a personas de atención prioritaria (Comida Caliente, leche 1 L)

Transporte	<ul style="list-style-type: none"> ✓ En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía. ✓ El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran. ✓ Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor. ✓ Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargarlos productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias. ✓ Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.
Entrega	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio. ✓ Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas.

Ony

SMS

El establecimiento no aceptará ninguna materia prima en estado de descomposición o con sustancias extrañas evidentes que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de inspección,



REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA PROVEEDURÍA

A continuación se muestra la información necesaria y las características principales que deberán cumplirse para el abastecimiento de los insumos de cada uno de los grupos de alimentos de acuerdo a su selección, almacenamiento, transporte y entrega.



Lácteos

Selección	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Debe ser un producto lácteo sin deterioros, tales como mohos, coloración extraña, mal olor o fecha de caducidad vencida.
Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Deben mantenerse a una temperatura de 7°C o menos, con termómetro visible o dispositivos de registro de temperatura funcionando y en buen estado. ✓ Separar los productos frescos, en proceso y terminados, manteniendo los primeros en los compartimentos inferiores del refrigerador. ✓ Deben almacenarse exclusivamente lácteos.
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> ✓ El transporte de los productos debe realizarse en vehículos que cuenten con el sistema de refrigeración o material térmico adecuado que conserve los productos a una temperatura máxima de 7°C. ✓ Deben ser el vehículo exclusivamente para el transporte de lácteos.
Entrega	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cumplir con las medidas adecuadas de almacenamiento, conservación como refrigeración y manipulación, a fin de asegurar la calidad sanitaria de los mismos a lo largo de toda su comercialización.

Amo

ene

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Asistencia Alimentaria a personas de atención prioritaria (Comida Caliente, leche 1 L)



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.

Out



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

DRP



Logo DIF Estatal

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



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

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 2020).

"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo".



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.

Quil

BRP

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Asistencia Alimentaria a personas de atención prioritaria (Comida Caliente, leche 1 L)



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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LECHE DESCREMADA ULTRA PASTEURIZADA, CON VITAMINA A Y D. 1 L

Descripción:

Secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluido el calostro, la cual es sometida a un proceso de ultra pasteurización, garantizando la inocuidad del producto; además puede someterse a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación. Para denominarse leche descremada a aquella que contenga un máximo 5g/L de grasa butírica.

Out

Características Fisicoquímicas	Limites
Contenido neto	1 L
Densidad a 15° C (g/ml)	Mínimo 1,031
Grasa butírica (g/L)	Máximo 5
Acidez (expresada como ácido láctico) (g/l)	Mínimo 1,3 Máximo 1.7
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico ° C (°H)	Entre- 0,499 ° C (-0,520) y - 0,529 °C (-0,550 °H)
Lactosa (g/L)	Mínimo 43 Máximo 52
Proteínas propias de la leche (g/L)**	Mínimo 30
Caseína (g/L)**	Mínimo 24
Sodio	400mg /100g

9MP

*Numeral 7.1.1 de la NOM-155-SCFI-2012

**En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).

Características Microbiológicas	Limites
Mesofilicos Aerobios	Negativo
Mesofilicos Anaerobios	Negativo
Termofilicos Aerobios	Negativo
Termofilicos Anaerobios	Negativo

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Asistencia Alimentaria a personas de atención prioritaria (Comida Caliente, leche 1 L)

Especificaciones Nutrimientales	Limites
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg / L (200-300 UI/L)

Contaminantes y Materiales Pesados	Límites Máximos
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxinas M1	0.5 µg/L

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposición sanitarios, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Características Sensoriales	Limites
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico, agradable, exento de olores extraños.
Aspecto/Aspecto	Líquida homogénea sin sedimento ni separación de grasa, o formación de grumos.
Sabor	Ligeramente dulce y característico.

Adulteración en leche:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Out
SMP

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Asistencia Alimentaria a personas de atención prioritaria (Comida Caliente, leche 1 L)

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	De los 30g/L que debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos.	Consiste e identificar las principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.

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

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

- **Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación 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:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
 Información comercial (NOM-155-SCFI-2012).

Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.

Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 **Leyendas**. Incluyendo (*"Este producto puede*

Cuf
BMP

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Asistencia Alimentaria a personas de atención prioritaria (Comida Caliente, leche 1 L)
causar alergia e intolerancia a su consumo). Nota: todo el etiquetado deberá de ser embobinado. (Impreso)

En cuanto a la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, *(Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa)* (PEF 2020). Ésta podrá ser adherible y deberá ser de un tamaño adecuado al empaque del producto de las dotaciones, el cual permita apreciarse sin dificultad y con un pegamento de calidad que no permita su desprendimiento.

Logotipo del Gobierno de Estado de Colima y el Sistema Estatal DIF.

La tinta no debe contener plomo.

Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Consérvese en lugar fresco y seco." "Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración". (NOM-243-SSA1-2010).

- **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.
- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificados de calidad post licitación además muestras físicas de la leche, en un laboratorio acreditado ante La *Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.* (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.
 El proveedor deberá de realizar un segundo análisis de laboratorio en el mes de junio del 2020, con los mismos requisitos antes mencionados.
- **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 diferente a lo establecido.
Envase	Íntegro y en buen estado.	Rotos, rasgados, con fuga o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.

NOM-251-SSA1-2009

Normas de referencia	Clave
Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.	NOM-155-SCFI-2012

Handwritten signature

Handwritten initials

**Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Asistencia Alimentaria a personas de atención prioritaria (Comida Caliente, leche 1 L)**

Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.	NOM-243-SSA1-2010
Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.	NOM-086-SSA1-1994
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Productos envasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.	

Sergio Magaña Peña

Elaboró L.N Sergio Magaña Peña
 Calidad e inocuidad de los alimentos

Rosana Inés Barbosa Reyes

Revisó Lic. Rosana Inés Barbosa Reyes
 Coordinador de los programas alimentarios

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Desayunos Escolares Modalidad Frio (leche de 250ml)

CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA EL PROVEEDOR:

Se dan a conocer las bases en la página del DIF Estatal Colima, así como en el Periódico Oficial El Estado de Colima, las cuales deben de ser adquiridas por los proveedores interesados en participar en dicha licitación, con la finalidad de dar transparencia de los recursos. Antes de decidir si se va seleccionar alguna, se realiza un Acto de Presentación por parte de los proveedores para ver si los productos o materia prima que ofrece van a tener impacto positivo en la productividad, calidad, competitividad y con ello dar el fallo al ganador de dicha licitación. Para la selección se evalúan varios criterios que a continuación se describen:

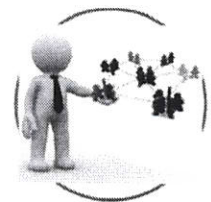
Cast
AMP

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Desayunos Escolares Modalidad Frio (leche de 250ml)

Económicos	<ul style="list-style-type: none">• Se toma en cuenta el precio de los insumos, los descuentos comerciales, el pago de los gastos ocasionados como transporte, embalaje, carga y descarga, los descuentos por volumen de compra y los plazos de pago.
Calidad	<ul style="list-style-type: none">• Los artículos son sometidos a un estudio comparativo de sus características técnicas, análisis de muestras y realización de pruebas.
Plazo de pago	<ul style="list-style-type: none">• Las condiciones de pago que se brindan, si se pide pagar el contrato o se ofrecen facilidades para pagar a crédito.
Plazo de entrega	<ul style="list-style-type: none">• Tiempo que transcurre desde que se hace el pedido hasta el día de entrega.
Garantías	<ul style="list-style-type: none">• Las garantías que otorga y el periodo de duración de estas.
Popularidad	<ul style="list-style-type: none">• El prestigio y las buenas referencias que tiene.
Fumigación	<ul style="list-style-type: none">• El control de plagas es aplicable a todas las áreas involucradas en la manipulación de los insumos alimentarios, incluyendo el transporte, y debe llevarse a cabo por el personal capacitado para tal fin.• Estipulado en la EIASADC 2020

Out
SMP

Se elige la empresa proveedora que responda a estos criterios de selección, siempre y cuando los productos sean de calidad aceptable, de buenas facilidades de pago y condiciones de entrega adecuadas.



Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Frio (leche de 250ml)

REQUISITOS GENERALES PARA LA PROVEEDURÍA

Selección	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo. ✓ Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso. ✓ La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste. ✓ No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento. ✓ Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contrala contaminación física, química y microbiológica. ✓ Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto. ✓ La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada. ✓ Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación. ✓ Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación. ✓ Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> ✓ En regiones donde regularmente la temperatura es muy

uff
SMP

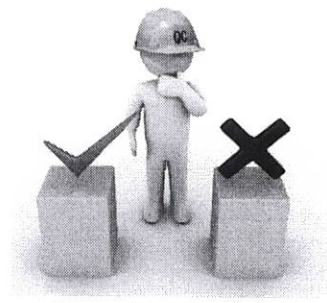
Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Frio (leche de 250ml)

	<p>cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran. ✓ Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor. ✓ Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargarlos productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias. ✓ Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.
Entrega	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio. ✓ Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas.

Conf

SHP

El establecimiento no aceptará ninguna materia prima en estado de descomposición o con sustancias extrañas evidentes que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de inspección,



Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Frio (leche de 250ml)

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA PROVEEDURÍA

A continuación se muestra la información necesaria y las características principales que deberán cumplirse para el abastecimiento de los insumos de cada uno de los grupos de alimentos de acuerdo a su selección, almacenamiento, transporte y entrega.



Lácteos

Selección	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Debe ser un producto lácteo sin deterioros, tales como mohos, coloración extraña, mal olor o fecha de caducidad vencida.
Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Deben mantenerse a una temperatura de 7°C o menos, con termómetro visible o dispositivos de registro de temperatura funcionando y en buen estado. ✓ Separar los productos frescos, en proceso y terminados, manteniendo los primeros en los compartimentos inferiores del refrigerador. ✓ Deben almacenarse exclusivamente lácteos.
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> ✓ El transporte de los productos debe realizarse en vehículos que cuenten con el sistema de refrigeración o material térmico adecuado que conserve los productos a una temperatura máxima de 7°C. ✓ Deben ser el vehículo exclusivamente para el transporte de lácteos.
Entrega	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cumplir con las medidas adecuadas de almacenamiento, conservación como refrigeración y manipulación, a fin de asegurar la calidad sanitaria de los mismos a lo largo de toda su comercialización.

Out

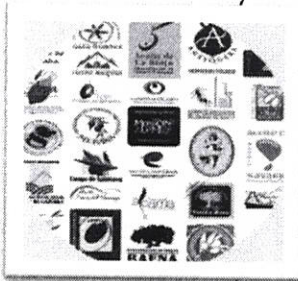
SMP

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Frio (leche de 250ml)

ETIQUETADO:

Del producto, de acuerdo a 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 la NOM-051-SCFI/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 cm2 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.

Out

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.

DRP

Ingredientes: agua, aceites vegetales, azúcares, almidón, caroteno (E160), tocopherol (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 oxálico, antocianinas (E163), celulosa (E460), ácido salicílico, fructosa, purinas, sodio, potasio (E252), manganeso, hierro, cobre, zinc, calcio, fósforo, cloro, colores, antioxidante.

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Desayunos Escolares Modalidad Frio (leche de 250ml)



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.

Colif



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

gno



Logo DIF Estatal

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



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.

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Desayunos Escolares Modalidad Frio (leche de 250ml)



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.

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 2020).

"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo".

COLIMA
GOBIERNO DEL ESTADO



Handwritten signatures: "Cuf" and "DMS".

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LECHE DESCREMADA ULTRA PASTEURIZADA, CON VITAMINA A Y D. 250 ml

Descripción:

Secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluido el calostro, la cual es sometida a un proceso de ultra pasteurización, garantizando la inocuidad del producto; además puede someterse a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Frio (leche de 250ml)

y cumpla con las especificaciones de su denominación. Para denominarse leche descremada a aquella que contenga un máximo 5g/L de grasa butírica.

Características Físicoquímicas	Limites
Contenido neto	250 ml
Densidad a 15° C (g/ml)	Mínimo 1,031
Grasa butírica (g/L)	Máximo 5
Acidez (expresada como ácido láctico) (g/l)	Mínimo 1,3 Máximo 1.7
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico ° C (°H)	Entre- 0,499 ° C (-0.520) y - 0,529 ° C (-0,550 °H)
Lactosa (g/L)	Mínimo 43 Máximo 52
Proteínas propias de la leche (g/L)**	Mínimo 30
Caseína (g/L)**	Mínimo 24
Sodio	400mg /100g

*Numeral 7.1.1 de la NOM-155-SCFI-2012

**En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).

Características Microbiológicas	Limites
Mesofilicos Aerobios	Negativo
Mesofilicos Anaerobios	Negativo
Termofilicos Aerobios	Negativo
Termofilicos Anaerobios	Negativo

Especificaciones Nutrimientales	Limites
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg / L (200-300 UI/L)

Contaminantes y Materiales Pesados	Límites Máximos
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxinas M1	0.5 µg/L

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposición sanitarios, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Características Sensoriales	Limites
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico, agradable, exento de olores extraños.

Out

gmp

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
 Coordinación de los Programas Alimentarios
 Desayunos Escolares Modalidad Frio (leche de 250ml)

Aspecto/Aspecto	Líquida homogénea sin sedimento ni separación de grasa, o formación de grumos.
Sabor	Ligeramente dulce y característico.

Adulteración en leche:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	De los 30g/L que debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos.	Consiste en identificar las principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.

Handwritten signature
 CMT

- **Materia extraña:** El producto no debe contener materia extraña
- **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.
 Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.
 Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
 El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.
- **Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del producto.

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Desayunos Escolares Modalidad Frio (leche de 250ml)

- **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:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:
Información comercial (NOM-155-SCFI-2012).
Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma que sea clara y visible para el consumidor.
Las leyendas precautorias de los productos deben de venir impresa como se indica en la NOM-051 -SCFI/SSA1-2010 en el punto 7 Leyendas. Incluyendo (*"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo"*). Nota: todo el etiquetado deberá de ser embobinado. (Impreso)
En cuanto a la Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, (*Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"* (PEF 2020). Ésta podrá ser adherible y deberá ser de un tamaño adecuado al empaque del producto de las dotaciones, el cual permita apreciarse sin dificultad y con un pegamento de calidad que no permita su desprendimiento.
Logotipo del Gobierno de Estado de Colima y el Sistema Estatal DIF.
La tinta no debe contener plomo.
Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Consérvese en lugar fresco y seco." "Una vez preparado el producto. Manténgase o consérvese en refrigeración". (NOM-243-SSA1-2010).
- **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.
- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificados de calidad post licitación además muestras físicas de la leche, en un laboratorio acreditado ante La *Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.* (EMA) y/o Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como el certificado de laboratorio vigente, que compruebe su acreditación ante dichas instituciones antes mencionadas.
El proveedor deberá de realizar un segundo análisis de laboratorio en el mes de junio del 2020, con los mismos requisitos antes mencionados.
- **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Out
DME

Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Coordinación de los Programas Alimentarios
Desayunos Escolares Modalidad Frio (leche de 250ml)

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto diferente a lo establecido.
Envase	Íntegro y en buen estado.	Rotos, rasgados, con fuga o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.

NOM-251-SSA1-2009

Normas de referencia	Clave
Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.	NOM-155-SCFI-2012
Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.	NOM-243-SSA1-2010
Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.	NOM-086-SSA1-1994
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Productos envasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.	

Sergio Magaña Peña

Elaboró L.N Sergio Magaña Peña
Calidad e inocuidad de los alimentos

Rosana Inés Barbosa Reyes

Revisó Lic. Rosana Inés Barbosa Reyes
Coordinador de los programas alimentarios



ANEXO 3 ECONÓMICO

PARA LA ADQUISICION DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA PARA APLICARSE EN LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DEL DIF ESTATAL

DESCRIPCION DE LOS BIENES

Paquete	Descripción de los Bienes	CANTIDAD A ADQUIRIR		PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL NETO	
		MINIMO	MAXIMO		MINIMO	MAXIMO
1	Leche descremada ultra pasteurizada en empaque de Tetra Pack de 1 LT.	1'192,238 LITROS	1'430,685 LITROS		\$	\$
IMPORTE TOTAL DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA					\$	\$

Paquete	Descripción de los Bienes	CANTIDAD A ADQUIRIR		PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL NETO	
		MINIMO	MAXIMO		MINIMO	MAXIMO
1	Leche descremada ultra pasteurizada en empaque de Tetra Pack de 1 LT.	MINIMO 107,244	MAXIMO 128,693		\$	\$
IMPORTE TOTAL DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA					\$	\$

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



Paquete	Descripción de los Bienes	CANTIDAD A ADQUIRIR		PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL NETO	
		MINIMO	MAXIMO		MINIMO	MAXIMO
2	Leche descremada ultra pasteurizada en empaque de Tetra Brik de 250 ML	MINIMO 515,736	MAXIMO 618,883		\$	\$
IMPORTE TOTAL DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA					\$	\$

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



ANEXO 4 (Punto 1.2)

**CALENDARIO Y LUGAR DE ENTREGA DE LA LECHE LÍQUIDA DESCREMADA
ULTRAPASTEURIZADA PARA APLICARSE EN PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES DEL
DIF ESTATAL**

PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES (1 LT)

Municipio	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
ARMERIA	12571	7543	10686	13200	1886	3771	13200	13200	11314	8171	95541
COLIMA	16728	10037	14219	17564	2509	5018	17564	17564	15055	10873	127131
COMALA	10541	6324	8960	11068	1581	3162	11068	11068	9487	6852	80110
COQUIMATLAN	5904	3542	5018	6199	886	1771	6199	6199	5314	3838	44870
CUAUHTEMOC	6274	3764	5333	6587	941	1882	6587	6587	5646	4078	47679
IXTLAHUACAN	4176	2506	3550	4385	626	1253	4385	4385	3758	2714	31738
MANZANILLO	37162	22297	31587	39020	5574	11148	39020	39020	33445	24155	282428
MINATITLAN	7157	4294	6083	7515	1074	2147	7515	7515	6441	4652	54392
TECOMAN	38131	22879	32412	40038	5720	11439	40038	40038	34318	24785	289797
VILLA DE ALVAREZ	18230	10938	15496	19142	2735	5469	19142	19142	16407	11850	138551
TOTAL	156874	94124	133343	164717	23531	47062	164717	164717	141186	101968	1192238

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
ARMERÍA	SINALOA No. 32	LIC. YARA BLADIMIR MARMOLEJO VALENCIA
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	CP ROSANA INÉS BARBOSA REYES
COMALA	PROGRESO No. 51 COL. CENTRO	C. JOSÉ FERNANDO TIBURCIO JIMÉNEZ
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA No. 45 CENTRO	LIC. RENÉ NAVARRO CHÁVEZ
CUAUHTÉMOC	HIDALGO No. 8 COL. CENTRO	C. MA. ISABEL LÓPEZ SERRANO
IXTLAHUACÁN	NETZAHUALCÓYOTL ESQ. NICOLÁS BRAVO	LICDA. ALEXIA ENRIQUETA MENDOZA DE LA CRUZ
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES
MINATITLÁN	CORREGIDORA 17	L.T.S. MARÍA CONCEPCIÓN TOPETE QUIÑONES
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	LIC. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZÚÑIGA
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	C.P. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20

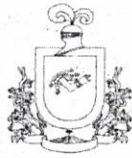


PROGRAMA ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS EN ATENCION PRIORITARIA

Municipio	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	Total
ARMERIA	1243	1243	1187	1243	1300	1187	1243	1243	1187	1130	12204
COLIMA	594	594	567	594	621	567	594	594	567	540	5832
COMALA	759	759	725	759	794	725	759	759	725	690	7452
COQUIMATLAN	1408	1408	1344	1408	1472	1344	1408	1408	1344	1280	13824
CUAUHTEMOC	275	275	263	275	288	263	275	275	263	250	2700
IXTLAHUACAN	1122	1122	1071	1122	1173	1071	1122	1122	1071	1020	11016
MANZANILLO	655	655	625	655	684	625	655	655	625	595	6426
MINATITLAN	732	732	698	732	765	698	732	732	698	665	7182
TECOMAN	1848	1848	1764	1848	1932	1764	1848	1848	1764	1680	18144
VILLA DE ALVAREZ	908	908	866	908	949	866	908	908	866	825	8910
TOTAL	9543	9543	9109	9543	9976	9109	9543	9543	9109	8675	93690

Municipio	Comedores SEDIF	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
COLIMA	3ra Edad Zona Oriente	600	600	572	600	627	572	600	600	572	545	5886
	El Tivoli	424	424	404	424	443	404	424	424	404	385	4158
	Los Asmoles	220	220	210	220	230	210	220	220	210	200	2160
	3ra Edad Parque Regional	138	138	131	138	144	131	138	138	131	125	1350
	POR DEFINIR	105	105	100	105	109	100	105	105	100	95	1026
	TOTAL	1485	1485	1418	1485	1553	1418	1485	1485	1485	1418	1350

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



Programa desayunos escolares (250 ml)

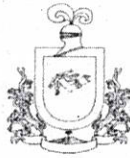
Municipio	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
COLIMA	18940	11364	16099	19887	2841	5682	19887	19887	17046	12311	143944
MANZANILLO	7220	4332	6137	7581	1083	2166	7581	7581	6498	4693	54872
TECOMAN	32000	19200	27200	33600	4800	9600	33600	33600	28800	20800	243200
VILLA DE ALVAREZ	9700	5820	8245	10185	1455	2910	10185	10185	8730	6305	73720
TOTAL	67860	40716	57681	71253	10179	20358	71253	71253	61074	44109	515736

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLE DE RECEPCIÓN
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	CP ROSANA INÉS BARBOSA REYES
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ ESQ. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	LIC. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZÚÑIGA
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	C.P. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ

LUGAR DE ENTREGA PARA CADIS Y CAS

CENTRO	DOMICILIO	TELEFONO	RESPONSABLE
DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES Y SUMINISTROS	COMPLEJO DEL DIF ENCINO NUMERO 530 COL. RINCONADA DEL PEREYRA COLIMA, COL.	316-31-00 EXT. 3209	C. HERIBERTO ALMANZAR MENDOZA

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



FECHA PARA RECOGER LOS PEDIDOS Y LUGAR	DOMICILIO DE LAS ENTREGAS	FECHA DE ENTREGA
TODO LOS DIAS 10 DE CADA MES DEBERA ACUDIR POR LO PEDIDOS AL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES Y SUMINISTROS DEL DIF ESTATAL COLIMA, UBICADO EN LA CALLE ENCINO NUMERO 530, COLONIA RINCONADA DEL PEREYRA, DE ESTA CIUDAD DE COLIMA, EE HORARIO DE 09 A 14 HRS. DE LUNES A VIERNES.	ANEXO NUMERO 4 EN EL CUAL SE DETALLA DOMICILIO Y RESPONSABLE.	ESTRICTAMENTE DEL 15 AL 20 DEL MISMO MES QUE SE SEÑALA EN LA REQUISICION.

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



ANEXO 5 (Punto 1.3)

DISEÑO DE IMAGEN QUE DEBERÁ INCLUIR EL EMPAQUE DE “LA LECHE”.

LECHE LÍQUIDA DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA

(POR DEFINIR)

NOTA: LOS DISEÑOS SERÁN EXCLUSIVAMENTE PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE (EMPAQUE DE 1 LT) Y PARA DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD FRIO (250 ML).

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



ANEXO 6 (PUNTO 3.3)

FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL LICITANTE

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 en la presente **Licitación Pública Nacional N° 06002-003-20**, a nombre y representación de: ___(nombre de la persona física o moral).

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

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

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



ANEXO 7 (punto 3.4)

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

L.T.S. MARINA ALFARO DE ANDA
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. 06002-003-20 **PARA LA ADQUISICION DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA PARA APLICARSE EN EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES, ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS EN ATENCION PRIORITARIA Y CADIS Y CAS DEL DIF ESTATAL**, 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

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



ANEXO 8 (punto 3.5)

CARTA DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

**L.T.S. MARINA ALFARO DE ANDA
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.**

FECHA: _____

En relación a la Licitación Pública de carácter nacional No. **06002-003-20 PARA LA ADQUISICION DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA PARA APLICARSE EN EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES, ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS EN ATENCION PRIORITARIA Y CADIS Y CAS DEL DIF ESTATAL**, el que suscribe (concurante o apoderado) 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 por sí mismos o través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos del Gobierno del Estado de Colima, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



ANEXO 9 (punto 3.6)

CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAASSPEC
(Aplica para Personas Físicas y Morales)

L.T.S. MARINA ALFARO DE ANDA
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.-

Fecha: _____

En relación a la Licitación Pública No. 06002-003-20 **PARA LA ADQUISICION DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA PARA APLICARSE EN EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES, ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS EN ATENCION PRIORITARIA Y CADIS Y CAS DEL DIF ESTATAL**, 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

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



ANEXO 10 (Punto 3.7)

CARTA DE GARANTÍA DE LOS BIENES

(Lugar y Fecha de Expedición).

L.T.S. MARINA ALFARO DE ANDA
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. 06002-003-20, PARA LA ADQUISICION DE LECHE DESCREMADA
ULTRAPASTEURIZADA PARA APLICARSE EN EL PROGRAMA DE DESAYUNOS
ESCOLARES, ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS EN ATENCION PRIORITARIA Y
CADIS Y CAS DEL DIF ESTATAL, ME COMPROMETO A ENTREGAR LOS BIENES
REQUERIDOS CON LAS CARACTERISTICAS SEÑALADAS EN EL ANEXOS Y
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD, GARANTIZANDO TODOS LOS BIENES
LICITADOS CONTRA DEFECTOS DE PRODUCCIÓN Y/O FABRICACIÓN POR LO MENOS 30
DÍAS DESPUÉS DE HABERSE RECIBIDO EN LOS DOMICILIOS SEÑALADOS EN EL ANEXO 4
DE ÉSTAS BASES.

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



ANEXO 11 (Punto 3.12)

GIRO U OBJETO SOCIAL.

**L.T.S. MARINA ALFARO DE ANDA
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.-
COLIMA, COL.**

P R E S E N T E.

(Lugar y Fecha de Expedición)

El que suscribe _____
representante legal de la empresa _____, manifiesto **BAJO
PROTESTA DE DECIR VERDAD** que mi representada cuenta con el Giro u Objeto Social y que las **actividades comerciales o profesionales** de la misma están **relacionadas con los bienes o servicios** objeto de la presente licitación para proporcionar los bienes y/o servicios objeto de la presente Licitación Pública Nacional **No. 06002-003-20 PARA LA ADQUISICIÓN DE LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA, SOLICITADA POR EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA.**

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



ANEXO 12 (Punto 3.13)

ESCRITO PARA PRESENTAR PROPUESTAS CONJUNTAS

**L.T.S. MARINA ALFARO DE ANDA
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.-
COLIMA, COL.**

(Lugar y Fecha de Expedición)

El que suscribe _____
representante legal de la empresa _____, para la Licitación
Pública Nacional No. **06002-003-20 PARA LA ADQUISICIÓN DE LECHE DESCREMADA
ULTRAPASTEURIZADA, SOLICITADA POR EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA**, manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** la
imposibilidad de presentar propuesta de manera individual, realizándolo a través de propuesta
conjunta.

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



ANEXO 13 (Punto 3.14)

TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES.

(Lugar y Fecha de Expedición).

**L.T.S. MARINA ALFARO DE ANDA
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL COLIMA
PRESENTE.**

El que suscribe _____
representante legal de la empresa _____, enterado(a) de las
disposiciones contenidas en el artículo 29 de la Ley de Transparencia y acceso a la información
Pública y los demás relativos del mismo ordenamiento legal, la Ley de protección de Datos
personales y los lineamientos técnicos generales para la publicación, homologación y
estandarización de la información de las obligaciones establecidas en el título quinto y en la
fracción IV del artículo 31 de la Ley general de transparencia y acceso a la información pública que
deben difundir los sujetos obligados en los portales de Internet y en la plataforma nacional de
transparencia, manifiesto mi conformidad en el tratamiento público de lo los datos personales y/o
de mi representada que el Gobierno del Estado de Colima como sujeto obligado y cumpliendo las
leyes, reglamentos y disposiciones legales realice de todos los actos de la presente Licitación, así
como de los actos jurídicos que de ella se deriven.

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia

Dirección General
Coordinación de Calidad

Clave: FO-21-01-05
Emisión: 23/10/17
Versión: 0
Página 1 de 1

AUTORIZACIÓN PARA EL USO DE DATOS PERSONALES

Por este medio, otorgo mi **consentimiento y autorizo** de manera voluntaria para que el DIF Estatal, a través de él o la C. _____, del área de _____ realice el tratamiento necesario de mis datos personales y/o sensibles para la finalidad de: _____; del mismo modo, manifiesto que fui informado sobre el aviso de privacidad de la institución y el uso de mis derechos de **ARCO**.

Colima, Col. _____ de _____ de 20_____.

Nombre y firma del autorizado (a)
(Trabajador (a) DIF Estatal)

Nombre y firma de quien autoriza
(Titular de los datos personales)

Nota: Después del llenado del formato, se integrara al trámite o expediente correspondiente.
Documento controlado por medio electrónico, toda copia en papel es un "Documento no controlado"



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia

Dirección General
Coordinación de Calidad

Clave: FO-21-01-05
Emisión: 23/10/17
Versión: 0
Página 1 de 1

AUTORIZACIÓN PARA EL USO DE DATOS PERSONALES

Por este medio, otorgo mi **consentimiento y autorizo** de manera voluntaria para que el DIF Estatal, a través de él o la C. _____, del área de _____ realice el tratamiento necesario de mis datos personales y/o sensibles para la finalidad de: _____; del mismo modo, manifiesto que fui informado sobre el aviso de privacidad de la institución y el uso de mis derechos de **ARCO**.

Colima, Col. _____ de _____ de 20_____.

Nombre y firma del autorizado (a)
(Trabajador (a) DIF Estatal)

Nombre y firma de quien autoriza
(Titular de los datos personales)

Nota: Después del llenado del formato, se integrara al trámite o expediente correspondiente.
Documento controlado por medio electrónico, toda copia en papel es un "Documento no controlado"

NO. DE LICITACIÓN 06002-003-20