



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, 27, 30 NUMERAL 1, FRACCIÓN I, 32, 35, 36 Y DEMAS RELATIVOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO DEL ESTADO DE COLIMA, SE EMITEN LAS SIGUIENTES:

B A S E S

PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL CON CARÁCTER PRESENCIAL

No. 06002-004-20

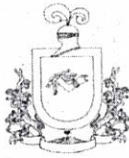
PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA POR UN PERIODO DE MARZO A JULIO 2020.

JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES (OPTATIVA PARA LOS LICITANTES)
11 DE FEBRERO DE 2020
12:00 HORAS

ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y APERTURA
DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS
18 DE FEBRERO DE 2020
13:00 HORAS

FALLO
21 DE FEBRERO DE 2020
12:00 HORAS

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ÍNDICE

NO. DESCRIPCIÓN DE LAS BASES

1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

- 1.1 Objeto, descripción y cantidad. (Anexo 1 y 2 Técnico)
- 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

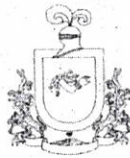
2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LAS BASES Y ACTOS DE LA LICITACIÓN.

- 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 participantes.

3. REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR Y PRESENTAR LOS LICITANTES DURANTE EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES DE LA LICITACIÓN.

- 3.1 De la persona que solo entregue 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 8).
 - 3.3.1 Personas físicas
 - 3.3.2 Personas Morales
- 3.4 Carta de aceptación de las bases (Anexo 9).
- 3.5 Carta de declaración de integridad. (Anexo 10)
- 3.6 Carta relativa al Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima (LAAySSPEC) (Anexo 11)
- 3.7 Carta de Garantía de los bienes. (Anexo 12)
- 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 Certificado de Empresa Colimense (Opcional)

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



- 3.12 Pruebas de laboratorio.
- 3.13 Giro u objeto social (Anexo 13)
- 3.14 Escrito para presentar propuestas conjuntas. (Anexo 14)
- 3.15 Transparencia y datos personales.(Anexo 15)
- 3.16 Carta de precios ofertados (4.1 f)
- 3.17 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

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

ANEXO 1 Y 2 TÉCNICO

ANEXO 3 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS INSUMOS

ANEXO 4 Y 5 ECONÓMICO.

ANEXO 6 DOMICILIOS, FORMA Y CALENDARIOS DE ENTREGA DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA

ANEXO 7 DOMICILIOS, FORMA Y CALENDARIOS DE ENTREGA DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES

ANEXO 8 FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL LICITANTE.

ANEXO 9 CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES

ANEXO 10 CARTA DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD.

ANEXO 11 CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAAySSPEC

ANEXO 12 CARTA DE GARANTIA DE LOS BIENES

ANEXO 13 GIRO U OBJETO SOCIAL

ANEXO 14 PROPUESTAS CONJUNTAS

ANEXO 15 TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 06002-004-20 PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS EN ATENCION PRIORITARIA POR UN PERIODO DE MARZO A JULIO 2020, SOLICITADOS POR EL 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 de las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 134 y de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO DEL ESTADO DE COLIMA, principalmente en sus artículos 26 numeral 1, 27, 30 numeral 1 fracción I, 32, 35, 36 y demás relativos, establece las Bases para celebrar la Licitación Pública Nacional **NO. 06002-004-20 MISMA QUE TENDRÁ EL CARÁCTER DE PRESENCIAL Y QUE CUENTA CON PRESUPUESTO SUFICIENTE PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS EN ATENCION PRIORITARIA POR UN PERIODO DE MARZO A JULIO 2020** y se emiten de conformidad a las siguientes:

B A S E S

1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

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

El objeto de la presente licitación es **PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS EN ATENCION PRIORITARIA POR UN PERIODO DE MARZO A JULIO 2020, SOLICITADAS POR EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE REFERIRÁ COMO EL "DIF ESTATAL COLIMA"**.

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



La adjudicación de esta Licitación será por **PAQUETE (2)**, cuyas características, requerimientos, especificaciones y condiciones, se establecen en los **ANEXOS NÚMERO 1 y 2 TÉCNICO**.

RESUMEN DE ANEXO 1 TÉCNICO

OFICINA SOLICITANTE: COORDINACION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DE DIF ESTATAL COLIMA.

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
1.0	ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA	ANEXO 1 TÉCNICO	ANEXO 1 TÉCNICO	DE ACUERDO AL ANEXO 1 TÉCNICO

RESUMEN DE ANEXO 2 TÉCNICO

OFICINA SOLICITANTE: COORDINACION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS DE DIF ESTATAL COLIMA.

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
2.0	ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA DESAYUNOS ESCOLARES	ANEXO 2 TÉCNICO	ANEXO 2 TÉCNICO	DE ACUERDO AL ANEXO 2 TÉCNICO

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



1.2 Fecha, lugar y condiciones de entrega.

Fecha y lugar de entrega:

CANTIDAD	OFICINA SOLICITANTE	LUGAR DE ENTREGA
INSUMOS ALIMENTARIOS ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO 1	SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA	EN LOS DOMICILIOS DE LOS 10 SMDIF DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 6
INSUMOS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES DE ACUERDO AL ANEXO TECNICO 2	SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA	EN LOS DOMICILIOS DE LOS 10 SMDIF DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 7

El proveedor adjudicado deberá entregar los insumos de la siguiente manera:

Condiciones de Entrega:

Los insumos alimenticios correspondientes al **ANEXO TECNICO 1 y 2** serán entregados con la calidad solicitada, de primera calidad, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables, frescas, sin vicios ocultos y debidamente protegidos para evitar daño en su transportación.

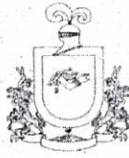
Las entregas estarán condicionadas por dos zonas:

ZONA 1	ZONA 2
COLIMA	ARMERÍA
COMALA	MINATITLAN
COQUIMATLAN	MANZANILLO
CUAUHTEMOC	TECOMAN
IXTLAHUACAN	
VILLA DE ALVAREZ	

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 punto 1.2, por lo que deberá observar todas las medidas de seguridad que considere necesarias para su transportación y descarga en los lugares indicados

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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 SMDIF con domicilio arriba señalado, de acuerdo al punto 1.2 (Anexo del 9 al 16).

1.5 Devoluciones y reposiciones.

En caso de que los alimentos entregadas no cumplan con las características señaladas en las especificaciones establecidas en el **ANEXO 1 y 2 TÉCNICO**, la dependencia procederá al rechazo de las mismas, y el proveedor adjudicado deberá sustituirlas en un plazo no mayor de 5 días naturales contados a partir de la fecha de la devolución del producto defectuoso. En caso de que el insumo ya hubiera sido consumido por los beneficiarios, el proveedor tendrá que reponer la entrega completa 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 de acuerdo a las bases del procedimiento de licitación que nos ocupa y hasta que sean entregados todos los artículos solicitados en el **ANEXO 1 y 2 TÉCNICO**.

1.8 Descripción de los bienes.

La presente licitación consta de 2 (DOS) paquetes y se refiere a la adquisición de insumos alimentarios para los programas de desayunos escolares y asistencia alimentaria, cuyas características técnicas se describen en el **ANEXO 1 y 2 TÉCNICO** de las presentes bases.

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 de los doce meses posteriores a la firma del contrato correspondiente, que éste se encuentre vigente y que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 20% del monto o volúmenes establecidos originalmente, así como que el precio de los bienes sea igual al pactado en el contrato original.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



1.11 Moneda.

Los licitantes deberán presentar sus proposiciones en moneda nacional

1.12 Condiciones de Pago.

NO se otorgarán anticipos. El proveedor adjudicado deberá presentar mensualmente las facturas, mismas que serán verificadas y en caso de no existir irregularidades se procederá al pago en los siguientes 30 días naturales.

Las facturas correspondientes deberán ser entregadas en el Departamento de Control Presupuestal de DIF Estatal, ubicado en el primer piso del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en calle Encino No. 530, en la colonia Rinconada del Pereyra; del Municipio de Colima, Colima. De igual manera a través de medios electrónicos en la dirección de correo facturasdiframo33@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 de los insumos solicitados, 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.

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

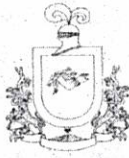
2.1 Adquisición y costo de las bases.

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 hrs. En todos los casos se deberá conservar el comprobante de transferencia electrónica de fondos, el recibo sellado por la institución bancaria o del Departamento de Control Presupuestal del DIF Estatal Colima y podrá **presentar el original y copia simple** del mismo como forma de mostrar interés de participar en la presente licitación a más tardar el **día 18 de FEBRERO de 2020 antes del acto de presentación y apertura de propuestas.**

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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 No. 530, Col. Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col., a celebrarse **el DIA 11 de FEBRERO del 2020 a las 12:00 HORAS**, siendo optativa la asistencia de los licitantes a este acto, considerándose que los participantes que no se presenten a la(s) junta(s) que se celebre(n) aceptan todos los acuerdos tomados en dicho(s) acto(s), sin perjuicio para el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. En caso de determinarse que habrá una o más juntas de aclaraciones adicionales, se hará constar en el acta respectiva especificando hora, lugar y fecha de su celebración.

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 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 día 10 de FEBRERO de 2020**, se recomienda confirmar la recepción de las preguntas formuladas. Las preguntas o aclaraciones que se presentes 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.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



El Comité de Adquisiciones del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia 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 supra líneas, 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 13:00 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 12:30 a las 13:00 horas** en la sala de juntas de Dirección General del Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la familia en Colima, que se encuentra 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., 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.

Se hace del conocimiento de los licitantes que a partir de las 13:00 horas se cerrará el registro de participantes y no se recibirán sobres, ni se permitirá presentar documentación adicional alguna.

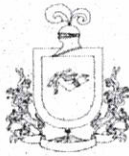
En este acto, los licitantes entregarán sus proposiciones al servidor público que presida el acto, en un sobre cerrado que contendrá su propuesta técnica y económica, solo se recibirá una proposición por licitante. La documentación distinta a la proposición podrá entregarse a elección del licitante,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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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 12:00 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.

2.5 Notificaciones a los Licitantes participantes.

Para los licitantes que no hubieran asistido a los diversos actos de la licitación y que hubieran adquirido las bases, se les tendrá por notificados en forma personal, una vez que se fijen las actas y sus anexos derivadas de la celebración de dichos actos en lugar visible de la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28078, Colima, Col., así como en la dirección electrónica www.difestatal.gob.mx, 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.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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 8)

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

El licitante deberá presentar el Anexo N° 8 "FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL PROVEEDOR" adjuntando la siguiente documentación:

3.3.1 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 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.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



3.3.2 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 06002-004-20



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.

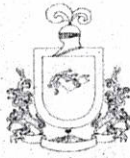
3.11 Certificado de empresa colimense. (OPCIONAL)

En la adjudicación de contratos se ponderará a las personas físicas o morales que cuenten con el Certificado de Empresa Colimense, vigente, en los términos de la ley estatal en materia de fomento económico, el cuales será hasta de un **cinco por ciento** en la aplicación del derecho de preferencia, de conformidad con el artículo 40 NUMERAL 9 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

3.12 Pruebas de laboratorio.

"EL PROVEEDOR" se manifiesta conforme en que el "DIF ESTATAL" realizará en forma aleatoria, colecta de muestras respecto de los insumos, a efecto de practicarles el primer cuadro básico de análisis sensoriales, microbiológicos, físico- químicos y toxicológicos, acordando se realice análisis a los productos a más tardar el día 13 de Marzo de 2020 y para el segundo deberá entregar muestras físicas a SEDIF Colima el día 29 de Junio de 2020; en caso de que el primer resultado no coincida con lo establecido en la Estrategia

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Integral de Asistencia Social Alimentaria, EIASA 2019, el proveedor deberá reponer el lote correspondiente a ese análisis. A efecto de acreditar que los insumos, cumplen con las Normas Oficiales Mexicanas y la EIASA (Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria), mediante exámenes que serán practicados por un Laboratorio acreditado. Para efectos de la presente cláusula, "EL PROVEEDOR" manifiesta su consentimiento en sufragar el costo generado por la toma y análisis de las muestras". Estos nuevos análisis, también se realizarán en laboratorios y en base a la EIASA (Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria) y avalados por el "SNDIF", (Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia), deberán de encontrarse debidamente firmados por la persona responsable de elaborar los análisis, con la indicación de cuales Normas Oficiales Mexicanas sirvieron de base para la elaboración de los estudios correspondientes. **(Anexo 3)**.

3.13 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** estén **relacionadas con los bienes** objeto de la presente licitación.

3.14 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.

3.15 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 y/o el Sistema Estatal para el Desarrollo integral de la Familia en 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.

3.16 Carta de precios ofertados. (4.1f)

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.

3.17 Propuesta Técnica y Económica

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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 y 3.11** que son opcionales. Además, el punto **3.13**, cuando 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. PROPUESTAS.

Los licitantes que hubieren adquirido las bases de la presente licitación, deberán entregar en el acto de presentación de proposiciones de propuestas técnicas y económicas un sobre cerrado con los datos de identificación de la licitación y del licitante respectivo.

4.1 Propuesta Técnica y Económica.

El sobre cerrado contendrá la propuesta técnica y económica (según se describe en el **ANEXO NÚMERO 1 y 2 TÉCNICO Y ANEXO NÚMERO 4 y 5 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 y 2 TÉCNICO Y ANEXO NÚMERO 4 y 5 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 y 2 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.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



- 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 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 Proposiciones conjuntas.

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

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

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

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

4.3 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 contenga la propuesta técnica y económica, así como los requisitos solicitados en el punto 3 y debidamente cerrado y rubricado por su representante o apoderado legal, para tal efecto el sobre deberá entregarse en:

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



La Sala de juntas de la Dirección General del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra , C.P. 28078, Colima, Col., **en la hora señalada para la realización del acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas, toda vez que la lista de participantes refleje no haberse registrado en tiempo y forma 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 iniciadas las etapas de apertura de propuestas técnicas y apertura de propuestas económicas en presencia de los servidores públicos del Gobierno del Estado de Colima y/o el Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima, y los licitantes que asistan al mismo, **no se permitirá la entrada a ningún participante, ni que introduzcan documento alguno.**

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

4.5 Firma del Contrato.

El contrato y sus anexos son los instrumentos que vinculan a la dependencia convocante y el licitante adjudicado, en sus derechos y obligaciones, por lo que su firma es la formalización para el suministro de los bienes objeto material de la presente licitación y deberá realizarse a más tardar el **día 28 de Febrero de 2020 en días hábiles y horario de servicio**, posterior a la fecha del fallo correspondiente, por lo que una vez que al licitante ganador le sea notificado el fallo, deberá acudir a 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., con la persona titular de dicha Dirección, en un horario de 9:00 a 15:00 horas.

En el supuesto de que el proveedor adjudicado no se presente a firmar el contrato por causas que le sean imputables, será sancionado en los términos de lo señalado por el 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, por un importe equivalente al **10% del monto total antes de I.V.A. 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 mismo**, debiendo contener en su texto las siguientes manifestaciones:

- a) **Que la fianza se otorga para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y estipulaciones del contrato por parte del**

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



proveedor adjudicado, del procedimiento de licitación pública nacional número **06002-004-20**.

- b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de los bienes, solicitados en el ANEXO 1 y 2 TÉCNICO y el contrato respectivo, es decir al término del plazo del contrato. Además deberá contener lo siguiente: "Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acortarse en razón del plazo de ejecución del contrato o pedido principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que el Sistema 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."
- c) En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido en el inciso anterior, por cualquier causa, deberá contener los endosos correspondientes y prorrogados su vigencia por el tiempo que sea necesario.
- d) Acorde con lo establecido la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por incumplimiento del proveedor adjudicado.

Deberán indicar expresamente lo siguiente:

1. Deberán expedirse a favor del Sistema 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:

- 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".

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



- 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 y 2 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.

La Convocante efectuará la evaluación de las propuestas utilizando el método Binario, por lo que adjudicará el contrato correspondiente a quien cumpla los requisitos establecidos en estas bases y oferte el precio más bajo y de conformidad con lo siguiente:

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

Una vez realizado el análisis cualitativo de las propuestas, la Convocante emitirá un fallo en el que se hará constar las propuestas que se desecharon expresando todas las razones legales, técnicas o económicas que sustentan tal determinación e indicando los puntos de la convocatoria que en cada caso se incumpla, así como la relación de licitantes cuyas propuestas resultaron solventes describiendo en lo general dichas propuestas.

7. DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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

8. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.

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

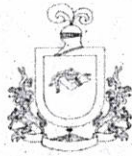
- a) Por caso fortuito;
- b) Por caso de fuerza mayor;
- c) Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir los bienes y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la Dependencia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

9. LICITACIÓN DESIERTA.

La licitación se declarará desierta en los siguientes casos:

- a) Si vencido el plazo de venta de las bases de licitación, nadie las adquiere.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



- b) Si no se registra cuando menos un licitante al acto de presentación y apertura de propuestas.
- c) Si al abrir las propuestas, no se encuentra cuando menos una que cumpla con todos los requisitos establecidos en las bases de la licitación.
- d) Si en cualquier momento del procedimiento no existe al menos un licitante que continúe en el mismo, por cualquier causa.
- e) Si sus precios no fueran aceptables de conformidad a lo establecido en la fracción XXV numeral 1 del artículo 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

10. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

Procederá la rescisión administrativa del contrato:

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

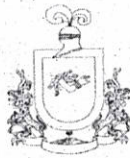
En el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de penas convencionales por atraso, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

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

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

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



11. RECURSO DE RECONSIDERACIÓN.

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

12.- VICIOS OCULTOS

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

13. REGISTRO DE DERECHOS.

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

14. DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS.

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

15. IMPUESTOS.

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

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

16. SANCIONES.

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

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

- I Amonestación con apercibimiento;
- II Inhabilitación temporal en los términos previstos por esta Ley; o

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



- III Multa cuyo monto será equivalente a la cantidad de 20 hasta 1000 Unidades de Medida y Actualización, en la fecha de la infracción.

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

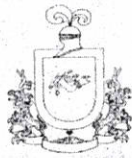
1. Son consideradas faltas leves que merecen amonestación con apercibimiento o, en caso de reincidencia, multa de 20 a 500 Unidades de Medida y Actualización:
 - I. No formalizar el contrato que se ha adjudicado;
 - II. Omitir presentar las garantías; y
 - III. Las demás faltas que la autoridad considere que tienen este carácter.
2. Son consideradas faltas graves que ameritan multa de 501 hasta 1000 Unidades de Medida y Actualización, y la inhabilitación del proveedor o participante:
 - I. Presentar documentación falsa;
 - II. La participación de un licitante con una razón social diversa, con el propósito de evadir una inhabilitación;
 - III. La participación de empresas con socios en común dentro de una misma licitación;
 - IV. El incumplimiento contractual con daño y perjuicio grave; o
 - V. El conflicto de intereses entre el funcionario público y la empresa conforme a lo establecido en el artículo 38 de esta Ley.

17. PENAS CONVENCIONALES.

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

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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

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

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

18. PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS.

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

19. CONTROVERSIAS.

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

20. RECOMENDACIONES.

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

21. ASISTENCIA A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA LICITACIÓN.

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



SISTEMA ESTATAL PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE
LA FAMILIA EN COLIMA

ATENTAMENTE

COLIMA, COL. A 01 DE febrero DE 2020

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Y SERVICIOS DEL DIF ESTATAL

VoBo:
C.P. ANA GABRIELA RAMOS-DÍAZ

ELABORÓ:
C.P. JOSÉ VICENTE PORTILLO VÁZQUEZ

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ANEXO 1

PROPUESTA TECNICA PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA

ZONA 1

INSUMOS	MARCA	TIPO	ZONA 1		PRESENTACION
			MINIMO	MAXIMO	
Aceite comestible	Cristal	ABARROTES	1027	1233	Botella de medio litro
Arroz integral pulido	La Villita	ABARROTES	270	325	Paquete de 1 kilo
Atún en agua (Marca Tuny en agua en lata contenido neto de 140 gr y masa drenada 100g)	Tuny	ABARROTES	10821	12985	Lata de 140 g
Elote desgranado	Clemente Jaques	ABARROTES	3540	4247	Lata de 220 g
Frijol pinto de la última cosecha 2019		ABARROTES	273	328	Paquete de 1 kilo
Galletas habaneras	Gamesa	ABARROTES	922	1107	Paquete de 117 g
Garbanzo		ABARROTES	609	730	Paquete de 500 g
Lentejas		ABARROTES	1262	1515	Paquete de 500 g
Sardina en salsa de tomate (Marca Guaymex lata de contenido neto 425 g y masa drenada 300 g)	Maredén	ABARROTES	902	1082	Lata de 425 g
CARNE ADOBADA		CARNES	367	441	KG
Bistec de res (partida en trozos pequeños para preparar con papas)		CARNES	474	569	KG
ALDILLA DE RES		CARNES	203	243	KG
Carne de res para deshebrar		CARNES	316	379	KG
Carne de res molida (gallina)		CARNES	1893	2272	KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Filete de pescado blanco variedad tilapia		CARNES	270	325	KG
Bistec de Res (en fajiatas)		CARNES	587	705	KG
Pechuga de pollo sin hueso		CARNES	2030	2436	KG
Pechuga de Pollo Molida		CARNES	541	649	KG
Huevo	LA MOREÑA	LACTEOS	91	109	KG
Acelgas		VERDULERIA	452	542	KG
Ajo		VERDULERIA	81	98	KG
Apio		VERDULERIA	17	20	KG
Brócoli		VERDULERIA	1072	1286	KG
Calabacita		VERDULERIA	1724	2069	KG
Cebolla		VERDULERIA	1880	2256	KG
Chayote		VERDULERIA	1917	2300	KG
Chile guajillo		VERDULERIA	27	32	KG
Chile poblano		VERDULERIA	203	243	KG
Chile seco		VERDULERIA	14	17	KG
Chile verde serrano		VERDULERIA	54	65	KG
Cilantro		VERDULERIA	209	251	KG
Coliflor		VERDULERIA	169	203	KG
Ejotes		VERDULERIA	316	379	KG
Espinacas		VERDULERIA	273	327	KG
Guayaba		VERDULERIA	2573	3088	KG
Yerbabuena		VERDULERIA	5	5	KG
Jitomate		VERDULERIA	3234	3881	KG
Lechuga		VERDULERIA	749	899	PIEZAS
Limón		VERDULERIA	25	30	KG
Melón		VERDULERIA	2434	2921	KG
Naranja		VERDULERIA	2018	2421	KG
Nopales		VERDULERIA	316	379	KG
Papa		VERDULERIA	451	541	KG
Papaya		VERDULERIA	1893	2272	KG
Pepino		VERDULERIA	241	290	KG
Pimiento Morrón		VERDULERIA	1060	1272	KG
Piña		VERDULERIA	1488	1785	KG
Plátano valeri		VERDULERIA	2029	2434	KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Plátano macho		VERDULERIA	68	81	KG
Rábano		VERDULERIA	47	56	KG
Sandía		VERDULERIA	2029	2434	KG
Tomate verde		VERDULERIA	454	545	KG
Zanahoria		VERDULERIA	2654	3184	KG
Jicama		VERDULERIA	10	12	KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



PROPUESTA TECNICA PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA

ZONA 2

INSUMOS	MARCA	TIPO	ZONA 2		PRESENTACION
			MINIMO	MAXIMO	
Aceite comestible	Cristal	ABARROTES	783	940	Botella de medio litro
Arroz integral pulido	La Villita	ABARROTES	206	247	Paquete de 1 kilo
Atún en agua (Marca Tuny en agua en lata contenido neto de 140 gr y masa drenada 100g)	Tuny	ABARROTES	8247	9896	Lata de 140 g
Elote desgranado	Clemente Jaques	ABARROTES	2698	3237	Lata de 220 g
Frijol pinto de la última cosecha 2019		ABARROTES	208	250	Paquete de 1 kilo
Galletas habaneras	Gamesa	ABARROTES	703	843	Paquete de 117 g
Garbanzo		ABARROTES	464	557	Paquete de 500 g
Lentejas		ABARROTES	962	1154	Paquete de 500 g
Sardina en salsa de tomate (Marca Guaymex lata de contenido neto 425 g y masa drenada 300 g)	Maredén	ABARROTES	687	825	Lata de 425 g
CARNE ADOBADA		CARNES	280	336	KG
Bistec de res (partida en trozos pequeños para preparar con papas)		CARNES	362	434	KG
ALDILLA DE RES		CARNES	155	186	KG
Carne de res para deshebrar		CARNES	241	289	KG
Carne de res molida (gallina)		CARNES	1443	1732	KG
Filete de pescado blanco variedad tilapia		CARNES	206	247	KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Bistec de Res (en fajiatas)		CARNES	447	537	KG
Pechuga de pollo sin hueso		CARNES	1547	1857	KG
Pechuga de Pollo Molida		CARNES	412	495	KG
Huevo	LA MOREÑA	LACTEOS	69	83	KG
Acelgas		VERDULERIA	344	413	KG
Ajo		VERDULERIA	62	74	KG
Apio		VERDULERIA	13	15	KG
Brócoli		VERDULERIA	817	980	KG
Calabacita		VERDULERIA	1314	1577	KG
Cebolla		VERDULERIA	1433	1719	KG
Chayote		VERDULERIA	1461	1753	KG
Chile guajillo		VERDULERIA	21	25	KG
Chile poblano		VERDULERIA	155	186	KG
Chile seco		VERDULERIA	11	13	KG
Chile verde serrano		VERDULERIA	41	50	KG
Cilantro		VERDULERIA	160	191	KG
Coliflor		VERDULERIA	129	155	KG
Ejotes		VERDULERIA	241	289	KG
Espinacas		VERDULERIA	208	249	KG
Guayaba		VERDULERIA	1961	2353	KG
Yerbabuena		VERDULERIA	3	4	KG
Jitomate		VERDULERIA	2465	2957	KG
Lechuga		VERDULERIA	571	685	PIEZAS
Limón		VERDULERIA	19	23	KG
Melón		VERDULERIA	1855	2226	KG
Naranja		VERDULERIA	1538	1845	KG
Nopales		VERDULERIA	241	289	KG
Papa		VERDULERIA	344	412	KG
Papaya		VERDULERIA	1443	1732	KG
Pepino		VERDULERIA	184	221	KG
Pimiento Morrón		VERDULERIA	808	969	KG
Piña		VERDULERIA	1134	1361	KG
Plátano valeri		VERDULERIA	1546	1855	KG
Plátano macho		VERDULERIA	52	62	KG
Rábano		VERDULERIA	36	43	KG
Sandía		VERDULERIA	1546	1855	KG
Tomate verde		VERDULERIA	346	415	KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Zanahoria		VERDULERIA	2022	2427	KG
Jicama		VERDULERIA	8	9	KG

*Marca (las marcas que se sugieren cumplen con los Criterios de Calidad Nutricia establecidos en la EIASA 2019)

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ANEXO 2

**PROPUESTA TECNICA PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS
DEL PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES**

ZONA 1

INSUMOS	MARCA	TIPO	ZONA 1		PRESENTACION
			MINIMO	MAXIMO	
ACEITE COMESTIBLE	CRISTAL	ABARROTES	8,055	9,666	BOTELLAS DE 500ML
ACELGA		VERDULERIA	4,522	5,426.40	KG
AJO		ABARROTES	551.15	661.35	KG
ARROZ ENTERO GRANDE PULIDO	La Villita	ABARROTES	2,756	3,307	BOLSA DE 1 KG
ATUN EN AGUA EN HOJUELA	TUNY	ABARROTES	40,880	49,056	LATAS DE 140GR
AVENA EN HOJUELA ENTERA GRANDE	GRANVITA	ABARROTES	1,414	1,697	BOLSAS DE 1 KG
CALABACITA		VERDULERIA	3,532.80	4,239.35	KG
CEBOLLA		VERDULERIA	15,002.50	18,003	KG
CHAYOTE		VERDULERIA	7,348.20	8,817.85	KG
CHILE GUAJILLO		VERDULERIA	212	254.35	KG
CHILE POBLANO		VERDULERIA	282.60	339.15	KG
CILANTRO		VERDULERIA	890.25	1,068.35	KG
EJOTES		VERDULERIA	3,391.50	4,069.80	KG
ESPINACAS		VERDULERIA	2,967.50	3,561.1	KG
FRIJOL PINTO	CEREAZUCAR	ABARROTES	14,320	17,184	BOLSAS DE 1KG
GARBANZO	VALLE VERDE	ABARROTES	3,768	4,521	BOLSA DE 500G
FRUTA DE TEMPORADA (GUAYABA, NARANJA, SANDIA, PAPAYA, PLATANO)		VERDULERIA	74,188.75	89,026.5	KG
HUEVO	LA MOREÑA	ABARROTES	13,729.80	16,475.80	KG
JITOMATE		VERDULERIA	37,494.30	44,993.15	KG
LIMON		VERDULERIA	282.60	339.15	KG
LECHUGA		VERDULERIA			KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



			10,174.50	12,209.50	
LENTEJA	CAMPO FRESCO	ABARROTOS	3,768	4,521	BOLSA DE 500G
NOPAL		VERDULERIA	8,054.80	9,665.75	KG
PAPA		VERDULERIA	941.20	1,129.40	KG
PEPINO		VERDULERIA	13,000.70	15,600.85	KG
PIMIENTO MORRON		VERDULERIA	2,967.60	3,561.1	KG
SARDINA	MAREDEN	ABARROTOS	5,986	7,183	LATA DE 425G
TOMATE VERDE		VERDULERIA	1,130.50	1,356.60	KG
TOSTADAS HORNEADAS	ALCARAZ	ABARROTOS	8,076	9,691	PAQUETES DE 21 PZ
ZANAHORIA		VERDULERIA	12,294.15	14,753	KG
CARNE MOLIDA DE RES		CARNES	2,543.6	3,052.35	KG
SOPITO DORADO	LOS REYES	ABARROTOS	84,788	101,745	PIEZAS
QUESO FRESCO		LACTEOS	424	509	KG
COMINO		ABARROTOS	14.15	17	KG
MANDARINA		VERDULERIA	1,978.40	2,375	KG
JAMAICA		ABARROTOS	283	340	KG
PEREJIL		VERDULERIA	71	84.80	KG
PIMIENTA		ABARROTOS	14.15	17	KG
PAN PARA HAMBURGUESA	BIMBO	ABARROTOS	1,767	2,121	PAQUETE DE 8 PZS

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20

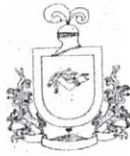


**PROPUESTA TECNICA PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS DEL
PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES**

ZONA 2

INSUMOS	MARCA	TIPO	ZONA 2		PRESENTACION
			MINIMO	MAXIMO	
ACEITE COMESTIBLE	CRISTAL	ABARROTES	13,397	16,076	BOTELLAS DE 500ML
ACELGA		VERDULERIA	7,520.60	9,024.70	KG
AJO		ABARROTES	916.60	1,099.90	KG
ARROZ ENTERO GRANDE PULIDO	La Villita	ABARROTES	4,584	5,500	BOLSA DE 1 KG
ATUN EN AGUA EN HOJUELA	TUNY	ABARROTES	67,988	81,585	LATAS DE 140GR
AVENA EN HOJUELA ENTERA GRANDE	GRANVITA	ABARROTES	2,351	2,821	BOLSAS DE 1 KG
CALABACITA		VERDULERIA	5,875.45	7,050.55	KG
CEBOLLA		VERDULERIA	24,951	29,941.15	KG
CHAYOTE		VERDULERIA	12,221	14,665.15	KG
CHILE GUAJILLO		VERDULERIA	352.60	423.1	KG
CHILE POBLANO		VERDULERIA	470.1	564.1	KG
CILANTRO		VERDULERIA	1,480.65	1,776.75	KG
EJOTES		VERDULERIA	5,640.45	6,768.55	KG
ESPINACAS		VERDULERIA	4,935.40	5,922.50	KG
FRIJOL PINTO	CEREAZUCAR	ABARROTES	23,816	28,579	BOLSAS DE 1KG
GARBANZO	VALLE VERDE	ABARROTES	6,266	7,519	BOLSA DE 500G
FRUTA DE TEMPORADA (GUAYABA, NARANJA, SANDIA, PAPAYA, PLATANO)		VERDULERIA	123,384.50	148,061.50	KG
HUEVO	LA MOREÑA	ABARROTES	22,834.50	27,401.50	KG
JITOMATE		VERDULERIA	62,357.50	74,829	KG
LIMON		VERDULERIA	470.50	564.50	KG
LECHUGA		VERDULERIA	16,921.50	20,306	KG
LENTEJA	CAMPO FRESCO	ABARROTES	6,266	7,519	BOLSA DE 500G

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



NOPAL		VERDULERIA	13,396.50	16,075.50	KG
PAPA		VERDULERIA	1,565.50	1,878.50	KG
PEPINO		VERDULERIA	21,621.50	25,946.00	KG
PIMIENTO MORRON		VERDULERIA	4,935.50	5,922.50	KG
SARDINA	MAREDEN	ABARROTOS	9,954	11,945	LATA DE 425G
TOMATE VERDE		VERDULERIA	1,880.50	2,256.50	KG
TOSTADAS HORNEADAS	ALCARAZ	ABARROTOS	13,430	16,116	PAQUETES DE 21 PZ
ZANAHORIA		VERDULERIA	20,446.50	24,535.50	KG
CARNE MOLIDA DE RES		CARNES	4,230.50	5,076.50	KG
SOPITO DORADO	LOS REYES	ABARROTOS	141,011	169,214	PIEZAS
QUESO FRESCO		LACTEOS	705	846	KG
COMINO		ABARROTOS	23.50	28.50	KG
MANDARINA		VERDULERIA	3,290.50	3,948.50	KG
JAMAICA		ABARROTOS	470.50	564.50	KG
PEREJIL		VERDULERIA	117.50	141.50	KG
PIMIENTA		ABARROTOS	23.50	28.50	KG
PAN PARA HAMBURGUESA	BIMBO	ABARROTOS	2,939	3,526	PAQUETE DE 8 PZS

*Marca (las marcas que se sugieren cumplen con los Criterios de Calidad Nutricia establecidos en la EIASA 2019)

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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, dependiente del DIF Estatal, esté en constante comunicación para cubrir necesidades en caso de contingencia y/o emergencia, y/o aclaraciones. (Las 24 horas los 365 días del año)

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 20% 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 Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia en Colima, con motivo de las adquisiciones de la presente licitación.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ANEXO 3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD.

1.1 ARROZ (PULIDO) 1 Kg

Descripción:

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

Características fisicoquímicas	Limites
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	10 mínimo -14 Máximo
Por cada 100 g de arroz pulido*	
Energía (kcal)	360
Proteínas (g)	6.5
Lípidos (g)	0.5
Hidratos de carbono (g)	79.5
Ácido fólico (µg)	9
Calcio (mg)	9

*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

Contaminantes y metales pesados	Límites Máximos
Plomo	0.5mg/kg
Cadmio	0.1mg/kg
Aflatoxinas	20µg/kg

Especificaciones Grado de calidad	Limites
	Extra*
Grano entero (%)	Mínimo 82
Grano quebrado (%)	Máximo 18
Granos dañados por: (microorganismos,	Máximo 3.0

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



manchados e insectos) (%)		
Granos defectuosos por:		
Palay (%)		Máximo 0.05
Mal pulidos (%)		Máximo 3.50
Estrellados (%)		Máximo 7.50
Cutícula roja (%)		Máximo 1.50

*Arroz empacado

Características sensoriales	
Olor	Características del grano de arroz sano. No se permite que presente olores de humedad. Fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Apariencia/aspecto	Características del grano sano. Seco y limpio.
Color	Blanco, característico del arroz pulido.

- Impurezas y materia extraña:** Como impurezas se incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania. Se acepta que el arroz contenga hasta 0.5% de impurezas en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de tornillo y/o sesbania. No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50g de producto. (NOM-247-SSA1-2008).
- 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 de 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 de estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.
- 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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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

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

La tinta no debe contener plomo.

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.

El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

La información descrita en el etiquetado debe concordar con el producto

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la 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 cada insumo, 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/Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, aspecto diferente a las establecidas.
Envase	Íntegro, limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o	Rotos, rasgados, con fugas, o con evidencia de fauna

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Fecha de caducidad o de consumo preferente	evidencias de fauna nociva. Vigente.	nociva. Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

Normas de referencia	Clave
Productos alimenticios no industrializados para uso humano-cereales-arroz pulido-(Oryza sativa L.)-Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-035-SCFI-2005
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o Semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008
Productos pre envasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación	NOM-002-SCFI-2011
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.	

1.2 ATÚN EN AGUA, EN HOJUELAS 140 g

Descripción:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie Thunnus albacares (aleta amarilla) entre otros, pudiendo ser en trozos, inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, compuesto ya sea por agua o por aceite, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, será envasado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.

Características Físicas	Límites
Contenido neto	140g
Masa drenada	100g

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Características Físicoquímicas	
	Por cada 100 g de atún en agua drenado*
Energía (kcal)	118
Proteínas (g)	5.7 mínimo 20%
Lípidos (g)	0.9
Colesterol (mg)	30.3
Vitamina A (µg)	17.2
Calcio (mg)	11.21
Hierro (mg)	1.51
Sodio (mg)	Máximo 400 mg/100g

* Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

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

Metales pesados	Límites máximos(mg/kg)
Cadmio	0.5
Metil Mercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100
Histamina	100

*Sólo para enlatado

Características Sensoriales	Límites
Color	Claro y homogéneo. Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos.
Olor	Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Sabor	Característico del producto libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Apariencia/Aspecto	En trozos, que cumpla con lo establecido en la NOM-084-SCFI-1994.
Textura	Firme y propia del producto envasado.

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 disposiciones sanitarias, con	

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

- **Materia Extraña:** El producto debe estar exento de materia extraña.
- **Vida de Anaquelel 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 CICOPAFEST.
- **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:** Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.
La tinta no debe contener plomo.
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 de Gobierno del Estado de Colima y del DIF Estatal
El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



- **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 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 cada insumo, 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/Aspecto	Color, olor, sabor, aspecto, textura de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, textura aspectos, diferentes a los establecidos.
Envase	Íntegro, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en las costuras y/o en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.	Abombadas, oxidados, con fuga. Abolladas en costuras y/o engargolado en cualquier parte del cuerpo de la lata.
Fecha de caducidad o consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

NOM-251-SSA1-2009

Normas de referencia	Clave
Atún y Pescados similares en aceite enlatados.	NMX-F-220-SCFI-2011
Información comercial-especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita pre envasados	NOM-084-SCFI-1994
Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de	NOM-242-SSA1-2009

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



prueba.	CODEX STAN 70-1981
Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva.	NOM-002-SCFI-2011
Productos pre envasados-contenido neto tolerancias y métodos de Verificación.	NOM-130-SSA1-1995
Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-030-SCFI-2006
Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria	NOM-251-SSA1-2009
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. 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.	

1.3 FRIJOL PINTO. 1 Kg

Descripción:

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

Características Fisicoquímicas	Limite
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)

Especificaciones Categoría	Límites máximos de calidad (%)	
	Extra I	
	Impureza y materia extraña	
Piedra	0.25	
Otros	0.05	
Total	0.30	
Agentes meteorológicos	0.70	
Hongos	0.20	
Insectos y roedores	0.40	
Desarrollo germinal	0.00	
total	1.30	
Contrastantes	0.50	
Afine	1.00	

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



total	1.50
Metales pesados	Límites máximos (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características Sensoriales	Limites
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olor a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Granos del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial.

CODEX Alimentarius

- **Materia extraña:** deberá cumplir con la Tabla Especificaciones de Calidad y estar exento de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal incluidos insectos muertos).
- **Plaguicidas y contaminantes:** Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública. Deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia. *NMX-FF-038-SCFI-2016*.
- **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas,

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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 CICOPPLAFEST.

- **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.

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

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

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

La tinta no debe contener plomo.

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.

El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

La información descrita en el etiquetado debe concordar con el producto.

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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificados de calidad post licitación además muestras físicas de cada insumo, 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/ Aspecto	Color, olor. Y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

NOM-251-SSA1-2009

Normas de referencia	Claves de las normas
Fabáceas – frijol (<i>phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016
Norma del Codex para determinadas legumbres.	Codex Stan 171-1989
Información comercial- Declaración de Cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSAI-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaria de Salud.	

GARBANZO SECO 500 g

Descripción:

Se obtiene en forma de semillas de la planta (*cicer arietinum*) pertenece a la familia Fabaceae de la Viviana bivalva con una o dos semillas en su interior siendo éstas algo arrugadas. La planta tiene dos catiledones grandes diferenciándose de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido en grasa.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Características fisicoquímicas	Límites
Contenido neto	500g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)

*CODEX STAN-171-1989

Especificaciones	Límites máximos de calidad (%)
Extra	
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
total	1.30
Variedad	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.5
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchadas	0.50
Ampolladas	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00

NMX-FF-038-SCFI-2016

Características sensoriales	Límites
Color	Característico del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.
Olor	Característicos del producto sin exhibir olor a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Semillas del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.

Metales pesados	Límites máximos
Plomo	0.1 mg/kg

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



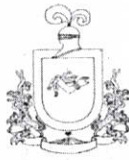
Cadmio

0.1 mg/kg

CODEX Alimentarius

- **Materia extraña:** deberá cumplir con lo señalado en la Tabla de Especificaciones de calidad y estar libre de insectos vivos, muertos o sus restos y suciedad.
- **Vida de anaquel:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado.
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:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.
- **Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
- **Etiquetado:** Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.
La tinta no debe contener plomo.
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”***)

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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.

El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

La información descrita en el etiquetado debe concordar con el producto.

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificados de calidad post licitación además muestras físicas de cada insumo, 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/Aspecto	Color y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, aspecto diferentes a las establecidas
Envase	Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

NOM-251-SSA1-2009

Normas de Referencia	Clave
Fabáceas – Frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones	NMX-FF-038-SCFI-2016.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



y métodos de prueba.	
Norma del Codex para determinadas legumbres	CODEX STAN 171-1989
Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	

1.4 LENTEJA CHICA, 500 Kg

Descripción:

La lenteja (*Lens esculenta*) es una leguminosa que pertenece a la familia de las *Papilionáceas* o *Fabaceae*. Las semillas son de forma aplanada y pueden variar de tamaño desde 3 a 8mm. Las presentes especificaciones se realizan para grano de lenteja pre envasado o a granel destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en territorio nacional.

Características fisicoquímicas	Límites
Contenido neto	500g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)

*CODEX-STAND-171-1989

Especificaciones	Límites máximos de calidad (%)
	Extra
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.5
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plagas	0.00

NMX-FF-038-SCFI-2016

Características Sensoriales	Limites
Color	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores a humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Semilla del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables

CODEX- Alimentarius

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Metales pesados	Límites
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

- **Materia extraña:** deberá cumplir con lo señalado en la Tabla de Especificaciones de calidad y estar libre de insectos vivos, muertos o sus restos y suciedad.
- **Plaguicidas y contaminantes:** los granos de lenteja destinados al consumo humano, en ningún caso debe de aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública. Deben de estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia. NMX-FF-038-SCFI-2016.
- **Vida de anaquel:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado.
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:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.
- **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.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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

La tinta no debe contener plomo.

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.

El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

La información descrita en el etiquetado debe concordar con el producto.

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

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificados de calidad post licitación además muestras físicas de cada insumo, 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 y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor y aspecto diferentes a las establecidas.
Envase	Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencias de fauna

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



	evidencia de fauna nociva.	nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferentemente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

Normas de referencia	Clave
Fabáceas - Frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-FF-038-SCFI-2016
Norma del Codex para determinadas legumbres	Codex Stan 171-1989
Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	

1.5 SARDINA EN TROZOS EN SALSA DE TOMATE, 425 g

Descripción:

Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops* spp., *Etrumeus* spp., *Engraulis* spp., *Opisthonema* spp., *Trachurus* spp., y salsa de tomate como medio de cobertura, envasado en recipientes herméticamente cerrados, aplicando un tratamiento térmico para destruir o inactivar todos los microorganismos que pongan en peligro su inocuidad.

Características Físicas	Limites
Contenido neto	425g
Masa drenada	Mínimo 60%

Sodio*	Máximo 400 mg/100g de alimento
Proteína	8g/50g de alimento mínimo 18 %

*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente

Características Microbiológicas	Limites
Mesofilicos anaerobios	Negativo

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Mesofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

Características sensoriales	Limites
Color	Características de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación y adulteración.
Olor	Características de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación y adulteración.
Sabor	Agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
textura	Firme, suave, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

Contaminantes y metales pesados	Limite
Cadmio	0.5 mg/kg
Metil Mercurio	0.5 mg/kg
Plomo	1.0 mg/kg
Estaño*	100 mg/kg
Histamina	100 mg/kg

*solo para enlatado

Aditivo
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 disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

- **Materia extraña:** deberá cumplir con lo señalado en la Tabla de Especificaciones de calidad y estar libre de insectos vivos, muertos o sus restos y suciedad.
- **Vida de anaquel:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado.
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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

- **Envase:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

- **Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
- **Etiquetado:** Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.

La tinta no debe contener plomo.

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.

El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

La información descrita en el etiquetado debe concordar con el producto.

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificados de calidad post licitación además muestras físicas de cada insumo, en un laboratorio acreditado ante La *Entidad Mexicana de Acreditación*,

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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/ Aspecto.	Color, olor, sabor, textura, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, textura, diferentes a las establecidas.
Envase.	Integro, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.	Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas con costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.
Fecha de caducidad o de consumo preferente.	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

NOM-251-SSA1-2009

Normas de referencias	Claves
Productos de la pesca - Sardinias Pescados Similares Enlatados Especificaciones.	NMX-F-179-SCFI-2001
Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva	CODEX STAN 94-1981
Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.	NOM-242-SSA1-SSA1-2009.
Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012.	NOM-130-SSA1-1995
Productos pre 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
Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Pre envasados-Información Comercial y Sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios	NOM-251-SSA1-2009

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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.

AVENA EN HOJUELAS ENTERA, GRANDE 1kg

Descripción:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometidos a procesos de limpieza, pre-cocción y laminado, adicionados o no de aditivos.

Características Fisicoquímicas	Límites
Contenido neto	1 kg
Humedad % (m/m)	Máximo 12 %
Porcentaje de ácidos grasos libres (%)	Máximo 10
Cenizas (%)	Máximos 2.0
Presencia de cascarilla	Máxima 4 piezas en 50g
Por cada 100g de avena en hojuelas*	
Energía (kcal)	365
Proteínas (g)	16
Lípidos (g)	6.5
Hidratos de carbono (g)	67
Fibra (g)	10

*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

Características Microbiológicas	Límites
Mesofilicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Hongos y levaduras	Máximo 100 UFC/g
Coliformes totales	Máximo 10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella en 25g	Negativo

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Contaminantes y metales pesados	Límites máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

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

- **Materia extraña:** La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto. (NOM-247-SSA1-2008).
- **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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPPLAFEST.

- **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.
- **Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
- **Etiquetado:** Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasado sin formación comercial y sanitaria.

La tinta no debe contener plomo.

Incluir 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). Leyenda precautoria por el consumo, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo". Y el logotipo del Gobierno de Estado de Colima y el Sistema Estatal DIF.

El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

La información descrita en el etiquetado debe concordar con el producto.

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

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificados de calidad post licitación además muestras físicas de cada insumo, 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:

Parámetro	Aceptación	Rechazo
Apariencia /aspecto	Color, olor, sabor, aspecto,	Color, olor, sabor, aspecto,

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



	textura de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	textura diferente a las establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.

Normas de referencia	Clave
Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008
Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.	NMX-F-289-NORMEX-2014
Norma del Codex para la avena	CODEX STAN 201-1995
Información Comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.	NOM-030-SCFI-2006
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
Productos pre envasados-contenido neto- Tolerancias y Métodos de Verificación.	NOM-002-SCFI-2011.
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.	

TOSTADA HORNEADAS, BOLSA DE 21 PIEZAS

Descripción:

Al producto elaborado a partir de tortilla o masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometido a un proceso de horneado, freído, deshidratado o cualquier otro, hasta obtener una consistencia rígida y crujiente.

La deshidratación a que se someten las tortillas que se utilicen para elaborar tostadas no debe hacerse en áreas descubiertas o a la intemperie que las expongan en contacto con materiales extraños o fauna nociva.

La masa debe estar limpia, fresca y haber sido elaborada en el transcurso del día, no debe presentar sabores o aromas agrios.

Contenido neto	21 piezas
-----------------------	------------------

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Características Físicoquímicas:

Especificaciones	Límite máximo
Hidróxido de calcio u Oxido de calcio	90% Mínimo
Hidróxido de magnesio	5%
*Plomo	8 mg/kg
Flúor	40 mg/kg
Arsénico	3 mg/kg

*El plomo es un elemento altamente tóxico es por ello que entre menor sea la cantidad en el alimento es más seguro para el consumidor.

Los aceites o grasas utilizados durante el freído de los productos, deben eliminarse cuando presenten cualquiera de las siguientes características:

- Color oscuro.
- Sabor desagradable.
- Olor desagradable.
- Formación de espuma (siempre y cuando no se utilicen antiespumantes).

Especificaciones químicas

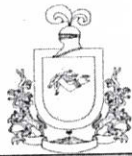
Producto	Límite máximo % AGL*
Aceites	2,0
*Grasas	2,5

*En el caso de la grasa, ésta deberá mantenerse parcialmente igual al contenido de origen, por ser horneadas.

Especificaciones microbiológicas

Producto	Límite máximo de Coliformes totales (UFC/g)
Harinas de maíz nixtamal izado para preparar tortillas y tostadas.	100

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Características sensoriales	Límites
Color	Característico de la tostada sin colores extraños.
Olor	Característicos del producto sin exhibir olor a humedad, rancidez o de cualquier otro olor extraño.
Apariencia/Aspecto	Producto de acuerdo a la variedad comercial.

Aflatoxinas

Producto	Límite máximo (µg/kg)
Tostadas de maíz.	12

Aditivos permitidos por la Secretaria de Salud en la elaboración en tostadas pre envasadas.

Nombre	Límite Máximo (mg/kg)
Ácido ascórbico	BPF
Acido L (+)- tartárico	600
Alginato de amonio	BPF
Alginato de calcio	BPF
Alginato de potasio	BPF
Alginato de sodio	BPF
Almidón acetilado	BPF
Almidón oxidado	BPF
Amarillo ocase FCF ¹	200
Oleoresina de paprika	BPF
Ascorbato de potasio	BPF
Azul brillante FCF ¹	300
Beta caroteno sintético	30
Beta-apo-8'-carotenal	30

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Butil hidroxianisol	40 mg/kg grasa
Butil hidroxitolueno	24 mg/kg grasa
Butilhidroquinona terciaria	200 mg/kg grasa
Carbonato de amonio	BPF
Carbonato de amonio hidrogenado	BPF
Carbonato de calcio	BPF
Carbonato de potasio	BPF
Carbonato de potasio hidrogenado	BPF
Carbonato de sodio	BPF
Carbonato de sodio hidrogenado	BPF
Carboximetilcelulosa de sodio	BPF
Carragenato de calcio	BPF
Carragenato de potasio	BPF
Carragenato de sodio	BPF
Carrageninas	BPF
Color caramelo clase I	BPF
Color caramelo clase II	3200
Color caramelo clase III y IV	4000
Cúrcuma	BPF
d-alfa-tocoferol concentrado	200 mg/kg de grasa
Dióxido de titanio	BPF
Estearoil-2-lactilato de calcio	1,600
Estearoil-2-lactilato de sodio	1,600
Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	BPF
Esteres de glicerol de ácidos grasos de diacetil tartárico ²	1000
Esteres de glicerol de ácidos grasos y ácido láctico	BPF

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Esteres de poliglicol y ácidos grasos ²	500
Esteres de propilen glicol y ácidos grasos ²	500
Esteres de sacarosa y ácidos grasos ²	400
Extracto de annato	20
Fosfato de calcio dihidrogenado	1400
Galato de propilo	28 mg/kg de grasa
Goma de algarrobo	BPF
Goma arábica	BPF
Galato de propilo	28 mg/kg de grasa
Goma de algarrobo	BPF
Goma arábica	BPF
Goma guar	BPF
Goma karaya	BPF
Goma tragacanto	BPF
Goma xantano	BPF
5-Guanilato disódico	BPF
Hidroxipropil metil celulosa	BPF
Indigotina ¹	100
Inosinato 5' disódico	BPF
Lecitina	BPF
Metil celulosa	BPF
Metil etil celulosa	BPF
Mezcla de tocoferoles concentrados	40 mg/kg de grasa
Monoestearato de sorbitán polioxietileno ³	500
Monoglicéridos succinilados	5000
Monooleato de sorbitán polioxietileno ³	500
Oleoresina de paprika	BPF

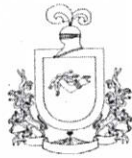
NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Palmitato de ascorbilo	100 mg/kg de grasa
Pirofosfato disódico	1400
Ponceau 4R ¹	320
Rojo Allura AC ¹	50
Sulfato de aluminio y sodio	BPF
Tartrato ácido de potasio	600
Tartrazina ¹	600
Triestearato de sorbitán polioxietilenado ³	500

- **Materia extraña:** Deberá de estar libre de cualquier 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.
El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no deben haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.
- **Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
- **Etiquetado:** Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.
La tinta no debe contener plomo.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Incluir 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). Y el logotipo del Gobierno de Estado de Colima y el Sistema Estatal DIF.

El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

La información descrita en el etiquetado debe concordar con el producto.

- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificados de calidad post licitación además muestras físicas de cada insumo, 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.

- **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-251SSA 1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor, sabor, aspecto y textura de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro y en buen estado.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de preferencia	Vigente.	Vencidas.

NORMAS DE REFERENCIA	
Acuerdo por el que se determinan los Aditivos y Bebidas y Suplementos Alimenticios, su uso y Disposiciones Sanitarias	Coadyuvantes en Alimentos,
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA 1-2010
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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-251-SSA1-2009

1.6 ACEITE COMESTIBLE 500 mL

Descripción:

Es el aceite deodorizado que puede contener uno o más aceites comestibles que se hayan obtenido por extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilgliceroles y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuate, canola girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaria de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

Características fisico-químicas	Mínimos	Máximos
Contenido neto	1 L	
Ácidos grasos libres (como ácido oleico), en %	-	0.05
Humedad y materia volátil en %	-	0.05
Color (escala Lovibond)	-	30-3.5R
Índice de peróxido, en meq/kg	-	1.0
Prueba fría a 273 °K (0°C), (horas)	5.5	-
Impurezas insolubles en %	-	0.02
Ácidos grasos trans %	-	3.5

NMX-F-808-SCFI-2018

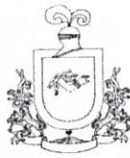
NOM-002-SCFI-2011; NMX-F-475-SFCI-2017; NMX-F-809-SCFI-2018; NMX-F-030-SCFI-2018; NMX-F-252-SCFI-2017

Antioxidantes	Máximo
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butilato de hidroxianisol	0.01
Butilato de hidroxitolueno	0.02
Palmitato de ascórbico	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

Aditivos.: Los permitidos por la Secretaria de Salud en las cantidades que se señalan en la siguiente tabla:

Contaminantes Químicos	Límite Máximo mg/kg
Hierro	1.5
Cobre	0.1

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Plomo	0.1
Arsénico	0.1

Contaminantes químicos:

El producto objeto de esta norma no debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud

Sensoriales	Limites
Olor	Característico, ligero no desagradable, exento de olores extraños a rancios.
Color	Característico del producto, transparente
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293°K)
Sabor	Característico, ligero no desagradable exento de sabores extraños o rancios.
Al momento del envasado	Se debe asegurar que el envase no haya sido violado

- **Materia extraña:** Deberá de estar libre de cualquier materia extraña. NMX-F-808-SCFI-2018
- **Vida de anaquel:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado. Mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF O SMDIF.
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:** Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.
- **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

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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

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

La tinta no debe contener plomo.

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.

El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

La información descrita en el etiquetado debe concordar con el producto.

- **Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: Norma Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **Análisis de laboratorio:** El proveedor deberá de presentar análisis de laboratorio y/o certificados de calidad post licitación además muestras físicas de cada insumo, 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/Aspecto	Color y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, aspecto diferentes a las establecidas
Envase	Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



	evidencia de fauna nociva.	nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

NORMAS DE REFERENCIA	
NNMX-F-101-SCFI-2006	NMX-F-017-SCFI-2005
NMX-F-211-SCFI-2006	NMX-F-089-SCFI-2008
NMX-F-116-SCFI-2006	NOM-002-SCFI-1993
NMX-F-154-SCFI-2005	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
NMX-F-225-SCFI-2006	NMX-F-012-SCFI-2005
MX-F-074-SCFI-2006	NMX-F-089-SCFI-2008
NMX-F-075-SCFI-2006	NMX-F-101-SCFI-2006
NMX-F-154-SCFI-2005	NMX-F-156-SCFI-2006

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ANEXO 4

**PROPUESTA ECONOMICA PARA INSUMOS ALIMENTARIOS DEL
PROGRAMA ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION
PRIORITARIA**

ZONA 1

Insumos	Marca	Tipo	CANTIDAD ZONA 1		PRECIO UNITARIO ZONA 1	TOTAL		Presentación
			MINIMO	MAXIMO		MINIMO	MAXIMO	
Aceite comestible	Cristal	ABARROTES	1027	1233				Botella de medio litro
Arroz integral pulido	La Villita	ABARROTES	270	325				Paquete de 1 kilo
Atún en agua (Marca Tuny en agua en lata contenido neto de 140 gr y masa drenada 100g)	Tuny	ABARROTES	10821	12985				Lata de 140 g
Elote desgranado	Clemente Jaques	ABARROTES	3540	4247				Lata de 220 g
Frijol pinto de la última cosecha 2019		ABARROTES	273	328				Paquete de 1 kilo
Galletas habaneras	Gamesa	ABARROTES	922	1107				Paquete de 117 g
Garbanzo		ABARROTES	609	730				Paquete de 500 g
Lentejas		ABARROTES	1262	1515				Paquete de 500 g
Sardina en salsa de tomate (Marca Guaymex lata de contenido neto 425 g y masa drenada 300 g)	Maredén	ABARROTES	902	1082				Lata de 425 g
CARNE ADOBADA		CARNES	367	441				KG
Bistec de res (partida en trozos pequeños para preparar con papas)		CARNES	474	569				KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ALDILLA DE RES		CARNES	203	243				KG
Carne de res para deshebrar		CARNES	316	379				KG
Carne de res molida (gallina)		CARNES	1893	2272				KG
Filete de pescado blanco variedad tilapia		CARNES	270	325				KG
Bistec de Res (en fajiatas)		CARNES	587	705				KG
Pechuga de pollo sin hueso		CARNES	2030	2436				KG
Pechuga de Pollo Molida		CARNES	541	649				KG
Huevo	LA MOREÑA	LACTEOS	91	109				KG
Acelgas		VERDULERIA	452	542				KG
Ajo		VERDULERIA	81	98				KG
Apio		VERDULERIA	17	20				KG
Brócoli		VERDULERIA	1072	1286				KG
Calabacita		VERDULERIA	1724	2069				KG
Cebolla		VERDULERIA	1880	2256				KG
Chayote		VERDULERIA	1917	2300				KG
Chile guajillo		VERDULERIA	27	32				KG
Chile poblano		VERDULERIA	203	243				KG
Chile seco		VERDULERIA	14	17				KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Chile verde serrano	VERDULERIA	54	65				KG
Cilantro	VERDULERIA	209	251				KG
Coliflor	VERDULERIA	169	203				KG
Ejotes	VERDULERIA	316	379				KG
Espinacas	VERDULERIA	273	327				KG
Guayaba	VERDULERIA	2573	3088				KG
Yerbabuena	VERDULERIA	5	5				KG
Jitomate	VERDULERIA	3234	3881				KG
Lechuga	VERDULERIA	749	899				PIEZAS
Limón	VERDULERIA	25	30				KG
Melón	VERDULERIA	2434	2921				KG
Naranja	VERDULERIA	2018	2421				KG
Nopales	VERDULERIA	316	379				KG
Papa	VERDULERIA	451	541				KG
Papaya	VERDULERIA	1893	2272				KG
Pepino	VERDULERIA	241	290				KG
Pimiento Morrón	VERDULERIA	1060	1272				KG
Piña	VERDULERIA	1488	1785				KG
Plátano valeri	VERDULERIA	2029	2434				KG
Plátano macho	VERDULERIA	68	81				KG
Rábano	VERDULERIA	47	56				KG
Sandía	VERDULERIA	2029	2434				KG
Tomate verde	VERDULERIA	454	545				KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Zanahoria		VERDULERIA	2654	3184				KG	
Jicama		VERDULERIA	10	12				KG	
TOTAL IVA INCLUIDO							\$	\$	

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



**PROPUESTA ECONOMICA PARA INSUMOS ALIMENTARIOS DEL PROGRAMA
ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA**

ZONA 2

Insumos	Marca	Tipo	CANTIDAD ZONA 2		PRECIO UNITARIO ZONA 2	TOTAL		Presentación
			MINIMO	MAXIMO		MINIMO	MAXIMO	
Aceite comestible	Cristal	ABARROTOS	783	940				Botella de medio litro
Arroz integral pulido	La Villita	ABARROTOS	206	247				Paquete de 1 kilo
Atún en agua (Marca Tuny en agua en lata contenido neto de 140 gr y masa drenada 100g)	Tuny	ABARROTOS	8247	9896				Lata de 140 g
Elote desgranado	Clemente Jaques	ABARROTOS	2698	3237				Lata de 220 g
Frijol pinto de la última cosecha 2019		ABARROTOS	208	250				Paquete de 1 kilo
Galletas habaneras	Gamesa	ABARROTOS	703	843				Paquete de 117 g
Garbanzo		ABARROTOS	464	557				Paquete de 500 g
Lentejas		ABARROTOS	962	1154				Paquete de 500 g
Sardina en salsa de tomate (Marca Guaymex lata de contenido neto 425 g y masa drenada 300 g)	Maredén	ABARROTOS	687	825				Lata de 425 g
CARNE ADOBADA		CARNES	280	336				KG
Bistec de res (partida en trozos pequeños para preparar con papas)		CARNES	362	434				KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ALDILLA DE RES		CARNES	155	186				KG
Carne de res para deshebrar		CARNES	241	289				KG
Carne de res molida (gallina)		CARNES	1443	1732				KG
Filete de pescado blanco variedad tilapia		CARNES	206	247				KG
Bistec de Res (en fajiatas)		CARNES	447	537				KG
Pechuga de pollo sin hueso		CARNES	1547	1857				KG
Pechuga de Pollo Molida		CARNES	412	495				KG
Huevo	LA MOREÑA	LACTEOS	69	83				KG
Acelgas		VERDULERIA	344	413				KG
Ajo		VERDULERIA	62	74				KG
Apio		VERDULERIA	13	15				KG
Brócoli		VERDULERIA	817	980				KG
Calabacita		VERDULERIA	1314	1577				KG
Cebolla		VERDULERIA	1433	1719				KG
Chayote		VERDULERIA	1461	1753				KG
Chile guajillo		VERDULERIA	21	25				KG
Chile poblano		VERDULERIA	155	186				KG
Chile seco		VERDULERIA	11	13				KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Chile verde serrano	VERDULERIA	41	50				KG
Cilantro	VERDULERIA	160	191				KG
Coliflor	VERDULERIA	129	155				KG
Ejotes	VERDULERIA	241	289				KG
Espinacas	VERDULERIA	208	249				KG
Guayaba	VERDULERIA	1961	2353				KG
Yerbabuena	VERDULERIA	3	4				KG
Jitomate	VERDULERIA	2465	2957				KG
Lechuga	VERDULERIA	571	685				PIEZAS
Limón	VERDULERIA	19	23				KG
Melón	VERDULERIA	1855	2226				KG
Naranja	VERDULERIA	1538	1845				KG
Nopales	VERDULERIA	241	289				KG
Papa	VERDULERIA	344	412				KG
Papaya	VERDULERIA	1443	1732				KG
Pepino	VERDULERIA	184	221				KG
Pimiento Morrón	VERDULERIA	808	969				KG
Piña	VERDULERIA	1134	1361				KG
Plátano valeri	VERDULERIA	1546	1855				KG
Plátano macho	VERDULERIA	52	62				KG
Rábano	VERDULERIA	36	43				KG
Sandía	VERDULERIA	1546	1855				KG
Tomate verde	VERDULERIA	346	415				KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



Zanahoria		VERDULERIA	2022	2427				KG	
Jicama		VERDULERIA	8	9				KG	
TOTAL IVA INCLUIDO							\$	\$	

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ANEXO 5

**PROPUESTA ECONOMICA PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS
ALIMENTARIOS PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES**

ZONA 1

INGREDIENTES	MARCA	CANTIDAD ZONA 1		PRECIO UNITARIO ZONA 1	TOTAL		PRESENTACION
		MINIMO	MAXIMO		MINIMO	MAXIMO	
ACEITE COMESTIBLE	CRISTAL	8,055	9,666				BOTELLAS DE 500ML
ACELGA		4,522	5,426.40				KG
AJO		551.15	661.35				KG
ARROZ ENTERO GRANDE PULIDO	La Villita	2,756	3,307				BOLSAS DE KG
ATUN EN AGUA EN HOJUELA	TUNY	40,880	49,056				LATAS DE 140GR
AVENA EN HOJUELA ENTERA GRANDE	GRANVITA	1,414	1,697				BOLSAS DE 1 KG
CALABACITA		3,532.80	4,239.35				KG
CEBOLLA		15,002.50	18,003				KG
CHAYOTE		7,348.20	8,817.85				KG
CHILE GUAJILLO		212	254.35				KG
CHILE POBLANO		282.60	339.15				KG
CILANTRO		890.25	1,068.35				KG
EJOTES		3,391.50	4,069.80				KG
ESPINACAS		2,967.50	3,561.1				KG
FRIJOL PINTO	CEREAZUCAR	14,320	17,184				BOLSAS DE 1KG
GARBANZO	VALLE VERDE	3,768	4,521				BOLSA DE 500G
FRUTA DE TEMPORADA (GUAYABA, NARANJA, SANDIA, PAPAIA, PLATANO)		74,188.75	89,026.5				KG
HUEVO	LA MOREÑA	13,729.80	16,475.80				KG
JITOMATE		37,494.30	44,993.15				KG
LIMON		282.60	339.15				KG

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



LECHUGA		10,174.50	12,209.50			KG
LENTEJA	CAMPO FRESCO	3,768	4,521			BOLSA DE 500G
NOPAL		8,054.80	9,665.75			KG
PAPA		941.20	1,129.40			KG
PEPINO		13,000.70	15,600.85			KG
PIMIENTO MORRON		2,967.60	3,561.1			KG
SARDINA	MAREDEN	5,986	7,183			LATA DE 425G
TOMATE VERDE		1,130.50	1,356.60			KG
TOSTADAS HORNEADAS	ALCARAZ	8,076	9,691			PAQUETES DE 21 PZ
ZANAHORIA		12,294.15	14,753			KG
CARNE MOLIDA DE RES		2,543.6	3,052.35			KG
SOPITO DORADO	LOS REYES	84,788	101,745			PIEZAS
QUESO FRESCO		424	509			KG
COMINO		14.15	17			KG
MANDARINA		1,978.40	2,375			KG
JAMAICA		283	340			KG
PEREJIL		71	84.80			KG
PIMIENTA		14.15	17			KG
PAN PARA HAMBURGUESA	BIMBO	1,767	2,121			PAQUETE DE 8 PZS
TOTAL IVA INCLUIDO				\$	\$	

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20

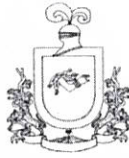


**PROPUESTA ECONOMICA PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS
ALIMENTARIOS PROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES**

ZONA 2

INGREDIENTES	MARCA	CANTIDAD ZONA 1		PRECIO UNITARIO ZONA 1	TOTAL		PRESENTACION
		MINIMO	MAXIMO		MINIMO	MAXIMO	
ACEITE COMESTIBLE	CRISTAL	13,397	16,076				BOTELLAS DE 500ML
ACELGA		7,520.60	9,024.70				KG
AJO		916.60	1,099.90				KG
ARROZ ENTERO GRANDE PULIDO	La Villita	4,584	5,500				BOLSAS DE KG
ATUN EN AGUA EN HOJUELA	TUNY	67,988	81,585				LATAS DE 140GR
AVENA EN HOJUELA ENTERA GRANDE	GRANVITA	2,351	2,821				BOLSAS DE 1 KG
CALABACITA		5,875.45	7,050.55				KG
CEBOLLA		24,951	29,941.15				KG
CHAYOTE		12,221	14,665.15				KG
CHILE GUAJILLO		352.60	423.1				KG
CHILE POBLANO		470.1	564.1				KG
CILANTRO		1,480.65	1,776.75				KG
EJOTES		5,640.45	6,768.55				KG
ESPINACAS		4,935.40	5,922.50				KG
FRIJOL PINTO	CEREAZUCAR	23,816	28,579				BOLSAS DE 1KG
GARBANZO	VALLE VERDE	6,266	7,519				BOLSA DE 500G
FRUTA DE TEMPORADA (GUAYABA, NARANJA, SANDIA, PAPAYA, PLATANO)		123,384.50	148,061.50				KG
HUEVO	LA MOREÑA	22,834.50	27,401.50				KG
JITOMATE		62,357.50	74,829				KG
LIMON		470.50	564.50				KG
LECHUGA		16,921.50	20,306				KG
LENTEJA	CAMPO	6,266	7,519				BOLSA DE 500G

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



	FRESCO						
NOPAL		13,396.50	16,075.50				KG
PAPA		1,565.50	1,878.50				KG
PEPINO		21,621.50	25,946.00				KG
PIMIENTO MORRON		4,935.50	5,922.50				KG
SARDINA	MAREDEN	9,954	11,945				LATA DE 425G
TOMATE VERDE		1,880.50	2,256.50				KG
TOSTADAS HORNEADAS	ALCARAZ	13,430	16,116				PAQUETES DE 21 PZ
ZANAHORIA		20,446.50	24,535.50				KG
CARNE MOLIDA DE RES		4,230.50	5,076.50				KG
SOPITO DORADO	LOS REYES	141,011	169,214				PIEZAS
QUESO FRESCO		705	846				KG
COMINO		23.50	28.50				KG
MANDARINA		3,290.50	3,948.50				KG
JAMAICA		470.50	564.50				KG
PEREJIL		117.50	141.50				KG
PIMIENTA		23.50	28.50				KG
PAN PARA HAMBURGUESA	BIMBO	2,939	3,526				PAQUETE DE 8 PZS
TOTAL IVA INCLUIDO					\$	\$	

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ANEXO 6

CALENDARIO PARA LA ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTARIOS PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA

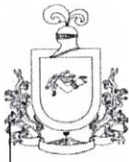
MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA	MARZO		ABRIL	
				SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
ARMERÍA	SINALOA No. 32	LICDA. YARA BLADIMIR MARMOLEJO VALENCIA	07:00 a.m.	02 al 06	25 de febrero	01- 02 y 03	31 de marzo
				09 al 13	03 de marzo	06- 07 y 08	07 de abril
				16 al 20	10 de marzo	13 al 17	14 de abril
				23 al 27	17 de marzo	20 al 24	21 de abril
				30 y 31	24 de marzo	27 al 30	28 de abril
COLIMA	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESÚS CARRANZA	C.P Y M.F. ROSANA INES BARBOSA REYES	08:00 a.m.	02 al 06	28 de febrero	01- 02 y 03	27 de marzo
				09 al 13	06 de marzo	06- 07 y 08	03 de abril
				16 al 20	13 de marzo	13 al 17	08 de abril
				23 al 27	20 de marzo	20 al 24	17 de abril
				30 y 31	27 de marzo	27 al 30	24 de abril
COMALA	PROGRESO #51 COL. CENTRO	C. JOSÉ FERNANDO TIBURCIO JIMÉNEZ	09:00 a.m.	02 al 06	27 de febrero	01- 02 y 03	26 de marzo
				09 al 13	05 de marzo	06- 07 y 08	02 de abril
				16 al 20	12 de marzo	13 al 17	08 de abril
				23 al 27	19 de marzo	20 al 24	16 de abril
				30 y 31	26 de marzo	27 al 30	23 de abril
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA #45 COLONIA CENTRO	LIC. RENÉ NAVARRO CHÁVEZ	08:00 a.m.	02 al 06	02 de marzo	01- 02 y 03	30 de marzo
				09 al 13	09 de marzo	06- 07 y 08	06 de abril
				16 al 20	16 de marzo	13 al 17	13 de abril
				23 al 27	23 de marzo	20 al 24	20 de abril
				30 y 31	30 de marzo	27 al 30	27 de aril

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



				02 al 06	25 de febrero	01- 02 y 03	31 de marzo
CUAUHTÉMOC	HIDALGO #8	C. MA. ISABEL LÓPEZ SERRANO	08:30 a.m.	09 al 13	03 de marzo	06- 07 y 08	07 de abril
				16 al 20	10 de marzo	13 al 17	14 de abril
				23 al 27	17 de marzo	20 al 24	21 de abril
				30 y 31	24 de marzo	27 al 30	28 de abril
IXTLAHUACÁN	NEZAHUALCOYOTL ESQ CON NICOLAS BRAVO S/N	LICDA. ALEXIA ENRIQUETA MENDOZA DE LA CRUZ	08:00 a.m.	02 al 06	28 de febrero	01- 02 y 03	27 de marzo
				09 al 13	06 de marzo	06- 07 y 08	03 de abril
				16 al 20	13 de marzo	13 al 17	08 de abril
				23 al 27	20 de marzo	20 al 24	17 de abril
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES	08:30 a.m.	02 al 06	02 de marzo	01- 02 y 03	30 de marzo
				09 al 13	09 de marzo	06- 07 y 08	06 de abril
				16 al 20	16 de marzo	13 al 17	13 de abril
				23 al 27	23 de marzo	20 al 24	20 de abril
MINATITLÁN	CORREGIDORA #17	L.T.S. MARÍA CONCEPCIÓN TOPETE QUIÑONES	08:00 a.m.	02 al 06	25 de febrero	01- 02 y 03	31 de marzo
				09 al 13	03 de marzo	06- 07 y 08	07 de abril
				16 al 20	10 de marzo	13 al 17	14 de abril
				23 al 27	17 de marzo	20 al 24	21 de abril
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	LICDA. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZUÑIGA	07:00 a.m.	02 al 06	02 de marzo	01- 02 y 03	30 de marzo
				09 al 13	09 de marzo	06- 07 y 08	06 de abril
				16 al 20	16 de marzo	13 al 17	13 de abril
				23 al 27	23 de marzo	20 al 24	20 de abril
				30 y 31	30 de marzo	27 al 30	27 de aril

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



				02 al 06	02 de marzo	01- 02 y 03	30 de marzo
				09 al 13	09 de marzo	06- 07 y 08	06 de abril
	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	C. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ	07:00 a.m.	16 al 20	16 de marzo	13 al 17	13 de abril
				23 al 27	23 de marzo	20 al 24	20 de abril
				30 y 31	30 de marzo	27 al 30	27 de aril

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA	MAYO		JUNIO	
				SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
ARMERÍA	SINALOA No. 32	LICDA. YARA BLADIMIR MARMOLEJO VALENCIA	07:00 a.m.	1	28 de abril	01 al 05	02 de junio
				04 al 08	05 de mayo	08 al 12	09 de junio
				11 al 15	12 de mayo	15 al 19	16 de junio
				18 al 22	18 de mayo	22 al 26	23 de junio
				25 al 29	26 de mayo	29 y 30	30 de junio
COLIMA	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESÚS CARRANZA	C.P Y M.F. ROSANA INES BARBOSA REYES	08:00 a.m.	1	01 de mayo	01 al 05	29 de mayo
				04 al 08		08 al 12	05 de junio
				11 al 15	08 de mayo	15 al 19	12 de junio
				18 al 22	15 de mayo	22 al 26	19 de junio
				25 al 29	22 de mayo	29 y 30	26 de junio
COMALA	PROGRESO #51 COL. CENTRO	C. JOSÉ FERNANDO TIBURCIO JIMÉNEZ	09:00 a.m.	1	30 de abril	01 al 05	28 de mayo
				04 al 08		08 al 12	04 de junio
				11 al 15	07 de mayo	15 al 19	11 de junio
				18 al 22	14 de mayo	22 al 26	18 de junio
				25 al 29	21 de mayo	29 y 30	25 de junio
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA #45 COLONIA CENTRO	LIC. RENÉ NAVARRO CHÁVEZ	08:00 a.m.	1	04 de mayo	01 al 05	01 de junio
				04 al 08		08 al 12	08 de junio
				11 al 15	11 de mayo	15 al 19	15 de junio
				18 al 22	18 de mayo	22 al 26	22 de junio
				25 al 29	25 de mayo	29 y 30	29 de junio
CUAUHTÉMOC	HIDALGO #8	C. MA. ISABEL LÓPEZ	08:30 a.m.	1	28 de abril	01 al 05	02 de junio

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



				DIRECCIÓN GENERAL			
				04 al 08	05 de mayo	08 al 12	09 de junio
				11 al 15	12 de mayo	15 al 19	16 de junio
				18 al 22	18 de mayo	22 al 26	23 de junio
				25 al 29	26 de mayo	29 y 30	30 de junio
IXTLAHUACÁN	NEZAHUALCOYOTL ESQ CON NICOLAS BRAVO S/N	LICDA. ALEXIA ENRIQUETA MENDOZA DE LA CRUZ	08:00 a.m.	1	01 de mayo	01 al 05	29 de mayo
				04 al 08		08 al 12	05 de junio
				11 al 15	08 de mayo	15 al 19	12 de junio
				18 al 22	15 de mayo	22 al 26	19 de junio
				25 al 29	22 de mayo	29 y 30	26 de junio
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES	08:30 a.m.	1	04 de mayo	01 al 05	01 de junio
				04 al 08		08 al 12	08 de junio
				11 al 15	11 de mayo	15 al 19	15 de junio
				18 al 22	18 de mayo	22 al 26	22 de junio
				25 al 29	25 de mayo	29 y 30	29 de junio
MINATITLÁN	CORREGIDORA #17	L.T.S. MARÍA CONCEPCIÓN TOPETE QUIÑONES	08:00 a.m.	1	28 de abril	01 al 05	02 de junio
				04 al 08	05 de mayo	08 al 12	09 de junio
				11 al 15	12 de mayo	15 al 19	16 de junio
				18 al 22	18 de mayo	22 al 26	23 de junio
				25 al 29	26 de mayo	29 y 30	30 de junio
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	LICDA. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZÚÑIGA	07:00 a.m.	1	04 de mayo	01 al 05	01 de junio
				04 al 08		08 al 12	08 de junio
				11 al 15	11 de mayo	15 al 19	15 de junio
				18 al 22	18 de mayo	22 al 26	22 de junio
				25 al 29	25 de mayo	29 y 30	29 de junio
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	C. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ	07:00 a.m.	1	04 de mayo	01 al 05	01 de junio
				04 al 08		08 al 12	08 de junio
				11 al 15	11 de mayo	15 al 19	15 de junio
				18 al 22	18 de mayo	22 al 26	22 de junio
				25 al 29	25 de mayo	29 y 30	29 de junio

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



				JULIO	
MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
ARMERÍA	SINALOA No. 32	LICDA. YARA BLADIMIR MARMOLEJO VALENCIA	07:00 a.m.	01 al 03	30 de junio
				06 al 10	07 de julio
				13 al 17	14 de julio
				20 al 24	21 de julio
				27 al 31	28 de julio
COLIMA	AV. 20 DE NOVIEMBRE ESQUINA CON J. JESÚS CARRANZA	C.P Y M.F. ROSANA INES BARBOSA REYES	08:00 a.m.	01 al 03	26 de junio
				06 al 10	03 de julio
				13 al 17	10 de julio
				20 al 24	17 de julio
				27 al 31	24 de julio
COMALA	PROGRESO #51 COL. CENTRO	C. JOSÉ FERNANDO TIBURCIO JIMÉNEZ	09:00 a.m.	01 al 03	25 de junio
				06 al 10	02 de julio
				13 al 17	09 de julio
				20 al 24	16 de julio
				27 al 31	23 de julio
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA #45 COLONIA CENTRO	LIC. RENÉ NAVARRO CHÁVEZ	08:00 a.m.	01 al 03	01 de julio
				06 al 10	06 de julio
				13 al 17	13 de julio
				20 al 24	20 de julio
				27 al 31	27 de julio
CUAUHTÉMOC	HIDALGO #8	C. MA. ISABEL LÓPEZ SERRANO	08:30 a.m.	01 al 03	30 de junio
				06 al 10	07 de julio
				13 al 17	14 de julio
				20 al 24	21 de julio
				27 al 31	28 de julio
IXTLAHUACÁN	NEZAHUALCOYOTL ESQ CON NICOLAS BRAVO S/N	LICDA. ALEXIA ENRIQUETA MENDOZA DE LA CRUZ	08:00 a.m.	01 al 03	26 de junio
				06 al 10	03 de julio
				13 al 17	10 de julio
				20 al 24	17 de julio
				27 al 31	24 de julio
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	LIC. LORENA DEL ROCÍO GUTIÉRREZ FLORES	08:30 a.m.	01 al 03	01 de julio
				06 al 10	06 de julio
				13 al 17	13 de julio
				20 al 24	20 de julio
				27 al 31	27 de julio
MINATITLÁN	CORREGIDORA #17	L.T.S. MARÍA CONCEPCIÓN TOPETE	08:00 a.m.	01 al 03	30 de junio
				06 al 10	07 de julio

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



QUIÑONES

DIRECCIÓN GENERAL

				13 al 17	14 de julio
				20 al 24	21 de julio
				27 al 31	28 de julio
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	LICDA. ELVA ARGELIA LÓPEZ ZÚÑIGA	07:00 a.m.	01 al 03	01 de julio
				06 al 10	06 de julio
				13 al 17	13 de julio
				20 al 24	20 de julio
				27 al 31	27 de julio
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	C. LORENA LETICIA NOVELA GÁLVEZ	07:00 a.m.	01 al 03	01 de julio
				06 al 10	06 de julio
				13 al 17	13 de julio
				20 al 24	20 de julio
				27 al 31	27 de julio

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20

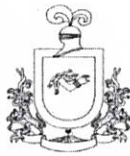


ANEXO 7

**DOMICILIOS PARA LA ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTARIOS PROGRAMA
DESAYUNOS ESCOLARES**

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	MARZO			
			SEMANA 1 (2 AL 6 MARZO)	SEMANA 2 (9 AL 12 DE MARZO)	SEMANA 3 (17 AL 20 DE MARZO)	SEMANA 4 (23 AL 27 DE MARZO)
ARMERÍA	SINALOA No. 32	07:00 a.m.	Entregar el día 03 de marzo 2020	Entregar el día 10 de marzo 2020	Entregar el día 17 de marzo 2020	Entregar el día 24 de marzo 2020
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	08:00 a.m.	Entregar el día 27 febrero 2020	Entregar el día 05 de marzo 2020	Entregar el día 12 de marzo 2020	Entregar el día 19 de marzo 2020
COMALA	PROGRESO No. 51 COL. CENTRO	09:00 a.m.	Entregar el día 26 de febrero 2020	Entregar el día 04 de marzo 2020	Entregar el día 11 de marzo 2020	Entregar el día 18 de marzo 2020
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA No. 45 CENTRO	08:00 a.m.	Entregar el día 02 de marzo 2020	Entregar el día 09 de marzo 2020	Entregar el día 16 de marzo 2020	Entregar el día 23 de marzo 2020
CUAUHTÉMOC	HIDALGO No. 8 COL. CENTRO	08:30 a.m.	Entregar el día 03 de marzo 2020	Entregar el día 10 de marzo 2020	Entregar el día 17 de marzo 2020	Entregar el día 24 de marzo 2020
IXTLAHUACÁN	NETZAHUALCÓYOTL ESQ. NICOLÁS BRAVO	08:00 a.m.	Entregar el día 28 de febrero 2020	Entregar el día 06 de marzo 2020	Entregar el día 13 de marzo 2020	Entregar el día 20 de marzo 2020
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	08:30 a.m.	Entregar el día 03 de marzo 2020	Entregar el día 10 de marzo 2020	Entregar el día 17 de marzo 2020	Entregar el día 24 de marzo 2020
MINATITLÁN	CORREGIDORA 17	08:00 a.m.	Entregar el día 03 de marzo 2020	Entregar el día 10 de marzo 2020	Entregar el día 17 de marzo 2020	Entregar el día 24 de marzo 2020
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	07:00 a.m.	Entregar el día 02 de marzo 2020	Entregar el día 09 de marzo 2020	Entregar el día 16 de marzo 2020	Entregar el día 23 de marzo 2020
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	07:00 a.m.	Entregar el día 28 de febrero 2020	Entregar el día 06 de marzo 2020	Entregar el día 13 de marzo 2020	Entregar el día 20 de marzo 2020

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	ABRIL		
			SEMANA 1 (30 DE MARZO AL 3 ABRIL)	SEMANA 2 (20 AL 24 DE ABRIL)	SEMANA 3(27 AL 30 DE ABRIL)
ARMERÍA	SINALOA No. 32	07:00 a.m.	Entregar el día 31 de marzo 2020	entregar el día 21 de abril 2020	entregar el día 28 de abril 2020
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	08:00 a.m.	Entregar el día 26 de marzo 2020	entregar el día 16 de abril 2020	entregar el día 23 de abril 2020
COMALA	PROGRESO No. 51 COL. CENTRO	09:00 a.m.	Entregar el día 25 de marzo 2020	entregar el día 15 de abril 2020	entregar el día 22 de abril 2020
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA No. 45 CENTRO	08:00 a.m.	Entregar el día 30 de marzo 2020	entregar el día 20 de abril 2020	entregar el día 27 de abril 2020
CUAUHTÉMOC	HIDALGO No. 8 COL. CENTRO	08:30 a.m.	Entregar el día 31 de marzo 2020	entregar el 21 día de abril 2020	entregar el día 28 de abril 2020
IXTLAHUACÁN	NETZAHUALCÓYOTL ESQ. NICOLÁS BRAVO	08:00 a.m.	Entregar el día 27 de marzo 2020	entregar el día 17 de abril 2020	entregar el día 24 de abril 2020
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	08:30 a.m.	Entregar el día 31 de marzo 2020	entregar el día 21 de abril 2020	entregar el día 28 de abril 2020
MINATITLÁN	CORREGIDORA 17	08:00 a.m.	Entregar el día 31 de marzo 2020	entregar el día 21 de abril 2020	entregar el día 28 de abril 2020
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	07:00 a.m.	Entregar el día 30 de marzo 2020	entregar el día 20 de abril 2020	entregar el día 27 de abril 2020
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	07:00 a.m.	Entregar el día 27 de marzo 2020	entregar el día 17 de abril 2020	entregar el día 24 de abril 2020

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	MAYO			
			SEMANA 1 (6 AL 8 DE MAYO)	SEMANA 2 (11 AL 14 DE MAYO)	SEMANA 3 (18 AL 22 DE MAYO)	SEMANA 4 (26 AL 29 DE MAYO)
ARMERÍA	SINALOA No. 32	07:00 a.m.	entregar el día 05 de mayo 2020	entregar el día 12 de mayo 2020	entregar el día 19 de mayo 2020	entregar el día 26 de mayo 2020
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	08:00 a.m.	entregar el día 30 de abril 2020	entregar el día 07 de mayo 2020	entregar el día 14 de mayo 2020	entregar el día 21 de mayo 2020
COMALA	PROGRESO No. 51 COL. CENTRO	09:00 a.m.	entregar el día 29 de abril 2020	entregar el día 06 de mayo 2020	entregar el día 13 de mayo 2020	entregar el día 20 de mayo 2020
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA No. 45 CENTRO	08:00 a.m.	entregar el día 04 de mayo 2020	entregar el día 11 de mayo 2020	entregar el día 18 de mayo 2020	entregar el día 25 de mayo 2020
CUAUHTÉMOC	HIDALGO No. 8 COL. CENTRO	08:30 a.m.	entregar el día 05 de mayo 2020	entregar el día 12 de mayo 2020	entregar el día 19 de mayo 2020	entregar el día 26 de mayo 2020
IXTLAHUACÁN	NETZAHUALCÓYOTL ESQ. NICOLÁS BRAVO	08:00 a.m.	entregar el día 01 de mayo 2020	entregar el día 15 de mayo 2020	entregar el día 15 de mayo 2020	entregar el día 22 de mayo 2020
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	08:30 a.m.	entregar el día 05 de mayo 2020	entregar el día 12 de mayo 2020	entregar el día 19 de mayo 2020	entregar el día 26 de mayo 2020
MINATITLÁN	CORREGIDORA 17	08:00 a.m.	entregar el 05 de mayo 2020	entregar el día 12 de mayo 2020	entregar el día 19 de mayo 2020	entregar el día 26 de mayo 2020
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	07:00 a.m.	entregar el día 04 de mayo 2020	entregar el día 11 de mayo 2020	entregar el día 18 de mayo 2020	entregar el día 25 de mayo 2020
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	07:00 a.m.	entregar el día 01 de mayo 2020	entregar el día 15 de mayo 2020	entregar el día 15 de mayo 2020	entregar el día 22 de mayo 2020

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	JUNIO				
			SEMANA 1 (1 AL 4 DE JUNIO)	SEMANA 2 (8 AL 12 DE JUNIO)	SEMANA 3 (15 AL 19 DE JUNIO)	SEMANA 4 (22 AL 26 DE JUNIO)	SEMANA 5 (29 DE JUNIO AL 3 DE JULIO)
ARMERÍA	SINALOA No. 32	07:00 a.m.	entregar el día 02 de junio 2020	entregar el día 09 de junio 2020	entregar el día 16 de junio 2020	entregar el día 23 de junio 2020	entregar el día 30 de junio 2020
COLIMA	AVE 20 DE NOVIEMBRE S/N	08:00 a.m.	entregar el día 28 de mayo 2020	entregar el día 04 de junio 2020	entregar el día 11 de junio 2020	entregar el día 18 de junio 2020	entregar el día 25 de junio 2020
COMALA	PROGRESO No. 51 COL. CENTRO	09:00 a.m.	entregar el día 27 de mayo 2020	entregar el día 03 de junio 2020	entregar el día 10 de junio 2020	entregar el día 17 de junio 2020	entregar el día 24 de junio 2020
COQUIMATLÁN	MOCTEZUMA No. 45 CENTRO	08:00 a.m.	entregar el día 01 de junio 2020	entregar el día 08 de junio 2020	entregar el día 15 de junio 2020	entregar el día 22 de junio 2020	entregar el día 29 de junio 2020
CUAUHTÉMOC	HIDALGO No. 8 COL. CENTRO	08:30 a.m.	entregar el día 02 de junio 2020	entregar el día 09 de junio 2020	entregar el día 16 de junio 2020	entregar el día 23 de junio 2020	entregar el día 30 de junio 2020
IXTLAHUACÁN	NETZAHUALCÓYOTL ESQ. NICOLÁS BRAVO	08:00 a.m.	entregar el día 29 de mayo 2020	entregar el día 05 de junio 2020	entregar el día 12 de junio 2020	entregar el día 19 de junio 2020	entregar el día 26 de junio 2020
MANZANILLO	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ esq. GRISELDA ÁLVAREZ S/N FRAC. ALMENDROS	08:30 a.m.	entregar el día 02 de junio 2020	entregar el día 09 de junio 2020	entregar el día 16 de junio 2020	entregar el día 23 de junio 2020	entregar el día 30 de junio 2020
MINATITLÁN	CORREGIDORA 17	08:00 a.m.	entregar el día 02 de junio 2020	entregar el día 09 de junio 2020	entregar el día 16 de junio 2020	entregar el día 23 de junio 2020	entregar el día 30 de junio 2020
TECOMÁN	RIO SOTO DE LA MARINA 425 COL. INDECO	07:00 a.m.	entregar el día 01 de junio 2020	entregar el día 08 de junio 2020	entregar el día 15 de junio 2020	entregar el día 22 de junio 2020	entregar el día 29 de junio 2020
VILLA DE ÁLVAREZ	ENRIQUE CORONA ESQ. TIBURCIO AGUILAR	07:00 a.m.	entregar el día 29 de mayo 2020	entregar el día 05 de junio 2020	entregar el día 12 de junio 2020	entregar el día 19 de junio 2020	entregar el día 26 de junio 2020

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



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

NOTA: LAS FECHAS DE ENTREGA ESTARAN SUJETAS A LAS REQUISICIONES ELABORADAS POR LA COORDINACION DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS, EN AMBOS PAQUETES.

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ANEXO 8 (PUNTO 3.3)

FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL PROVEEDOR

Yo, ___(nombre)_, manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados y que cuento con facultades suficientes **para comprometer a mi representada** a través de la propuesta en la presente **Licitación Pública Nacional N° 06002-004-20**, 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 06002-004-20



ANEXO 9 (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. 06002-004-20 **PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA Y DESAYUNOS ESCOLARES SOLICITADAS POR EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA**, he leído íntegramente el contenido de las bases y aceptamos participar en esta licitación conforme a éstas, respetando y cumpliendo íntegramente el contenido de las mismas, así mismo para los efectos que surtan en caso de adjudicación.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ANEXO 10 (punto 3.5)

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. 06002-004-20 PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA Y DESAYUNOS ESCOLARES**, 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 06002-004-20



ANEXO 11 (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. 06002-004-20 **PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA Y DESAYUNOS ESCOLARES**, 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 06002-004-20



ANEXO 12 (Punto 3.7)

CARTA DE GARANTÍA DE 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. 06002-004-20 PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS
PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA Y
DESAYUNOS ESCOLARES, ME COMPROMETO A ENTREGAR LOS ARTICULOS NUEVOS
CON LAS CARACTERISTICAS SEÑALADAS EN EL **ANEXO 1 Y 2 TECNICO** GARANTIZANDO
TODOS LOS BIENES LICITADOS CONTRA VICIOS OCULTOS O EN MAL ESTADO POR LO
MENOS 30 DÍAS DESPUÉS DE HABERSE RECIBIDO EN EL SISTEMA ESTATAL PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA.

A T E N T A M E N T E

Nombre de la empresa o persona física

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20



ANEXO 13 (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. 06002-004-20 DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA Y DESAYUNOS ESCOLARES, SOLICITADOS POR EL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN COLIMA.**

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 14 (Punto 3.13)

ESCRITO PARA PRESENTAR PROPUESTAS CONJUNTAS

NO. DE LICITACIÓN 06002-004-20