

DIIF JALISCO

GOBIERNO DE JALISCO

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA JALISCO

COMITÉ DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES

BASES

CONCURSO

C05/2015

**“DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y
NORMATIVIDAD”**

De conformidad a lo previsto por los Artículos 1, 3, 8 fracción II, 11 y 55 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco y artículos 1,2 y 19 fracción II del reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones antes citada, así como lo previsto en los artículos aplicables de las Políticas y Lineamientos Para las Adquisiciones y Enajenaciones del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco**, ubicado en **Av. Prolongación Alcalde # 1220, Sector Hidalgo, C.P. 44270, Guadalajara Jal.**, con número telefónico **30-30-38-08**,; invita a las Personas Físicas y Jurídicas interesadas, en participar en el Concurso No. 05/2015 para la adquisición de **"DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD"** que se llevará a cabo con recursos del **Fondo V Ramo 33**, y a efecto de normar el desarrollo del proceso, se emiten las siguientes:

B A S E S

Para los fines de estas bases, se entiende por:

"CONVOCANTE"	: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.
"COMITE"	: Comité de Adquisiciones y Enajenaciones de la "CONVOCANTE"
"DOMICILIO"	: Av. Prolongación Alcalde # 1220, Sector Hidalgo, C.P. 44270, Guadalajara Jalisco.
"PARTICIPANTE"	: Persona Física o Jurídica (Razón Social o Denominación)
"PROVEEDOR"	: "PARTICIPANTE" Adjudicado.
"LEY"	: Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado
"REGLAMENTO"	: Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado.
"PROCESO"	Concurso No. 05/2015 para la adquisición de "DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD" .

1.- Las propuestas de los "PARTICIPANTES" deberán sujetarse a lo señalado en los **Anexos 1 (Incluye Anexos del "1A" al "1L")** y 9.

1.1. El volumen de los productos señalados en el anexo No. 1 podrá sufrir variación de +/- (más/menos) 25% en función de las posibles modificaciones que en su caso llegara a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso de la CONVOCANTE con 30 treinta días de anticipación.

2. FECHA, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

Los bienes objeto de este "PROCESO", se deberán entregar de conformidad a las fechas y cantidades señaladas en el anexo No. 9, deberán de ser entregadas en el almacén general de este Sistema ubicado en Juan Tablada # 1281 colonia Miraflores en Guadalajara, Jalisco.

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque de cada uno de los bienes objeto de este concurso serán a una tinta, de conformidad al Anexo 8 de estas bases.

Todos los PROVEEDORES podrán incluir marca o logotipo de la empresa que elabora los bienes adjudicados.

Los PROVEEDORES deberán entregar la prueba de color de todos sus empaques a la **Dirección de Comunicación Social** de la CONVOCANTE para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes.

La transportación de los "bienes" correrá por cuenta y riesgo del "PROVEEDOR", responsabilizándose de que éstos sean entregados en el lugar y en el plazo pactado en el pedido y/o contrato.

El Equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en punto 5.13 Transporte de la NOM-251-SSA1-2009.

3. JUNTA ACLARATORIA.

A este acto podrá asistir preferentemente solo un representante del "PARTICIPANTE".

La Junta se llevará a cabo a las **13:30 horas del día 17 de Febrero de 2015**, en la Sala Madre Teresa de Calcuta, ubicada en el "DOMICILIO".

En la que se dará respuesta únicamente a las preguntas presentadas por escrito, conforme al modelo del formato del **Anexo 2**, firmado por el "PARTICIPANTE" o su Representante. El anexo deberá entregarse a **más tardar a las 12:00 horas del día 13 de Febrero de 2015**, en el departamento de compras de la CONVOCANTE ubicado en el "DOMICILIO".

La asistencia de los interesados no es obligatoria, sin embargo deberán aceptar lo ahí acordado en el entendido de que se podrán modificar características y/o especificaciones de los bienes y aclarar dudas de las bases. La copia del acta respectiva quedará a la disposición en el departamento de compras de la "CONVOCANTE", de lunes a viernes en días hábiles de 09:00 a 15:00 horas.

El acta que se genere de este evento forma parte integral de las presentes bases para los efectos legales a los que haya lugar.

4. PUNTUALIDAD.

Sólo se permitirá la participación en los diferentes actos, a los "PARTICIPANTES" registrados que se encuentren al inicio de los mismos.




Si por causas justificadas no se inicia un acto a la hora señalada, los acuerdos y actividades realizadas por el "COMITE" serán válidas, no pudiendo los "PARTICIPANTES" argumentar incumplimiento por parte de la "CONVOCANTE" y del "COMITÉ".

5. OBLIGACIONES DE LOS "PARTICIPANTES".

Ser productor o procesador o tener el respaldo de quien produzca o procese los productos ofertados; poseer la capacidad administrativa, financiera, legal y técnica, para atender el requerimiento en las condiciones solicitadas, reservándose la "CONVOCANTE" a solicitar la documentación a los "PARTICIPANTES" que acrediten tal circunstancia, en cualquier momento del proceso, si así lo considera conveniente.

Si resulta adjudicado, deberá estar registrado y actualizado en el Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno de Jalisco. La falta de registro en el Padrón no impide su participación, pero es factor indispensable para firmar el contrato. Para efectos de inscripción o actualización, comunicarse a la Dirección de Desarrollo de C05/2015 DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD.

✓
y




eg

Proveedor de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Gobierno de Jalisco,, al teléfono 38-18-28-18, o bien ingresar al módulo "Adquisiciones de Gobierno" de la página de Internet www.jalisco.gob.mx .

5.1 PRESENTACIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS.

Los "PARTICIPANTES" deberá entregar una muestra física de cada uno de los productos solicitados (con las especificaciones señaladas en el Anexo 1), ofertadas en su propuesta técnica anexo No. 5 Estas serán las mismas que ofertarán en su propuesta y proveerán si resultan adjudicados.

Los "PARTICIPANTES" entregarán las muestras, **del día 16 al día 18 de Febrero de 2015, de 9:00 a 14:00 horas**, en días hábiles, en el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de la CONVOCANTE ubicada en el "DOMICILIO"; de la siguiente forma:

Los PARTICIPANTES podrán presentar hasta tres marcas para cada producto, debiendo entregar la misma cantidad de muestras para cada una de ellas. En caso de ser adjudicados entregarán indistintamente cualquiera de las tres marcas propuestas; **en caso de que alguna(s) de las marcas propuestas no cumpla con las especificaciones, se le tendrá por presentadas únicamente aquellas que reúnan los requisitos solicitados.**

Estas muestras deberán estar debidamente identificadas cada una con los datos generales del PARTICIPANTE además de presentar la razón social de la empresa que las elabora y/o procesa, junto con una relación de todas las muestras que se entreguen. Las cuales en caso de ser adjudicado el PROVEEDOR no podrá cambiar o sustituir en calidad, marca (s) y presentación.

Se debe tomar en cuenta que las muestras que se entreguen se tomaran como referencia para futuros muestreos en caso de llegar a ser PROVEEDOR.

El no entregar las muestras, en los tiempos y bajo las formas establecidas en las presentes bases, será motivo de descalificación.

6.- CARACTERÍSTICAS DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

- a) Cada propuesta deberá ir dentro de un sobre cerrado conforme a lo solicitado en el punto 7.2 inciso e) de las presentes bases.
- b) Deberán dirigirse al "COMITE" y/o a la "CONVOCANTE", presentarse mecanografiadas o impresas en original (NO MANUSCRITOS), preferentemente elaboradas en papel membreteado del "PARTICIPANTE" o en papel blanco sin membrete.
- c) Toda la documentación redactada por el "PARTICIPANTE" deberá ser presentada en español, y conforme a los anexos establecidos para tal fin, si algún texto se encuentra en inglés dentro de las especificaciones señaladas en el anexo 1 de estas bases, podrán presentarse tal cual, sin que sea motivo de descalificación, las certificaciones, los folletos y catálogos podrán presentarse en el idioma del país de origen, preferentemente traducidos al español en copia simple.
- d) El "PARTICIPANTE" o su Representante Legal, deberá firmar en forma autógrafa toda la documentación preparada por él.

- e) Los **"PARTICIPANTES"** deberán presentar **una sola propuesta** para cada partida ofertada.
- f) La proposición no deberá contener textos entre líneas, raspaduras, alteraciones, tachaduras ni enmendaduras.
- g) La Propuesta Técnica deberá presentarse de acuerdo al formato del **anexo 5**, que deberá de contener como mínimo las especificaciones contenidas en el anexo 1 de las bases.
- h) **La propuesta económica deberá presentarse de acuerdo al formato del Anexo 6**, indicando los precios en **Moneda Nacional**. Las cotizaciones deberán incluir todos los costos e impuestos involucrados, por lo que una vez presentada la propuesta **no se aceptará ningún costo extra. no se aceptará ningún costo extra, así mismo, todos los precios ofertados deberán ser presentados con dos decimales como máximo.**
- i) Las ofertas deberán realizarse de acuerdo a las necesidades mínimas planteadas por la convocante en las presentes bases, de acuerdo a la descripción de los bienes requeridos, so pena de descalificación.
- j) Mencionar si los precios cotizados serán los mismos en caso de que el **"COMITE"** opte por adjudicar parte de los bienes, de no hacerlo se entenderá que sostiene los precios para cualquier volumen de adjudicación.
- k) Ser foliados en forma consecutiva todas y cada una de las hojas de los documentos que integran las propuestas (Técnica y Económica).

7. DESARROLLO DEL PROCESO.

7.1. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.

Este acto se llevará a cabo a las **10:50 horas del día 19 de Febrero del 2015**, en la Sala de Juntas Madre Teresa de Calcuta, ubicada en **"EL DOMICILIO"** de la **"CONVOCANTE"**.

Documentos que debe contener el sobre de la propuesta técnica.

- a) Original de Propuesta Técnica, conforme al **(Anexo 5)**, que deberá de contener las especificaciones contenidas en el anexo 1 de las bases.
- b) Original de Carta Proposición conforme al **(Anexo 3)**.
- c) Original de Acreditación conforme al **(Anexo 4)**.
- d) En aquellos casos en los cuales el PARTICIPANTE no produzca o procese directamente los bienes ofertados, deberá presentar Original de Escrito del Productor o Procesador en donde manifieste su respaldo al **"PARTICIPANTE"** el cual se presentara en formato libre que deberá contener como mínimo:
 - 1.- Nombre, razón social.
 - 2.- Domicilio donde se fabrican o procesan los bienes ofertados.
 - 3.- Producto que fabrica, produce o procesa.

4.- Manifestación de autorización para que la CONVOCANTE realice las visitas de verificación que considere necesarias.

- e) Calendario de entregas conforme al **anexo 9**.
- f) Escrito del PARTICIPANTE manifestando bajo protesta de decir verdad que los productos ofertados, son producidos y/o procesados en el estado de Jalisco, a excepción de la pasta para sopa, atún en agua, arroz, debiendo ser estos productos nacionales, la lenteja puede nacional o importada; En dicho escrito se deberá indicar el nombre de los productos, empresa que produce y/o procesa, domicilio en donde se produce y/o procesa el producto, detallando brevemente el proceso(s) a los cuales se sometió el mismo, así como el origen primario del producto.

NOTA:

I.- Deberá entenderse por procesado una secuencia de operaciones ordenadas (Operaciones Físicas de Acondicionamiento, Reacciones Químicas y Operaciones Físicas de Separación) necesarias para transformar un producto inicial (materia prima) en un producto final.

Por lo que cada proceso por lo menos deberá de considera dos de las tres operaciones ordenadas señaladas en el párrafo anterior, el envasado y/o empacado no se considera como procesado.

II.- Deberá entenderse por origen primario el lugar donde fue terminado el producto que sufrió una transformación y/o el lugar donde fue cosechado aquellos productos que son del campo.

- g) Escrito del PARTICIPANTE manifestando lo siguiente:
 - Su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE practique análisis de laboratorio a sus productos máximo una vez por mes durante el periodo de sus entregas, así como su recepción del resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por Laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por su siglas EMA, A.C.; y que sean asignados por el propio proveedor recibirá los resultados emitidos en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros son competencia del Laboratorio de Ensayo; debiendo sufragar el PROVEEDOR, los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado, en un plazo no mayor a 10 días (hábiles) después de haber sido notificado por la Dirección de Seguridad Alimentaria de la CONVOCANTE.
 - En caso de existir duda de algún parámetro reportado por el laboratorio, "**LA CONVOCANTE**", a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras, por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis, cuyo costo será cubierto por "**LA CONVOCANTE**" y, de ello, se le notificará a "**EL PROVEEDOR**". Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique "**EL PROVEEDOR**", será éste quien cubra los costos de la nueva revisión.

Se definirá en conjunto entre el PROVEEDOR y la Dirección de Seguridad Alimentaria de la CONVOCANTE, los parámetros que se analizaran para cada producto y la frecuencia de estos análisis dependiendo de las características de cada uno.

- Manifestar su compromiso de notificar mensualmente al departamento de Aseguramiento de calidad de la CONVOCANTE el número de lote de los productos a entregar.

- Autorizar las auditorias y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del PROVEEDOR, con la finalidad de verificar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.
- h) Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE pueda retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que la CONVOCANTE deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que deban otorgar de acuerdo a lo señalado en el punto 15 de estas bases.
 - i) Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y reconocimiento expreso que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I Y II, 17, 18 fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 9, 21 y 22 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, así como los diversos numerales 1, 17, 21 y 28 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 8, 9 fracciones VII y IX, 10, 19 Y 37 de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en lo dispuesto por los artículos 8 y 50 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, LA CONVOCANTE, representada por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos relativos a incumplimientos a la calidad de los productos suministrados o por retrasos en sus entregas así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir el PROVEEDOR, así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.
 - j) Original de Certificado (para cotejo) y copia, que acredite que el PARTICIPANTE cuenta por lo menos con un almacén con Certificación ISO 22000:2005 Norma equivalente a la NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 vigente para todo el año 2013 y 2014; emitido por un organismo de certificación internacional con alcance para actividades de armado de despensas. Así mismo este almacén deberá estar dentro de la zona metropolitana de Guadalajara.

7.2 Este acto se llevará a cabo de la siguiente manera:

- a) A este acto deberá asistir el "PARTICIPANTE" o un representante del mismo.
- b) Los "PARTICIPANTES" que concurren al acto, firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia el cual se cerrará a la hora que los "PARTICIPANTES" ingresen a la sala de juntas.
- c) En el momento en que se indique, ingresarán los "PARTICIPANTES" a la sala, realizándose la declaración oficial de apertura del acto.
- d) Se hará mención de los miembros del "COMITE" presentes.
- e) Los "PARTICIPANTES" registrados entregarán los 2 sobres cerrados en forma inviolable, uno conteniendo la propuesta técnica y otro la propuesta económica señalando claramente nombre del "PARTICIPANTE", Proceso y tipo de Propuesta (Técnica o Económica), en caso de omitir algún dato de los solicitados en este

inciso, el Comité le solicitará al o los **"PARTICIPANTES"** que cubran los requisitos solicitados para seguir con el acto.

- f) Se procederá a la apertura de los sobres de las propuestas técnicas para verificar que contengan, todos los documentos requeridos. en caso de omitir total o parcialmente el foliado de los documentos solicitados, el Comité le solicitará al o los **"PARTICIPANTES"** que cubran el requisito solicitado para seguir con el acto.
- g) Cuando menos dos de los integrantes del **"COMITE"** y los **"PARTICIPANTES"** presentes que quisieran hacerlo, rubricarán todas y cada una de las hojas de las propuestas técnicas, así mismo todos los asistentes rubricarán los sobres cerrados que contengan las propuestas económicas.

Los documentos presentados quedarán en poder de la **"CONVOCANTE"**, el análisis de las propuestas técnicas será efectuado por la **"CONVOCANTE"** bajo su responsabilidad, el dictamen técnico será emitido por el **"COMITE"**.






7.3. DICTÁMEN TÉCNICO Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS.

Este acto se llevará a cabo a las **10:00 horas** del día **26 de Febrero del 2015**, en la sala de Juntas Madre Teresa de Calcuta, de la **"CONVOCANTE"**, ubicada en el **DOMICILIO**, pudiéndose adelantar o posponer la fecha señalada si el comité lo considera conveniente, notificando de manera escrita y oportuna a los **"PARTICIPANTES"**.

Documentos que deberá contener el sobre de la propuesta económica.

- a) Original de la propuesta económica conforme al (Anexo 6).
- b) Escrito en el que se presenten los costos individuales de cada producto, los cuales servirán para control interno y no para la toma de decisiones por parte del comité.

7.4. Este acto se llevará a cabo de la siguiente manera:

- a) Se dará lectura del acta del dictamen técnico donde se mencionará (n) al (los) **"PARTICIPANTE"** (s) que puedan continuar ofertando y por lo tanto adquiriera(n) el derecho a que se realice la apertura de su (s) propuesta (s) económica (s). 
- b) Se firmará el acta del dictamen técnico por todos los asistentes; la omisión de la firma de alguno no invalidará el contenido y efecto del acta. 
- c) Se les entregará copia del acta del dictamen técnico a los **"PARTICIPANTES"** que se encuentren presentes. Se les regresará el sobre cerrado de su propuesta económica transcurridos quince días hábiles contados a partir de este acto, a los **"PARTICIPANTES"** que hubiesen sido descalificados. 
- d) Se procederá a la apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas para verificar que contenga el documento requerido. 
- e) El Secretario Ejecutivo del **"COMITE"** dará lectura de las propuestas económicas o en su defecto se anexará el cuadro económico comparativo al acta de resolución. 

- f) Cuando menos dos de los integrantes del "COMITE" y los "PARTICIPANTES" presentes que quisieran hacerlo, rubricarán todas y cada una de las hojas de las propuestas económicas.
- g) Se dará a conocer a los "PARTICIPANTES", el lugar, día y hora, en que se emitirá la resolución de adjudicación.

Todos los documentos presentados quedarán en poder de la "CONVOCANTE" para su análisis y constancias de los actos.

8. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN.

Las partidas objeto de este PROCESO se adjudicarán conjuntamente e íntegramente a un solo Proveedor.

Para evaluar aspectos de las ofertas, objeto del presente proceso, a juicio del "COMITÉ" se considerará:

- a) Precio ofertado.
- b) Calidad de los bienes ofertados
- c) Tiempo de Garantía...
- d) Plazo de entrega
- e) Financiamiento de pago.

Para la Adjudicación de los contratos, se procederá conforme a los Artículos 17, 19, 44 fracciones I, III, y X, de la "LEY".

9. FACULTADES DEL COMITÉ.

- a) Dispensar defectos, errores y omisiones en las propuestas, cuya importancia en sí no sea relevante, siempre y cuando se presuma que el "PARTICIPANTE" no obró de mala fe, y que no altere de manera sustancial la propuesta o el proceso, asimismo que no contravenga a lo dispuesto en la Ley y su Reglamento.
- b) Adelantar o posponer las fechas de los actos de dictamen técnico y resolución de adjudicación si así lo considera conveniente, notificando de manera escrita y oportuna a los "PARTICIPANTES".
- c) Si existiera error aritmético y/o mecanográfico, reconocer el resultado correcto y el importe total será el que resulte de las correcciones realizadas, tomando como base el precio unitario.
- d) El "COMITE", la "CONVOCANTE" o quien ellos designen, podrán solicitar a los "PARTICIPANTES", aclaraciones relacionadas con las propuestas.
- e) Rechazar propuestas cuyo importe sea de tal forma inferior, que el "COMITE" considere que el "PARTICIPANTE" no podría suministrar los "bienes" satisfactoriamente, por lo que incurrirá en incumplimiento.

- f) Descalificar, declarar desierto, suspender o cancelar el proceso, de conformidad a lo establecido en los puntos 10, 11, 12 y 13 de estas bases.
- g) Podrá adjudicar el contrato respectivo al **"PARTICIPANTE"** que, gradual y preponderadamente, hubiere obtenido el mejor lugar de acuerdo al resultado del cuadro económico comparativo, en el supuesto de lo previsto por los últimos párrafos del punto 15 y 16.
- h) Resolver cualquier situación no prevista en estas bases.

10. DESCALIFICACIÓN DE "PARTICIPANTES".

El **"COMITÉ"** descalificará total o parcialmente a los **"PARTICIPANTES"** por cualquiera de las siguientes situaciones:

- a) En los casos previstos en el **Artículo 18** de la **"LEY"**.
- b) Cuando se compruebe su incumplimiento o mala calidad como **"PROVEEDOR"** del Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier entidad pública y que la **CONVOCANTE** considere graves.
- c) Si un mismo socio o administrador forma parte de dos o más de las empresas **"PARTICIPANTES"**.
- d) Cuando se presuma que existe arreglo entre los **"PARTICIPANTES"** para elevar los precios de los "bienes" objeto del presente proceso.
- e) Si se comprueba que al **"PARTICIPANTE"** por causas imputables al mismo, se le hubieren rescindido uno ó más contratos con el Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier otra entidad pública, en un plazo no mayor a seis meses anteriores a la fecha del presente proceso.
- f) Cuando la **"CONVOCANTE"** y el **"COMITÉ"** tengan conocimiento por escrito, de irregularidades imputables al **"PARTICIPANTE"**, en el cumplimiento de algún contrato con el Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier otra entidad pública, en un plazo no mayor a seis meses anteriores a la fecha del presente proceso.
- g) Cuando alguno de los documentos preparados por el **"PARTICIPANTE"** no esté firmado por la persona legalmente facultada para ello.
- h) Si los documentos presentados tuvieran textos entre líneas, raspaduras, alteraciones, tachaduras o enmendaduras.
- i) Si la propuesta técnica incluye datos económicos, que tenga referencia con el costo de los "bienes" objeto del proceso.
- j) Si presentaran datos falsos.
- k) Por incumplimiento en cualquiera de los requisitos de las presentes bases y sus anexos, ya que deberán apegarse a las necesidades planteadas por la

“CONVOCANTE”, de acuerdo a las características y especificaciones de los “bienes”.

- l) La falta de cualquier documento solicitado.
- m) Si se comprueba que el “PARTICIPANTE” no demuestra tener capacidad financiera, de producción o distribución adecuada.
- n) Si el “PARTICIPANTE” establece comunicación con el “COMITÉ” o la “CONVOCANTE”, para tratar de influir en la evaluación de su propuesta técnica o económica, del presente proceso.
- o) Cuando el “PARTICIPANTE” niegue el acceso a sus instalaciones a la CONVOCANTE en caso de que esta última decida realizar visita.
- p) En caso de que se encuentren inhabilitados por el Padrón del Proveedores del Gobierno del Estado, o por alguna autoridad ya sea Municipal, Estatal o Federal en la contratación de algún bien y/o servicio o durante el proceso de estos.
- q) Cotizar parcialmente una partida.
- r) Presentar el documento solicitado en el punto 7.1 inciso f) incompleto o sin los requisitos señalados en dicho punto.
- s) El no presentar todas y cada una de las muestras solicitadas conforme al punto 5.1, las cuales deberán cumplir con las especificaciones solicitadas.

11. DECLARACIÓN DEL PROCESO DESIERTO.

El “COMITÉ” podrá declarar parcial o totalmente desierto el proceso:

- a) Cuando ningún “PARTICIPANTE” se registre o no se reciba ninguna propuesta en el acto mencionado en el numeral 7.1 de las bases.
- b) Si a criterio del “COMITÉ” ninguna de las propuestas cubre los elementos que garanticen a la “CONVOCANTE”, las mejores condiciones de calidad, precio, entrega etc. y por lo tanto fueran inaceptables.
- c) Si no se cuenta por lo menos con una propuesta que cumpla con todos los requisitos solicitados en estas bases.
- d) Si después de efectuada la evaluación técnica y económica no fuera posible adjudicar el contrato a ningún “PARTICIPANTE”.
- e) Por exceder del techo presupuestal autorizado para este proceso.

12. SUSPENSIÓN DEL PROCESO.

El “COMITÉ” podrá suspender parcial o totalmente el proceso:

C05/2015 DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD.

- a) Cuando se presuma que existe arreglo entre los **"PARTICIPANTES"** para presentar sus ofertas de los "bienes" objeto del presente proceso.
- b) Por orden escrita debidamente fundada y motivada de autoridad judicial en el ejercicio de sus funciones; por la Contraloría del Estado con motivo de denuncias o inconformidades; así como por el **"COMITÉ"**, en los casos en que tenga conocimiento de alguna irregularidad.
- c) Por exceder el techo presupuestal autorizado para este proceso.
- d) Cuando se presuma la existencia de otras irregularidades.

En caso de que el proceso sea suspendido, se notificará a todos los **"PARTICIPANTES"**.

13. CANCELACIÓN DEL PROCESO.-

El **"COMITÉ"** podrá cancelar parcial o totalmente el proceso:

- a) En caso fortuito, de fuerza mayor o por razones de interés general.
- b) Cuando se detecte que las bases del proceso exceden a las especificaciones de los "bienes" que se pretende adquirir.
- c) Por orden escrita debidamente fundada y motivada de autoridad judicial en el ejercicio de sus funciones, por la Contraloría del Estado con motivo de denuncias o inconformidades, o por la **"CONVOCANTE"** de tener conocimiento de alguna irregularidad.
- d) Si se comprueba la existencia de irregularidades.
- e) Por exceder el techo presupuestal autorizado para este proceso.
- f) Si los precios ofertados por los **"PARTICIPANTES"** no aseguran a la **"CONVOCANTE"** las mejores condiciones disponibles para su adjudicación.
- g) Si por causas imputables el proveedor no se firma el contrato o éste no entrega la garantía de cumplimiento en el caso de que sea requerida.

En caso de que el proceso sea cancelado, se notificará a todos los **"PARTICIPANTES"**.

14. ACTO DE EMISION Y NOTIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN.

- a) El **"COMITÉ"** emitirá resolución de adjudicación dentro de los **10 (diez) días hábiles** contados a partir del día siguiente del acto de apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas, pudiendo emitirse el mismo día de dicho acto si así lo considera conveniente el **"COMITÉ"**.
- b) A este acto podrá asistir un representante del **"PARTICIPANTE"** para oír la resolución.

- c) Los "PARTICIPANTES" interesados podrán solicitar fotocopia de la resolución a la "CONVOCANTE" o bien podrán acceder a la misma en la página web de la "CONVOCANTE" a los **ocho días hábiles** siguientes a la fecha de su emisión.
- d) La resolución de adjudicación se le notificará al PROVEEDOR, de ser posible una vez concluida la sesión de "COMITÉ" respectiva.

15. GARANTÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

El "PROVEEDOR" deberá constituir una garantía a favor de la "CONVOCANTE", tanto para el cumplimiento de su contrato, como por la calidad, defectos y vicios ocultos de los bienes, en Moneda Nacional, por el importe del **10%** (diez por ciento) del monto total del contrato I.V.A. **incluido**, excepto cuando la adjudicación sea por un importe igual o menor a 3,500 Salarios Mínimos vigentes en la Zona Metropolitana de Guadalajara Incluyendo I.V.A., a través de fianza, cheque certificado, cheque de caja o en efectivo. Esta garantía deberá presentarla a más tardar **dentro de los 5 días hábiles siguientes a la firma del contrato**, en el "DOMICILIO". En caso de no presentar la garantía será causa de rescisión de contrato. Esta garantía, independientemente de su forma de presentación, deberá permanecer vigente por 12 doce meses a partir de la fecha de firma del contrato.

Una vez entregados los bienes a satisfacción de la CONVOCANTE, esta podrá devolver dicha garantía de manera anticipada.

Los "PROVEEDORES" que opten por garantizar a través de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora nacional y contener el texto del **Anexo 7**.

En caso de que el "PROVEEDOR" no cumpla con lo establecido en este punto, el "COMITÉ" podrá adjudicar el contrato respectivo al "PARTICIPANTE" que, gradual y preponderadamente, hubiere obtenido el mejor lugar de acuerdo al resultado del cuadro comparativo económico que haya dado origen a la Resolución de Adjudicación o bien proceder a un nuevo proceso, si así lo determina conveniente la "CONVOCANTE".

16. FIRMA DEL CONTRATO.

Con la finalidad acreditar los datos asentados en el **Anexo 4** (Acreditación), los "PROVEEDORES" deberán presentar a la "CONVOCANTE", para la elaboración del contrato en un plazo no mayor de **10 días hábiles** contados a partir del día siguiente a la notificación de la Resolución de Adjudicación, la siguiente documentación:

- Para las Personas Morales: Original o copia certificada ante Fedatario Público y fotocopia del **Acta Constitutiva** y las modificaciones **relevantes** a la misma si las hubiere.
- Para las Personas Físicas: Original o copia certificada y fotocopia de la **Credencial para Votar**.
- Original o copia Certificada ante Fedatario Público y fotocopia del **Poder General o Especial para Actos de Administración o de Dominio**, en el que se acredite la personalidad del Representante Legal tanto para las Personas Físicas que comparezcan a través de Apoderado, como de las Personas Jurídicas. **Ningún poder se otorgará por una duración mayor a 5 cinco años, de conformidad a lo establecido en el artículo 2214 del Código Civil del Estado de Jalisco**, salvo el caso de que el poder se

hubiese expedido antes del 15 de septiembre de 1995, en cuyo caso deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad de quien lo otorgó, que dicho poder no ha sido revocado. Los documentos originales o copias certificadas una vez cotejados serán devueltos, quedando las fotocopias en poder de la "CONVOCANTE".

Los "PROVEEDORES" se obligan a firmar el contrato, a más tardar al 12º día hábil, contado a partir del día siguiente a la fecha de la notificación de la Resolución de Adjudicación, en el "DOMICILIO". Una vez recabadas todas las firmas, se le proporcionará un ejemplar. Previa entrega de la garantía de cumplimiento del contrato o a más tardar el día de la entrega del mismo.

El "PROVEEDOR" o el Representante Legal que acuda a la firma del contrato, deberá presentar original de identificación vigente con validez oficial (Pasaporte, Credencial para Votar o Cartilla del Servicio Militar).

El contrato podrá ser modificado de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 18 del Reglamento.

Si por causas imputables al PROVEEDOR, no se firma el contrato dentro del plazo establecido, el "COMITÉ" podrá adjudicar el contrato respectivo al "PARTICIPANTE" que, gradual y preponderadamente, hubiere obtenido el mejor lugar de acuerdo al resultado del cuadro comparativo económico que haya dado origen a la Resolución de Adjudicación o bien proceder a un nuevo proceso si así lo determina conveniente la CONVOCANTE.

Quedando facultado el "COMITÉ" para dar aviso al Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno del Estado de Jalisco, respecto del proveedor que no firmó el contrato respectivo, como antecedente, para cualquier responsabilidad en la que pudiera incurrir por tal omisión, acorde a lo dispuesto por el artículo 42, fracción IV, de la "LEY" y el diverso numeral 54, en su fracción III, del "REGLAMENTO".

17. ANTICIPO.

No se otorgará anticipo en el presente proceso.

18. FORMA DE PAGO.

El pago se efectuará en Moneda Nacional, dentro de los 15 días hábiles, después de haber presentado satisfactoriamente en el Departamento de Egresos los días lunes y martes, de 09:00 a 14:00 hrs. Los siguientes documentos:

- A) Representación impresa del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI), sellada y firmada de recibido por el jefe del departamento de Almacén General y/o el Jefe del Departamento o Director del área requirente y 5 copias.

18.1. PAGOS PARCIALES

Se pagarán parcialidades debiendo presentar la siguiente documentación:

- a) Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet (cfdi), sellada y firmada de recibido por el jefe del departamento de almacén general y/o el jefe del departamento o director del área requirente y 5 copias.

Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral de la CONVOCANTE.

C05/2015 DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD.

19. DEMORAS.

Por la naturaleza de este proceso no se autorizaran prorrogas por demora alguna.

20. CASOS DE RECHAZO Y DEVOLUCIONES.

En caso de detectarse defectos o incumplimiento en las especificaciones y características solicitadas en el contrato y/o en las bases, la "CONVOCANTE" podrá rechazar los "bienes".

Se entiende como no entregados los "bienes" en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por la CONVOCANTE, aplicándose las sanciones establecidas en estas bases.

La "CONVOCANTE" podrá hacer la devolución de los bienes adquiridos y el "PROVEEDOR" se obliga a aceptarlos en el supuesto de que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

21. SANCIONES.

21.1. La "CONVOCANTE" podrá rescindir el contrato en los siguientes casos:

- a) Cuando el "PROVEEDOR" no cumpla con cualquiera de las obligaciones del pedido y/o contrato.
- b) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado al "PROVEEDOR" para la entrega de los bienes objeto del Proceso y hubiese transcurrido la pena convencional máxima estipulada en el punto 21.2. (según quede relacionado con el 21.2).
- c) En caso de entregar bienes con especificaciones y características distintas a las contratadas, siendo que la "CONVOCANTE" considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión del contrato y la aplicación de la garantía, aún cuando el incumplimiento sea parcial e independientemente de los procesos legales que se originen.
- d) En caso de incumplimiento del "PROVEEDOR", éste deberá reintegrar los anticipos e intereses correspondientes, conforme a una tasa igual a la aplicada para prórroga en el pago de Créditos Fiscales según lo establece la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco así como lo establecido en el Código Fiscal del Estado de Jalisco.
- e) Cuando "EL PROVEEDOR" varíe o modifique en todo o en parte las características de alguno(s) de los productos ofertados ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de producto ofertado.
- f) Que "EL PROVEEDOR" no entregue la garantía de cumplimiento de contrato señalado en el punto 15 de las presentes bases.
- g) Que EL PROVEEDOR no entregue los bienes con las características y especificaciones señaladas en el ANEXO 1 de estas bases.

- h) Cuando "EL PROVEEDOR" se retrase en la entrega de alguno(s) o todos los productos por 3 tres días consecutivos, conforme al calendario señalado en el anexo 9.
- i) Cuando el proveedor no permita que se realicen las auditorias y/o verificaciones señaladas en el punto 27.
- j) En cualquier otro caso señalado por la "LEY".

Para el caso de rescisión de contrato, deberá observarse lo establecido en los puntos siguientes:

A) Se iniciará a partir de que al PROVEEDOR le sea comunicado, por escrito, por la CONVOCANTE, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, LA CONVOCANTE contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer el PROVEEDOR; la determinación de dar ó no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada al PROVEEDOR dentro de dicho plazo.

C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificado el PROVEEDOR, la CONVOCANTE procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará al PROVEEDOR para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, la CONVOCANTE procederá a notificar al PROVEEDOR el importe de la sanción que le deberá cubrir a la CONVOCANTE, dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que el PROVEEDOR haya realizado el pago, se considerará al PROVEEDOR en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

En caso de rescisión de contrato, la sanción que deberá cubrir "EL PROVEEDOR" a "LA CONVOCANTE" será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los bienes no entregados finalmente, en virtud de la rescisión.

21.2. Penas Convencionales.

21.2.1 Se Aplicará la garantía de cumplimiento del contrato y calidad:

- a) En caso de entregar bienes con especificaciones diferentes a las solicitadas por la CONVOCANTE; En este caso además se podrá cancelar el total del pedido que se encuentre pendiente de ser entregado por el proveedor, aun cuando el incumplimiento sea de una parte de alguna partida.
- b) En caso de no cumplir con alguna de las especificaciones y obligaciones contraídas en el contrato derivado de la licitación.

21.2.2 Aplicación de penas convencional por retraso:

Cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte del PROVEEDOR en la entrega de los productos, se aplicara a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el contrato, el 1% del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes.

21.2.3 Aplicación de penas convencional por incumplimiento en calidad

En caso de que el PROVEEDOR entregue cualquier producto con especificaciones o características distintas a las establecidas en estas bases, se aplicaran las siguientes penas convencionales:

- 1.- El 2% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (anexo 9), cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
- 2.- El 3% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (anexo 9), cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
- 3.- El 2% del costo total del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (anexo 9), cuando entregue los productos en empaques o diseños no autorizados por el DIF Jalisco.

La sanción máxima tanto por retrasos en la entrega de los productos, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad será del 10% del monto total del pedido, pudiéndose rescindir el contrato una vez que se haya llegado a la sanción máxima.

LA CONVOCANTE podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que el PROVEEDOR deba otorgar de acuerdo a lo señalado en el punto 15 de estas bases.

Para la determinación de las penas convencionales, en caso de incumplimiento del PROVEEDOR, en la calidad de los productos, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los bienes, se deberá atender a los puntos siguientes:

A) Se iniciará a partir de que al PROVEEDOR le sea comunicado, por escrito, por la CONVOCANTE el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, LA CONVOCANTE contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer el PROVEEDOR, y cuya determinación deberá ser comunicada al PROVEEDOR dentro de dicho plazo.

C) Cuando se determine por LA CONVOCANTE, la procedencia de la pena convencional, se otorgará al PROVEEDOR un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que haga el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará al PROVEEDOR en mora para todos los efectos legales correspondientes.

C05/2015 DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD.

X
y

R
M
C
C

22. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

Los derechos y obligaciones que se deriven del contrato, no podrán cederse en forma parcial o total a favor de otra Persona Física o Jurídica, con excepción de los de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa de la "CONVOCANTE".

23. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

Los "PROVEEDORES" contratados asumirán la responsabilidad total, en caso de que al suministrar los bienes y servicios a la "CONVOCANTE" infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

24. RELACIONES LABORALES.

El "PROVEEDOR" en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los bienes y servicios contratados, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón a la "CONVOCANTE".

25. DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.

El "PROVEEDOR" queda obligado ante la "CONVOCANTE" a responder por los defectos y vicios ocultos de los bienes y servicios suministrados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos señalados en el contrato respectivo y en el Código Civil para el Estado de Jalisco; en el entendido de que deberá someterse a los Tribunales del Primer Partido Judicial del Estado de Jalisco, renunciando a los Tribunales que por razón de su domicilio presente o futuro le pudiera corresponder.

26. INCONFORMIDADES

Las inconformidades se presentarán de acuerdo con lo establecido en el Título Séptimo de la LEY.

27. AUDITORIAS Y VERIFICACIONES A LAS INSTALACIONES DEL "PARTICIPANTE Y PROVEEDOR".

Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, se podrán efectuar auditorias y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de los "PARTICIPANTES Y/O DEL PROVEEDOR" a efecto de corroborar la información manifestada en su propuesta (infraestructura, capacidad de distribución, servicios, etc.), que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a especificaciones técnicas de calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Para la ejecución de las auditorias y/o verificaciones de la especificación técnica de calidad, el personal asignado se presentará con un oficio de la "CONVOCANTE", solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma, los "PARTICIPANTES Y/O PROVEEDORES" que nieguen el acceso total o parcial a sus instalaciones podrán ser descalificados del "PROCESO" si el COMITE así lo determinara bajo causas justificadas o en su caso podrá rescindirse el contrato respectivo.

28.- PRUEBAS DE CALIDAD.

La **CONVOCANTE** podrá llevar a cabo mensualmente pruebas selectivas de los lotes de los productos entregados por el **PROVEEDOR**, de acuerdo a lo señalado en el punto 7.1 inciso g) de estas bases, para lo cual deberán adicionarse a la entrega mensual de productos las siguientes cantidades:

Producto	Presentación	Muestras
ACEITE DE MAÍZ	500 mL	16 piezas
ARROZ BLANCO	1 Kg	15 piezas
ATÚN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH	105 g	25 piezas
AVENA EN HOJUELAS	500 g	12 piezas
CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 g	12 piezas
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	30 piezas
LENTEJA CHICA	500 g	40 piezas
PASTA PARA SOPA	200 g	30 piezas
FRIJOL	1 Kg	20 piezas
GALLETA DE ANIMALITO	500 g	12 piezas

La **CONVOCANTE** podrá realizar auditorías y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del **PROVEEDOR**, con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.

De existir duda por parte de la Dirección de Seguridad Alimentaria de la **CONVOCANTE**, en el resultado de algunos parámetros derivados de los análisis de laboratorio practicados, se notificará al **PROVEEDOR** de lo anterior y se procederá a realizar un nuevo análisis de los productos.

Guadalajara, Jalisco 05 de Febrero de 2015.

ANEXO 1

CONCURSO 05/2015

"DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD"

ESPECIFICACIONES SOLICITADAS PARTIDA UNICA		
DESPENSA	CANTIDAD	DESCRIPCION
1	5,750	<p>Despensas TRABAJO SOCIAL PROYECTO MANO A MANO (Familias avanzando DESPENSA MANO A MANO) con 12 productos.-</p> <p>Armadas en cajas con las siguientes medidas: 32.5 cm de largo x 25.0 cm de ancho y 27.0 cm de altura, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aceite de maíz 1 Litro (1 botella) ANEXO 1A • Arroz blanco 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1C • Atún en agua masa drenada 100 g (2 piezas) ANEXO 1B • Avena en hojuela 500g (1 paq.) ANEXO 1D • Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 paq.) ANEXO 1L • Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1H • Lenteja chica 500 g (1 paq.) ANEXO 1E • Pasta para sopa 200 g (3 paq.) ANEXO 1G • Frijol 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1F • Galleta en forma de animalito 500 g (1 paq.) ANEXO 1I • Polvo para preparar gelatina de sabor 35 g (2 sobres) ANEXO 1J • Fécula de maíz de sabor 47 g (2 sobres) ANEXO 1K <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades y fechas señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. b) Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador. c) Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. d) Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. e) Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. f) El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. <p>Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el PROVEEDOR será</p>

		<p>responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p> <p>Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49</p>
<p>DESPENSA 2</p>	<p>2,550</p>	<p>Despensas TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF (Familias avanzando DESPENSA CONTIGO DIF) con 12 productos.-</p> <p>Armadas en cajas con las siguientes medidas : 32.5 cm de largo x 25.0 cm de ancho y 27.0 cm de altura, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aceite de maíz 1 Litro (1 botella) ANEXO 1A • Arroz blanco 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1C • Atún en agua masa drenada 100 g (2 piezas) ANEXO 1B • Avena en hojuela 500g (1 paq.) ANEXO 1D • Cereal de trigo inflado integral 250 g (1 paq.) ANEXO 1L • Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1H • Lenteja chica 500 g (1 paq.) ANEXO 1E • Pasta para sopa 200 g (3 paq.) ANEXO 1G • Frijol 1 Kilo (1 paq.) ANEXO 1F • Galleta en forma de animalito 500 g (1 paq.) ANEXO 1I • Polvo para preparar gelatina de sabor 35 g (2 sobres) ANEXO 1J • Fécula de maíz de sabor 47 g (2 sobres) ANEXO 1K <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad en las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. b) Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. c) Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. d) Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. e) Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. f) El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. <p>Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.</p>

[Handwritten marks]

[Handwritten signatures and marks]

		<p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p> <p>Fecha de actualización: 15 de Agosto de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49</p>
--	--	---

Handwritten signature in blue ink

Handwritten mark in blue ink

Handwritten signature in blue ink

Handwritten mark in blue ink

ESPECIFICACIONES

PRODUCTO	PRESENTACION	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
ACEITE DE MAÍZ	500 mL	ANEXO 1A
ATÚN EN AGUA, MASA DRENADA 100 g	100 g	ANEXO 1B
ARROZ BLANCO	1 Kg	ANEXO 1C
AVENA EN HOJUELAS	500 g	ANEXO 1D
LENTEJA CHICA	500 g	ANEXO 1E
FRIJOL	1 Kg	ANEXO 1F
PASTA PARA SOPA	200 g	ANEXO 1G
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	ANEXO 1H
GALLETA EN FORMA DE ANIMALITO	500 g	ANEXO 1I
POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE SABOR	35 g	ANEXO 1J
FECULA DE MAÍZ DE SABOR	47 g	ANEXO 1K
CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL	250 g	ANEXO 1L

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

[Handwritten mark]
[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

NOMBRE DEL PRODUCTO
ACEITE DE MAÍZ 500 mL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 500 mL. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Amarillo, característico del producto.

Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C).

Olor: Característico del proiducto exento de olores extraños o rancios.

Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Ácidos grasos libres (como ácido oleico): 0.05 % Máximo.

Humedad y materia volátil: 0.05 % Máximo.

Color (escala Lovibond): 35 A - 4.0 R Máximo.

Índice de peróxido: 2.0 meq/kg Máximo.

Prueba fría a 273 °K (0 °C): 5.5 horas Mínimo.

Índice de yodo: 107 cg I₂/g Mínimo - 135 cg I₂/g Máximo.

Ácidos Grasos del aceite de maíz.

Ácido láurico C12:0: 0.3 % Máximo.

Ácido mirístico C14:0: 0.3 % Máximo.

Ácido palmítico C16:0: 8.6 % Mínimo - 16.5 % Máximo.

Ácido palmitoléico C16:1: 0.5 % Máximo.

Ácido esteárico C18:0: 3.3 % Máximo.

Ácido oléico C18:1: 20.0 % Mínimo - 42.2 % Máximo.

Ácido linoléico C18:2: 34.0 % Mínimo - 65.6 % Máximo.

Ácido linolénico C18:3: 2.0 % Máximo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo.

Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.

Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- ADITIVOS (antioxidantes)

Tocoferoles: 0.03% Máximo.

Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo.

Galato de octilo: 0.01 % Máximo.

Acido tiopropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo.

Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo.

Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo.

Resina de guayaco: 0.01 % Máximo.

Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.

Cualquier autorizada por la Secretaria de Salud.

6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

7.- REFERENCIAS

NMX-F-223-SCFI-2011.

NMX-F-030-1985.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).

NOMBRE DEL PRODUCTO

ATÚN EN AGUA, MASA DRENADA 100 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Atún aleta amarilla en trozo con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodatada. Presentación de 100 g masa drenada. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado.

Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. el diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Claro y homogéneo.

Apariencia: Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará del 30 % de la masa drenada.

Olor: Característico del producto.

Sabor: Característico del producto.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada con malla 30: 80 g Mínimo.

Proteína: 18% Mínimo.

Carbohidratos: 3% Máximo.

Grasa: 1% Máximo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo.

Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parametro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo.

Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo.

Estaño: 100 mg/Kg Máximo.

Histamina: 200 mg/Kg Máximo.

Toxina botulínica: Ausente en la totalidad del envase.

5.- MATERIA EXTRAÑA

El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.

6.- ADITIVOS

Los que permite la Secretaría de Salud.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NOM-028-SSA1-1993.

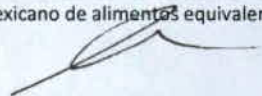
NOM-251-SSA1-2009.

NOM-084-SCFI-1994.

Información extraída de marcas comerciales.

Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.













NOMBRE DEL PRODUCTO

ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2013, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.

Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto.

Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño.

Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Grano entero: 92% Mínimo.

Grano quebrado: 8% Máximo.

Total de granos de arroz pulido: 100%

Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo.

Total de grano defectuoso : (Palay, mal pulido, cuticula roja, estrellados y yesoso: 12.1 % Máximo.

Longitud del grano entero: 5.4 mm Mínimo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS

Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania.

5.- PLAGA.

Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

6.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-035-SCFI-2005.

NMX-FF-059-SCFI-2000.

NMX-F-120-1996.

CODEX STAN 198-1995.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional)

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

NOMBRE DEL PRODUCTO
AVENA EN HOJUELAS 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de **500 g**, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.

Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez .

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Actividad Enzimática: Negativa.

Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo.

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 11.6% Mínimo.

Cenizas: 2 % Máximo.

Extracto Etéreo: 5 % Mínimo.

Fibra cruda: 2.5 % Máximo.

Presencia de cascarilla: 4 piezas en 50 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo.

Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

Coliformes fecales: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NMX-F-289-NORMEX-2008.

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

6.- ADITIVOS

Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en la NMX-F-289-NORMEX-2008.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Handwritten mark

Handwritten signature

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten signature

Handwritten signature

NOMBRE DEL PRODUCTO

LENTEJA CHICA 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Lenteja chica cosecha 2013 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de **500 g**. El empaque colectivo en costales de rafia de 50 Kg y /o 25 Kg.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la variedad del grano.

Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.

Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños.

Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de grano dañado: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo.

Afines: 4% Máximo.

Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo.

Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.

3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a traves de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

5.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

7.- REFERENCIAS

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-FF-038-SSA1-2002.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional)

Codex Stan 171-1989 (rev. 1-1995)

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

NOMBRE DEL PRODUCTO

FRÍJOL EN GRANO NACIONAL, CATEGORÍA PRIMERA 1 Kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de **1 Kg** cosecha 2014.

El empaque colectivo en costales de rafia de 45 Kg y/o 60 Kg.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la variedad del grano.

Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.

Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.

Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de semillas dañadas: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo.

Afines: 4% Máximo.

Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.

Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

5.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2002.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional).

NOMBRE DEL PRODUCTO

PASTA PARA SOPA 200 g (Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aguada)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a varias operaciones fisicoquímicas entre las que se mencionan: cocción, extrucción y corte. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g, empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 80 piezas. Podrá entregar cualquiera de las variedades que se describen.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto, amarillo.

Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.

Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.5 % Máximo.

Proteína: 98 % Mínimo.

Extracto Etéreo (grasa): 0.25 % Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo.

Levaduras: 20 UFC/g Máximo.

E. Coli: Ausente.

S. Aureus: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- PLAGA

Deberá estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2002.

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina de trigo con huevo para sopa)

Handwritten initials and a checkmark.

Handwritten signature.

Handwritten initials.

Handwritten signature.

Handwritten signature.

NOMBRE DEL PRODUCTO
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1 Kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina de maíz nixtamalizada, empaçada en papel VLIH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, de largo 46 cm y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado.

Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla.

Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez.

Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 11% Máximo.

Proteína: 8% Mínimo.

Extracto Etéreo: 4% Mínimo.

Ácido fólico: 2 mg/kg. Mínimo.

Hierro como ión ferroso: 35 mg/kg Mínimo.

Zinc: 35 mg/Kg Mínimo.

Aflatoxinas: 12 µg/Kg máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo.

Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el Apendice Normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-187-SSA1/SCFI-2002.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETAS EN FORMA DE ANIMALITO 500 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos; en presentación de **500 g** en empaque de plipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 12 piezas.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Tamaño uniforme con figura de animalito.
Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.
Color: Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor: Característico del producto, no debe presentar olores extraños ni rancidez.
Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 6.5 % Máximo.
Cenizas: 2.5 % Máximo.
Proteína: 7 % Mínimo.
Extracto etéreo: 5 % Mínimo.
pH: 7 - 9
Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.
Coliformes totales: <10 UFC/g Máximo.
Hongos o Mohos: 10 UFC/g Máximo.

4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.
Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

5.-MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.-ADITIVOS

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de tres meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.
NMX-F-379-S-1980.
NOM-251-SSA1-2009.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF Nacional. (punto 2.23 galleta sin relleno).

NOMBRE DEL PRODUCTO
POLVO PARA PREPARA GELATINA DE SABOR 35 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Polvo para preparar gelatina de sabores, elaborado con gredina pura, grado comestible con un contenido mínimo de 8% y sacarosa mínimo 60%, la cantidad suficiente para preparar un litro.

Polvo para preparar gelatina de diferentes sabores, puede contener sabor y color artificial, antioxidantes.

Envasado en bolsas de polietileno y polipropileno que resista el manejo, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto, evite su contaminación y que permita mantener intactas las propiedades del alimento. En presentación de 35 g con vida de anaquel mínima de 6 meses.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 50 piezas con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de acuerdo a la composición del producto.
Olor: Agradable, característico del sabor del producto, sin olores extraños.
Sabor: Característico del saborizante adicionado sin sabores extraños.
Aspecto: Polvo granuloso, fino, uniforme.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 2.0 % Máximo.
Proteína (N X 5.55) en base seca: 7.0% Mínimo.
Acidez, en base seca, expresada en % de ácido cítrico: 3.0% Máximo.
Cenizas: 2.0 % Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 1000 UFC/g Máximo.
Coliformes totales: ≤ 10 UFC/g.
Staphylococcus aureus: Negativo.
Salmonella spp (en 25 g): Negativo.
Hongos y Levaduras: Menor de 50 UFC/g
E.coli en 0.01 g: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Arsénico: 1.0 ppm Máximo
Cromo total: 10 ppm Máximo.
Metales pesados: Hierro, Cobre, Zinc y Plomo: 50 ppm Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No deberá contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

6.- ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NMX-F-041-1983. Postre de Gelatina de Sabores.
NMX-F-043-NORMEX-2001. Gredina comestible, aspectos de calidad.
NOM-251-SSA1-2009

NOMBRE DEL PRODUCTO
FÉCULA DE MAÍZ CON SABOR 47 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Polvo para preparar atole de maíz de diferentes sabores, puede contener sabor y color artificial, antioxidantes. Envasado en bolsas de polietileno y polipropileno que resista el manejo, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto, evite su contaminación y que permita mantener intactas las propiedades del alimento. En presentación de 47 g con vida de anaquel mínima de 6 meses.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 50 piezas con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del sabor.

Olor: Característico del sabor, exento de olores extraños o desagradables.

Sabor: Agradable y característico del sabor, ligeramente ácido, almidonoso, exento de sabores extraños o desagradables

Aspecto: Polvo fino, homogéneo, sin grumos y característico.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 13.0 % Máximo.

Proteína: 0.8 % Máximo.

pH (al 10%): 4.5 - 6.5

Exacto estereo: 0.8 % Máximo.

Dioxido de Azufre: 80 ppm Máximo.

Viscosidad *scott 13 g/280mL: 80 Mínimo.

Aflatoxinas: 15.0 mg/Kg.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: ≤ 10 UFC/g.

Hongos y Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

E.coli: Negativo.

S. Aureus: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS

Solamente los permitidos por la Secretaría de Salud.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NOM- 247-SSA1-2008

NMX-F-382-1986

NOM-251-SSA1-2008

NOMBRE DEL PRODUCTO

CEREAL DE TRIGO INFLADO INTEGRAL 250 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cereal de trigo integral, inflado, endulzado y envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en **presentación de 250 g**. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto.

Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo.

Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Proteína: 4.7% Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.

E. Coli: <3 NMP/g.

S. Aureus: <10 UFC/g.

Salmonella: Negativo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

No mas de 50 fragmentos de insecto, no mas de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

ANEXO 2
JUNTA ACLARATORIA
CONCURSO 05/2015
"DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD"

FECHA: ___ DE _____ DE 2012

NOTAS ACLARATORIAS

- 1 Solo se aceptarán preguntas presentadas con este formato.
- 2 Las bases no estarán a discusión en la junta, el objetivo es **EXCLUSIVAMENTE** la aclaración de las dudas formuladas en este documento.
- 3 Este documento deberá ser entregado en el departamento de compras de la **"CONVOCANTE"** en el **"DOMICILIO"** personalmente, con atención a LCP. Antonio Javier Hernández Padilla **Antes de las 12:00 horas del día 13 de Febrero de 2015.**

Se recomienda confirmar la recepción del formato, ya que no nos haremos responsables por lo recibido fuera de tiempo.

PERSONA FÍSICA O JURÍDICA: _____

REPRESENTANTE LEGAL _____

FIRMA _____

NOTA: Favor de llenar a MÁQUINA o en COMPUTADORA

Handwritten marks: a blue scribble and an arrow pointing right.

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large 'X' on the right margin and several signatures at the bottom right.

ANEXO 3

CARTA DE PROPOSICIÓN

CONCURSO 05/2015

“DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD”

“COMITE” DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO.
PRESENTE

Me refiero a mi participación en la _____, relativo a la adquisición de _____.

Yo, nombre _____ en mi calidad de Representante Legal de “PARTICIPANTE”, tal y como o acredito con los datos asentados en el anexo 4, manifiesto **bajo protesta de decir verdad** que:

1. Hemos leído, revisado y analizado con detalle las bases y sus anexos del presente “PROCESO”, proporcionados por la “CONVOCANTE”, estando totalmente de acuerdo.
2. Mi representada, en caso de resultar adjudicada se compromete a entregar los “bienes” del presente “PROCESO” de acuerdo con las especificaciones en que me fueran aceptadas en el Dictamen Técnico y con los precios unitarios señalados en la propuesta económica.
3. Hemos formulado cuidadosamente todos los precios unitarios propuestos, considerando las circunstancias previsibles, que puedan influir. Los precios se presentan en Moneda Nacional e incluyen todos los cargos directos e indirectos que se originen desde la presentación de los bienes y hasta su recepción por parte de la “CONVOCANTE” por lo que aceptamos todas y cada una de las condiciones ahí establecidas.
4. Si resultamos favorecidos en la presente proceso, nos comprometemos a firmar el contrato respectivo a mas tardar el 12º día hábil contados a partir de la notificación de la Resolución de Adjudicación y a entregar la garantía correspondiente dentro del término señalado en las bases del presente PROCESO.
5. Mi representada, no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 18 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco.
6. Expreso mi consentimiento y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE pueda retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que la CONVOCANTE deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que deban otorgar de acuerdo a lo señalado en el punto 15 de estas bases.

Atentamente,

Nombre y firma del Representante Legal

"DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD"

"COMITE" DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO.
PRESENTE

Yo, ((Nombre del Representante Legal)), manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que los datos aquí asentados son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta del presente proceso, a nombre y representación de ("**NOMBRE DE LA EMPRESA**"), por lo que en caso de **falsear** los documentos o algún dato, **acepto que se apliquen** las medidas disciplinarias tanto a mí como a mi representada, en los términos de la ley de la materia, incluyendo la descalificación del presente proceso y que sancionen a mi representada de acuerdo a los artículos 42 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco y 54 de su Reglamento.

Nombre del "PARTICIPANTE":	
No. de Registro del Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno de Jalisco: (en caso de contar con él)	
No. de Registro en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM):	
No. del Registro Federal de Contribuyentes:	
Domicilio: (Calle, Número exterior-interior, Colonia, Código Postal)	
Municipio o Delegación:	Entidad Federativa:
Teléfono (s):	Fax:
Correo Electrónico:	

Para Personas Jurídicas:

Número de Escritura Pública: (en la que consta su Acta Constitutiva y sus modificaciones* si las hubiera)

Fecha y lugar de expedición:

Nombre del Fedatario Público, mencionando si es Titular o Suplente:

Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio:

Tomo:

Libro:

Agregado con número al Apéndice:

*NOTA: En caso de que hubiere modificaciones **relevantes** al Acta Constitutiva (cambio de razón social, de domicilio fiscal, de giro o actividad, etc.), deberá mencionar los datos anteriores que correspondan a dicha modificación y la referencia de la causa de la misma.

Únicamente para Personas Físicas:

Número de folio de la Credencial para Votar:

P O D E R
Para Personas Físicas o Jurídicas que comparezcan a través de Apoderado, con Poder General o Especial para Actos de Administración o de Dominio, que les faculte para comparecer al proceso y a la firma del contrato que resulte del mismo: (en caso de ser Personas Jurídica y el poder se otorgue en la escritura del acta constitutiva, manifestarlo en este cuadro)

Número de Escritura Pública:

Tipo de poder:

Nombre del Fedatario Público, mencionando si es Titular o Suplente:

Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio:

Tomo:

Libro:

Agregado con número al Apéndice:

Lugar y fecha de expedición:

Clasificación de la empresa: Micro Pequeña Mediana Grande

Tipo de empresa: Comercializadora Productora Servicio local Nacional Int..

PROTESTO LO NECESARIO

Nombre y firma del Representante Legal

C05/2015 DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD.

ANEXO 5
PROPUESTA TÉCNICA
CONCURSO 05/2015

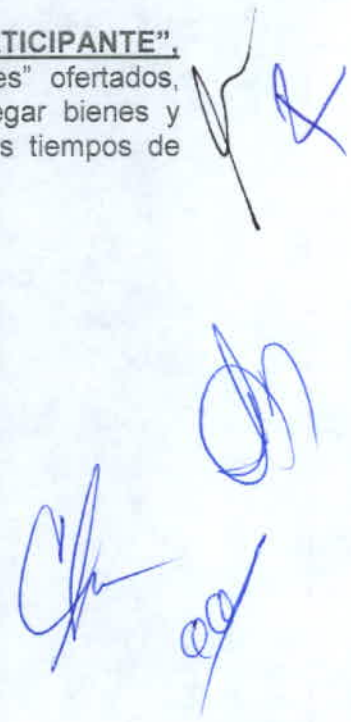
"DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD"

"COMITE" DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES DEL SISTEMA PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO.
P R E S E N T E

Partida	Cantidad	Artículo	Marca	Modelo	Especificaciones
1					

Yo Nombre _____ en mi calidad de Representante Legal del "**PARTICIPANTE**", manifiesto bajo protesta de decir verdad, que cumplo con la totalidad de los "bienes" ofertados, y que en caso de resultar adjudicado cumpliré con mi ofrecimiento de entregar bienes y servicios con las características y especificaciones requeridas así como en los tiempos de entrega requeridos por la CONVOCANTE.

Nombre y firma Representante Legal



ANEXO 6
PROPUESTA ECONÓMICA
CONCURSO 05/2015

"DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD"

"COMITE" DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES DEL SISTEMA PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO.
P R E S E N T E

PARTIDA	CANTIDAD	ARTÍCULO	MARCA	MODELO	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1						
SUBTOTAL						
I.V.A.						
GRAN TOTAL						

CANTIDAD CON LETRA:

Declaro bajo protesta de decir verdad que los precios cotizados tienen una vigencia de 30 días naturales contados a partir de la apertura de la propuesta económica y que son especiales a Gobierno, por lo cual son más bajos de los que rigen en el mercado.

Nombre y firma Representante Legal

ANEXO 7

TEXTO DE FIANZA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Los "PROVEEDORES" que opten por garantizar el cumplimiento del contrato a través de Fianza, deberán presentarla con el siguiente texto:

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EL EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE ME OTORGA EL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 5º Y 6º DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE \$ _____ (CANTIDAD CON LETRA) A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO.

PARA: GARANTIZAR POR (NOMBRE DEL "PROVEEDOR") CON DOMICILIO EN _____ COLONIA _____ CIUDAD _____, EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN EL CONTRATO No. _____, DE FECHA _____, CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, CON UN IMPORTE TOTAL DE \$ _____ (CANTIDAD CON LETRA); GARANTIZANDO, ADEMÁS, LA CALIDAD DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, EN LOS TÉRMINOS ESTIPULADOS EN DICHO CONTRATO Y PARA RESPONDER DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS QUE PUDIEREN RESULTAR, ASÍ COMO EL PAGO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS CONSECUENCIAS JURÍDICAS Y LEGALES QUE DEVENGAN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CITADO CONTRATO.

ESTA FIANZA ESTARÁ VIGENTE POR 12 DOCE MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO DE REFERENCIA. Y, SÓLO PODRÁ SER CANCELADA, CON LA PRESENTACIÓN, POR PARTE DE NUESTRO FIADO, DEL CONSENTIMIENTO QUE, POR ESCRITO, EL ORGANISMO LLEGUE A OTORGAR PARA TAL EFECTO.

LA PRESENTE FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE EN CASO DE SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS O RECURSOS HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN Y SERA EXIGIBLE LA MISMA EN CUALQUIER TIEMPO.

EN CASO DE QUE LA CONCLUSION TOTAL DE LOS JUICIOS O RECURSOS TENGA LUGAR CON POSTERIORIDAD A 12 DOCE MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO (No. DE CONTRATO), SUBSISTIRÁ LA OBLIGACIÓN DE LA AFIANZADORA Y SERÁ IGUALMENTE EXIGIBLE LA FIANZA POR UN PLAZO ADICIONAL DE SEIS MESES A PARTIR DE LA TERMINACIÓN DE LOS JUICIOS O RECURSOS.

LA AFIANZADORA EXPRESA SU CONSENTIMIENTO DE QUE SU OBLIGACION SUBSISTIRÁ, PERMANECIENDO VIGENTE LA FIANZA, AUN EN CASO DE QUE FUERAN PRORROGADOS LOS PLAZOS ESTABLECIDOS PARA LAS ENTREGAS DE LOS BIENES SEÑALADOS EN EL CITADO CONTRATO O EXISTA ESPERA, OTORGANDO SU ANUENCIA AL RESPECTO. DE IGUAL FORMA, LAS ENTREGAS DE LOS BIENES QUE SE HICIEREN CON POSTERIORIDAD A LOS PLAZOS ESTIPULADOS, NO CONSTITUIRÁ NOVACION DE LA OBLIGACION.

EN EL CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 93 AL 95 BIS, 118 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR, ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER

C05/2015 DESPENSAS PARA LOS PROYECTOS DE VINCULACION Y NORMATIVIDAD.



ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA DESPENSA 1 DEL ANEXO 1
2,550 DESPENSAS PARA TRABAJO SOCIAL PROYECTO CONTIGO DIF
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	ABRIL		JUNIO	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
ALMACEN GENERAL SISTEMA DIF JALISCO	13-abr-15	1275	01-jun-15	1275

TOTAL ANUAL 2,550

5



ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA DESPENSA 2 DEL ANEXO 1
 5,750 DESPENSAS PARA TRABAJO SOCIAL PROYECTO MANO A MANO
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A DICIEMBRE 2015

MUNICIPIOS	ABRIL		JUNIO	
	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	CANTIDAD
ALMACEN GENERAL SISTEMA DIF JALISCO	13-abr-15	2875	01-jun-15	2875
TOTAL ANUAL		5,750		

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]