



B A S E S
CIUDAD DE CHETUMAL,
MUNICIPIO OTHÓN P. BLANCO
SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL DEL
GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NºSEDESO-DA-LPN1-2023.
“EL SUMINISTRO DE APOYOS
ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA
MUJER ES VIDA EN SU MODALIDAD
APOYO ALIMENTARIO”.

En cumplimiento a las disposiciones establecidas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo, en sus artículos 19 inciso a), 21 fracción I y demás disposiciones aplicables en la materia, el Gobierno del Estado, a través de la Secretaría de Desarrollo Social, convoca a las personas físicas y morales interesadas en participar en la **Licitación Pública Nacional No. SEDESO-DA-LPN1-2023** para el **“SUMINISTRO DE APOYOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA MUJER ES VIDA EN SU MODALIDAD APOYO ALIMENTARIO”**.

Para este fin, se pone a disposición de los interesados, a partir de la publicación de la convocatoria e inclusive hasta el séptimo día natural previo al acto de presentación y apertura de propuestas, las bases que regularán este proceso.

ÍNDICE

CONTENIDO	1-2
TERMINOLOGÍA	3-4
BASES	4-25
PRIMERA. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN	4
SEGUNDA. DESCRIPCIÓN Y OBJETO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN	4
TERCERA. HORARIO, FECHAS Y PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR LA JUNTA DE ACLARACIONES, PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, FALLO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO	5
CUARTA. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES PARA LLEVAR A CABO EL SUMINISTRO	10
QUINTA. ACREDITACIÓN PARA PARTICIPAR EN LOS ACTOS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN	11
SEXTA. CONDICIONES DE PRECIO, ANTICIPO Y PAGO	12
SÉPTIMA. CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LAS EVALUACIONES	13
OCTAVA. CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.	14
NOVENA. GARANTÍAS QUE DEBERÁN OTORGARSE	15
DÉCIMA. FORMA PARA INTEGRAR LAS PROPUESTAS	15
DÉCIMA PRIMERA. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES	22

DÉCIMA SEGUNDA. CAUSAS PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.....	22
DÉCIMA TERCERA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.....	23
DÉCIMA CUARTA. CANCELACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN	23
DÉCIMA QUINTA. PENAS CONVENCIONALES	23
DÉCIMA SEXTA. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS	24
DÉCIMA SÉPTIMA. DEL CONTRATO	24
DÉCIMA OCTAVA. ASPECTOS GENERALES	25
ANEXOS	27-66
ANEXO 1.- CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES	27
ANEXO 2.- PROPUESTA ECONÓMICA	43
ANEXO 3.- MODELO DEL CONTRATO	44
ANEXO 4.- FIANZA DE CUMPLIMIENTO	51
ANEXO 4.1.- FIANZA DE VICIOS OCULTOS	52
ANEXO 5.- FORMATO DE CARTA PODER	53
ANEXO 6.- MANIFIESTO DE FACULTADES.....	54
ANEXO 7.- MANIFESTACIÓN PARA PERSONA MORAL	56
ANEXO 7.1.- MANIFESTACIÓN PARA PERSONA FÍSICA	57
ANEXO 8.- MANIFESTACIÓN QUE CONOCE Y ACEPTA LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES.	58
ANEXO 9.- DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD Y COLUSIÓN	59
ANEXO 9.1.-MANIFIESTO DE NO CONFLICTO DE INTERESES.....	61
ANEXO 10.- GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA	65
ANEXO 11.- MODELO DE CARTA COMPROMISO	66

TERMINOLOGÍA

- A. Adjudicado:** Licitante que cumple con todos los requerimientos legales, técnicos y económicos, cuya propuesta presentada sea la solvente más baja y satisfactoria para la convocante.
- B. Área solicitante o requirente:** Dirección de Atención a Rezago Alimentario Zona Norte de la SEDESO.
- C. Área técnica:** Dirección de Atención a Rezago Alimentario Zona Norte de la SEDESO
- D. Bases:** Documento que contiene las reglas y condiciones en materia de adquisiciones, que rigen la presente licitación, así como sus formatos y anexos.
- E. Cliente:** El Gobierno del Estado de Quintana Roo a través de la Secretaría de Desarrollo Social. (SEDESO).
- F. Contrato:** Instrumento legal que suscribe la Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo. Respectivamente con el(os) licitante(s) adjudicado(s) en el que constan los derechos y obligaciones conforme a los cuales se regirán las partes, en los términos del artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.
- G. Convocante:** El Gobierno del Estado de Quintana Roo a través de la Secretaría de Desarrollo Social.
- H. Identificación Oficial:** Pasaporte, Cédula Profesional Vigente, Credencial para votar expedida por el Instituto Nacional Electoral (antes Instituto Federal Electoral).
- I. Ley:** Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.
- J. Licitante:** Persona física o moral que concursa en la presente licitación.
- K. Observadores:** Personas físicas o morales que de manera libre y voluntaria participen mediante asistencia presencial sin derecho a voz ni voto en los procedimientos de licitación, mediante registro previo a la celebración de cada una de las etapas del procedimiento correspondiente.
- L. Órgano de Control:** Secretaría de la Contraloría del Estado de Quintana Roo.
- M. Procedimiento de licitación:** Es el procedimiento administrativo de preparación de la voluntad contractual, por lo que un ente público en ejercicio de la función administrativa invita a los interesados para que, sujetándose a las bases fijadas en el pliego de condiciones, formen propuestas de entre las cuales se seleccionará la más conveniente; dispuesto en los artículos 19 inciso a), 21 fracción 1, 22, 23, 24, 25 y demás relativos y aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios

Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo, los cuales hacen referencia a: **Licitación Pública Nacional**.

N. Proveedor: Persona física o moral que resulte adjudicada en esta licitación.

Nota: Esta convocante no acepta la recepción de propuestas enviadas por medio del servicio postal o mensajería. En virtud de lo antes expuesto la presentación de las propuestas deberá hacerse de manera personal.

BASES

PRIMERA. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

Quienes deseen participar en esta licitación, deberán ser personas físicas o morales, que posean capacidad jurídica y no estar impedidas civil, mercantil o administrativamente para ejercer plenamente sus derechos, cumplir sus obligaciones y que estén en posibilidad de suministrar los bienes citados en el **Anexo 1.-Características y especificaciones** y además cumplan con lo siguiente:

A. Cubrir el costo de las bases del procedimiento de licitación:

A.1). Los interesados en participar deberán pagar la cantidad de -----**\$4,312.00** (**Son: Cuatro mil trescientos doce pesos 00/100 M.N.**), -----de acuerdo a lo publicado en el Periódico Oficial del Estado de Quintana Roo en fecha 2 de marzo de 2023, debiendo efectuar el pago correspondiente en las Oficinas Recaudadoras de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado, previa presentación por parte del licitante de la Orden de Pago, expedida por el Departamento de Recursos Materiales de la Secretaría de Desarrollo Social.

B. Que tenga actividad comercial relacionada con el objeto del procedimiento de licitación, y que cuenten con experiencia, capacidad técnica, recursos financieros y demás que sean necesarios.

SEGUNDA. DESCRIPCIÓN Y OBJETO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

A. Objeto de la Licitación. El "SUMINISTRO DE APOYOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA MUJER ES VIDA EN SU MODALIDAD APOYO ALIMENTARIO", cuyos conceptos se describen en el **Anexo 1.- Características y especificaciones** de estas bases de licitación.

B. De las Características. Los licitantes, para la presentación de sus propuestas, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstas en el **Anexo 1.- Características y especificaciones** adjunto a las presentes bases de licitación y los acuerdos que se deriven de la junta de aclaraciones.

- C. Idioma.** La proposición, comunicados y documentos que emita, tanto la Convocante como los licitantes, deberán estar redactados en idioma **español**.
- D. De las Propuestas.** Las propuestas presentadas deberán abarcar el 100% de las características y especificaciones señaladas en el **Anexo 1.- Características y especificaciones** siendo, que el incumplimiento de alguna de las características solicitadas será causa de descalificación.
- E. De la adjudicación.** Para esta licitación, se considerará la adjudicación a un solo licitante, para aquel licitante cuya propuesta resulte satisfactoria técnica y económicamente para la convocante y presente la propuesta solvente más baja.
- F. De los Actos.** Las reuniones, visitas y actos públicos que se deriven de los procedimientos de contrataciones públicas, son video grabadas desde el 1ero de enero del año 2019, en estricto apego a lo establecido en la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública para el Estado de Quintana Roo, publicada en el Periódico Oficial del Estado y en el Acuerdo por el que se expide el Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prórrogas de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Quintana Roo de fecha 7 de septiembre de 2018, en su anexo primero, sección II, numeral 6, Fracción II, ambos ordenamientos vigentes, a fin de promover las mejores prácticas en materia de combate a la corrupción y prevención de conflictos de interés en los procedimientos de contrataciones públicas sujetas a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.

TERCERA. HORARIO, FECHAS Y PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR LA JUNTA DE ACLARACIONES, PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS Y FALLO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

A. CALENDARIO DE EVENTOS.

EVENTOS	FECHA	HORA	LUGAR
Publicación de la Convocatoria	El viernes 03 de marzo de 2023 en 2 diarios de mayor circulación en el Estado, así como en la página de la SEDES (https://qroo.gob.mx/sedes).		
Plazo de Inscripción	Desde la publicación de la convocatoria y hasta las 11:00 horas del viernes 10 de marzo de 2023.		
Envío de preguntas sobre las bases	Hasta el jueves 09 de marzo de 2023.	11:00 horas.	licitaciones_sedes@hotmail.com y/o licitaciones.sedes@qroo.gob.mx
Junta de Aclaraciones	viernes 10 de marzo de 2023	11:00 horas.	Sala de Juntas del Despacho de la Secretaría de Desarrollo Social, ubicado

EVENTOS	FECHA	HORA	LUGAR
Entrega de muestras físicas de los productos ofertados	El sábado 11 de marzo de 2023	10:00 horas - 12:00 horas	en Av. Lázaro Cárdenas No.169 entre 5 de mayo y 16 de septiembre Colonia Plutarco Elias Calles, C.P. 77090 de la Ciudad de Chetumal, Quintana Roo.
Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.	El viernes 17 de marzo de 2023	11:00 horas.	
Fallo	El martes 21 de marzo de 2023	10:00 horas.	
Firma del contrato	El martes 21 de marzo de 2023	11:00 horas.	
Reducción de Plazo	<u>No</u>		
Tipo de Licitación	<u>Pública Nacional</u> (artículos 19 inciso a y 21 fracción I de la Ley)		

B. Limite de Venta de Bases. Las bases estarán disponibles desde la publicación de la convocatoria hasta siete días naturales previos al acto de presentación y apertura de proposiciones:

C. Junta de Aclaraciones. En acto público protocolario, se realizará la reunión de aclaraciones de las bases de esta licitación, el 10 de marzo de 2023 a las 11:00 horas en la Sala de juntas del Despacho de la Secretaría de Desarrollo Social, ubicada en la Av. Lázaro Cárdenas No.169 entre 5 de mayo y 16 de septiembre Colonia Plutarco Elias Calles, C.P. 77090 de la Ciudad de Chetumal, del Estado de Quintana Roo.

Reglas que deberán observar los licitantes para el acto:

- Al inicio del acto el servidor público responsable y designado para llevar a cabo las reuniones se identificará ante todos los asistentes quienes a su vez deberán registrarse en la lista de asistencia que al efecto se elabore, asentando cuando menos sus nombres completos y el carácter, cargo o puesto directivo con el que participan.
- Con base en el Acuerdo por el que se expide el Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Quintana Roo de fecha 7 de septiembre de 2018, emitido por el Órgano de Control, los particulares (licitantes, observadores y público en general), deberán dar su consentimiento tácito o expreso para ser video grabados en

las reuniones, mediante una carta firmada, documento que se les entregará al inicio de cada reunión, por parte de la convocante para su firma de aceptación, y así permanecer en las mismas.

- La acreditación de los participantes a este acto, deberá ser en apego a lo establecido en la cláusula quinta de estas bases de licitación, misma que obrará en el expediente.
- Solo estarán presente en la sala de los eventos los servidores públicos invitados y licitantes, sin embargo, con el fin de fomentar la transparencia de este acto la documentación que se genere estará publicada el mismo día en la página web de la Secretaría.
- La Convocante podrá expulsar a cualquier licitante que durante la celebración del acto lleve a cabo actitudes inapropiadas, ello con independencia de la aceptación de su propuesta.
- No se permitirá la portación y/o uso de teléfonos celulares, cámaras, equipos de comunicación electrónicos, relojes inteligentes, así como cualquier otro aparato de radio comunicación.
- Deberán presentarse al menos 15 minutos antes de que inicie el evento.

I. La Convocante llevará a cabo la junta de aclaraciones, ante la presencia de servidores públicos, área técnica, autoridades invitadas y licitantes debidamente acreditados que asistan, a fin de que las preguntas, dudas y/o aclaraciones recibidas con anticipación, se les dé respuesta de manera clara y precisa; no obstante será de estricta responsabilidad del licitante que no asistió, acudir al Departamento de Recursos Materiales de la Secretaría de Desarrollo Social, con la debida oportunidad a recoger la copia del acta de la junta respectiva, por lo que deberá de firmar al calce de la copia del acta.

II. Las solicitudes de aclaraciones deberán ser dirigidas a la Dirección Administrativa de la Secretaría de Desarrollo Social, en las cuales se deberá plantear de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la convocatoria a la licitación pública, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados podrán ser desechadas por la convocante.

El escrito deberá estar dirigido de la siguiente manera:

Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo
Dirección Administrativa
PRESENTE

III. Los licitantes deberán presentar sus dudas por escrito al correo electrónico **licitaciones_sedeso@hotmail.com** y/o **licitaciones.sedeso@qroo.gob.mx**, en documento formato PDF con la firma del Representante o apoderado Legal y en formato editable en Word, **cuando menos 24 horas de anticipación al acto de junta de aclaraciones anexando el comprobante de pago de bases adjunto a las preguntas**, mismo que servirá como método para agilizar el desarrollo del acto, el cual se efectuará en la Sala de juntas del Despacho de la Secretaría de Desarrollo Social, cuya dirección ha sido señalada con anterioridad, por lo que una vez transcurrido dicho plazo no se procederá a dar contestación alguna a las preguntas que serán recepcionadas con posterioridad al plazo citado.

IV. Las modificaciones que se deriven de la junta de aclaraciones serán consideradas como **parte integrante de estas bases de licitación.**

V. Solamente podrán formular aclaraciones o solicitar modificaciones a las bases y sus anexos, las personas que hayan adquirido las bases correspondientes, lo cual deberá acreditarse con copia del comprobante de pago, en caso contrario, se les permitirá su asistencia sin poder formular preguntas. Las aclaraciones o solicitud de modificaciones a las bases y sus anexos serán ponderadas por la Convocante.

VI. No se permitirá la entrada a este acto al licitante o servidores públicos que se apersonen después de iniciada la junta de aclaraciones en el horario establecido.

VII. Una vez concluida la junta de aclaraciones de la licitación, no se dará respuesta a ninguna pregunta o duda que no se haya recepcionado en el periodo establecido. Por lo que no se proporcionará ninguna información adicional posterior al evento de la junta de aclaraciones.

D. Entrega de muestras físicas de los productos y pago de los análisis de laboratorio. El día 11 de marzo de 2023, se llevará a cabo la entrega de muestras físicas de los productos y pagos de los análisis de laboratorio; en el cual los licitantes deberán presentar 5 piezas de cada uno de los productos y marca ofertados, mismos que serán recibidos por la convocante en la Sala de Juntas del despacho de la Secretaría de Desarrollo Social, ubicada en la Av. Lázaro Cárdenas No.169 entre 5 de mayo y 16 de septiembre Colonia Plutarco Elías Calles, C.P. 77090 de la Ciudad de Chetumal, Quintana Roo, en el periodo comprendido entre las 10:00 horas y las 12:00 horas. El licitante deberá entregar los productos acompañado de una relación de los mismos que entrega por duplicado, para que la convocante le expida una copia debidamente sellada y firmada de recibidos. Estas muestras deberán cumplir con la NOM-051-SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado, para Alimentos y Bebidas No Alcohólicas Preenvasados – Información Comercial y Sanitaria y llevarán una etiqueta adherida con los datos del licitante, los de la licitación y la descripción del producto tal y como aparece en el Anexo 1.-Características y especificaciones de las presentes bases. Este recibo de entrega de muestras, los licitantes deberán integrarlo como parte de su propuesta técnica. Estas muestras recibidas, serán enviadas a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), designado por la convocante y los análisis realizados, serán pagados por los licitantes. Este pago será mediante transferencia interbancaria electrónica y deberá realizarse el día 13 de marzo de 2023, a razón de \$8,500.00 (ocho mil quinientos pesos) más el I.V.A. correspondiente por cada producto, los datos bancarios del laboratorio serán proporcionados en la junta de aclaraciones. Se exceptúa el papel higiénico del pago de los análisis. El comprobante de la transferencia interbancaria del pago de los análisis será integrado por los licitantes, como parte de su propuesta técnica. Si el pago de los análisis no se hizo en la fecha indicada anteriormente o el monto pagado no es correcto o si los resultados de los análisis no corresponden con las especificaciones del Anexo 1.-Características y especificaciones de las presentes bases, el licitante será descalificado; el monto pagado por los análisis no será reembolsable bajo ningún concepto.

I. En punto de las 10:00 horas, el servidor público designado por la convocante para llevar a cabo el evento, declarará iniciado la entrega – recepción de muestras físicas y será el único facultado para aceptar o desechar las mismas y, en general, para tomar todas las decisiones durante la realización del acto, en los términos de la Ley. Los licitantes presentarán sus muestras conforme a su hora de llegada y su respectivo registro que se

hizo para tal efecto. Dichas muestras serán recibidas tal y como las presenten los licitantes y en caso de detectarse alguna diferencia con respecto a los productos solicitados o que no cumplen alguna característica establecida en las bases, se recibirán haciéndose la observación en el recibo de entrega – recepción que llevará a cabo la convocante para posteriormente evaluar técnicamente dichos incumplimientos por parte de los licitantes. El registro de los licitantes que van a presentar muestras se cerrará en punto de las 12:00 horas. Los licitantes que no se encuentren físicamente en los horarios pactados, no se les recibirán sus muestras.

E. Presentación y Apertura de Proposiciones. En acto público protocolario se efectuará la recepción y apertura de propuestas, el 17 de marzo de 2023, a las 11:00 horas en la Sala de Juntas del despacho de la Secretaría de Desarrollo Social, ubicada en la Av. Lázaro Cárdenas No.169 entre 5 de mayo y 16 de septiembre Colonia Plutarco Elías Calles, C.P. 77090 de la Ciudad de Chetumal, del Estado de Quintana Roo.

I. En punto de la hora señalada, el servidor público designado por la convocante para presidir el evento, declarará iniciado el acto de presentación y apertura de proposiciones y será el único facultado para aceptar o desechar las propuestas y, en general, para tomar todas las decisiones durante la realización del acto, en los términos de la Ley.

II. Previo al acto de presentación de los sobres, la convocante verificará en la página web de la Secretaría de la Contraloría del Estado de Quintana Roo, si los licitantes se encuentran inhabilitados o no inhabilitados, en caso de encontrarse inhabilitados no se recepcionarán sus propuestas.

III. Ante la presencia de los servidores públicos y observadores, los licitantes entregarán al servidor público designado por la Secretaría de Desarrollo Social, un sobre cerrado en forma inviolable que contenga en su interior por separado la propuesta técnica y la propuesta económica, todos los sobres que presenten deberán estar debidamente firmados y rotulados por la persona facultada para ello, considerando que la información legal para su acreditación deberá ser entregada al inicio de cada acto, independientemente de la que integren en sus propuestas.

IV. Acto seguido, se procederá a la apertura de las proposiciones técnicas, revisando la documentación presentada y se desecharán las que hubieren omitido alguno de los requisitos exigidos, las que serán devueltas, transcurridos quince días naturales contados a partir de la fecha en que se dé a conocer el fallo de la licitación. En caso de omitir algún requisito en el sobre técnico, el licitante será descalificado y no se dará apertura al sobre económico por lo que el total de los asistentes al evento rubricarán dicho sobre para dejar constancia.

V. A continuación, se procederá a la apertura del sobre de la propuesta económica de los licitantes que hayan cumplido cuantitativamente con todos los requisitos legales y técnicos, mismo que deberá estar cerrado en forma inviolable y firmado autógrafamente por la persona facultada para ello, cuyo contenido se leerá en voz alta en el evento.

VI. A las personas físicas y morales que hayan resultado descalificadas o no adjudicadas, se les otorgará un término de dos meses para la recuperación de sus propuestas técnicas y económicas; dicho plazo empezará a surtir efectos una vez que hayan transcurrido los quince días naturales

señalados en el inciso e.4, en caso contrario, la convocante acordará lo conducente; una vez transcurrido dicho plazo, se liberará a la convocante de toda responsabilidad con respecto a las proposiciones descalificadas o no adjudicadas, así como a su contenido.

VII. Las propuestas que contengan todos los documentos solicitados en estas bases de licitación, se aceptarán para su análisis detallado, con las reservas de los resultados que de éste se desprendan.

VIII. Por lo menos dos licitantes y los servidores públicos presentes, firmarán los documentos de las proposiciones admitidas.

IX. Se levantará el acta del evento, en la que se harán constar los importes y las propuestas admitidas para su análisis y evaluación, así como las que hubieran sido desechadas y las causas que lo motivaron; en la misma se indicará también la fecha, lugar y hora en que se llevará a cabo el fallo de la licitación. El acta será firmada por los asistentes y al final del evento se enviará vía correo electrónico copia legible de la misma para efectos de su notificación. Dicha acta quedará disponible para su descarga en la página <https://qroo.gob.mx/sedeso/> (licitaciones públicas), la falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos.

F. Fallo de la Licitación. El acto público protocolario se llevará a cabo en el 21 de marzo de 2023, a las 10:00 horas en la Sala de Juntas del Despacho de la Secretaría de Desarrollo Social, ubicada en la Av. Lázaro Cárdenas No.169 entre 5 de mayo y 16 de septiembre Colonia Plutarco Elías Calles, C.P. 77090 de la Ciudad de Chetumal, del Estado de Quintana Roo.

I. El fallo de la licitación se dará a conocer a los interesados en junta pública, en la que libremente podrán asistir los licitantes que hubieren participado en el acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.

II. El acto de fallo la Convocante proporcionará la información sobre las razones por las cuales las propuestas no fueron elegidas la cual será inapelable y se hará constar mediante acta que será levantada en presencia de quienes asistan al acto y contendrá en su caso, el importe y nombre de la persona física o moral que haya resultado adjudicada.

III. La falta de firmas de los licitantes no invalidará su contenido y efectos del acta. Si a quien se le haya adjudicado el contrato no está presente, se le notificará por escrito el fallo.

IV. Si ocurriesen circunstancias imprevisibles o de fuerza mayor que imposibiliten a la Convocante para dar a conocer el fallo en la fecha originalmente señalada, podrá por única vez diferir el fallo comunicando previamente que por escrito a los licitantes e invitados.

G. Firma del Contrato. La firma del contrato se realizará, el 21 de marzo 2023 a las 11:00 horas en la Sala de Juntas del Despacho de la Secretaría de Desarrollo Social, ubicado en la Av. Lázaro Cárdenas No.169 entre 5 de mayo y 16 de septiembre Colonia Plutarco Elías Calles, C.P. 77090 de la Ciudad de Chetumal, del Estado de Quintana Roo.

I. El Contrato se adjudicará a la persona física o moral que reúna las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la Convocante y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

CUARTA. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES PARA LLEVAR A CABO EL SUMINISTRO.

A. El periodo para la prestación del suministro será a partir del día 21 de marzo de 2023 y hasta el 31 de diciembre de 2023.

I. La entrega de la partida 1 se llevará a cabo, de la siguiente manera:

NO	MUNICIPIO	CENTRO DE DISTRIBUCIÓN	SURTIDO 27 AL 28 ABR	SURTIDO 29 DE MAY AL 2 DE JUN	SURTIDO 17 Y 21 JUL	SURTIDO 25 AL 29 SEP	SURTIDO 13 AL 17 DE NOV
1	BENITO JUAREZ	BJ - CDC MUNICIPAL SM 77	1,600	1,600	1,600	1,600	1,600
2		BJ - CDC MUNICIPAL SM 99	900	900	900	900	900
3		BJ - CDC MUNICIPAL SM 101	1,600	1,600	1,600	1,600	1,600
4		BJ - CDC MUNICIPAL SM 103	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
5		BJ - CDC MUNICIPAL SM 217	600	600	600	600	600
6		BJ - CDC MUNICIPAL SM 220	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
7		BJ - CDC MUNICIPAL SM 228	1,600	1,600	1,600	1,600	1,600
8		BJ - CDC MUNICIPAL SM 236	1,600	1,600	1,600	1,600	1,600
9		BJ - FARO SM 259	8,200	8,200	8,200	8,200	8,200
10		BJ - ICAT CANCÚN SM 221	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
11		BJ - AVANTE	200	200	200	200	200
12		BJ - IMM SM 247	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
13		BJ - Inst Mpal de la Mujer/ Bonfil	600	600	600	600	600
14	OTHÓN P. BLANCO	ICAT CHETUMAL	500	500	500	500	500
15		CENTRO DE DESARROLLO COMUNITARIO, HABITAT 2	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
16		CENTRO DE DESARROLLO COMUNITARIO, HABITAT 3	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
17		BODEGA IIEEA	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000
18	BACALAR	BODEGA MUNICIPAL DE BACALAR	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
19	COZUMEL	DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO SOCIAL	900	900	900	900	900
20		COZUMEL BIBLIOTECÓN	900	900	900	900	900
21	FELIPE CARRILLO PUERTO	TEATRO DE LA CIUDAD	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500
22	ISLA MUJERES	CDC ZONA CONTINENTAL	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
23		CDC ZONA INSULAR	800	800	800	800	800
24	JOSÉ MARÍA MORELOS	EX-ACADEMIA COMERCIAL	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
25	LÁZARO CÁRDENAS	CASA DE LA CULTURA	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
26	PUERTO MORELOS	COL ZETINA GASCA	700	700	700	700	700
27		LEONA VICARIO	800	800	800	800	800
28	SOLIDARIDAD	ICAT EJIDAL	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
29		COL COLOSIO	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
30		ELEONORA MENDOZA, AC.	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
31		CLUB CORAZÓN	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
32	TULUM	ICAT TULUM	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
TOTALES			50,000	50,000	50,000	50,000	50,000

b. La convocante entregará a los licitantes el calendario de suministro de apoyos alimentarios el día de la junta de aclaraciones; dichos apoyos alimentarios serán entregados en cada uno de los municipios a cuenta del proveedor; cabe señalar que podría haber modificaciones en las cantidades de distribución derivado de las necesidades de los mismos durante el transcurso de la ejecución del contrato.

- c. Los licitantes deberán contar con la infraestructura necesaria que les permitan cumplir con el debido abastecimiento objeto de esta licitación, comprometiéndose a entregar los bienes o servicios a entera satisfacción de la convocante o el cliente.
- d. La Convocante podrá efectuar las visitas que estime pertinentes a las instalaciones de los licitantes participantes, a fin de verificar que cuenten con los elementos necesarios para realizar, controlar, evaluar y supervisar la distribución y entrega de los bienes ofertados.
- e. Las visitas que se realicen a las instalaciones antes señaladas, se llevarán a cabo en apego a lo establecido en la sección IV, numeral 15 del Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Quintana Roo de fecha 7 de septiembre de 2018.
- f. Se podrán hacer devoluciones de los bienes cuando se compruebe que existan vicios ocultos o defectos de fabricación o presente deficiencias imputables al licitante adjudicado.
- g. La Convocante no adjudicará los bienes o servicios que no sean aceptables en cuanto a las condiciones reales del mercado.
- h. Será responsabilidad de "El Proveedor" los bienes que suministre hasta en tanto no se realice la entrega y aceptación total por parte de "El Cliente". Los gastos que se eroguen por este concepto serán por cuenta única y exclusiva de este.

QUINTA. ACREDITACIÓN PARA PARTICIPAR EN LOS ACTOS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

Los licitantes a través de su representante o apoderado legal, deberán acreditar a las personas que elija para asistir a los diferentes eventos programados de la presente licitación (Junta de Aclaraciones, Recepción de muestras y Apertura de Propuestas Técnicas y Económicas, y al Acto de Fallo), y serán estas las únicas facultadas para asistir a dichos actos, los cuales deberán presentar:

A) Persona Física:

A.1. Propietario: Original y copia de la identificación oficial vigente, ó

A.2. En Representación: Carta Poder Simple expedida por el propietario, en la cual se otorgue y acepte el poder, debiendo anexar en original y copia la identificación oficial de cada uno de ellos, y copia de los testigos. **(Anexo 5.-Formato de carta poder), ó**

A.3. En caso de representarla a través de Poder Notarial: Anexar original y copia legible del Poder Notarial e identificación oficial de ambos, mediante la cual se acredite la facultad del apoderado legal que asista al acto de presentación y apertura de propuestas, para suscribir las propuestas a nombre de la persona física.

B) Persona Moral:

b.1. Representante o Apoderado Legal: Original y copia del Poder Notarial e identificación oficial mediante la cual se acredite la facultad del representante o apoderado legal que asista al acto de presentación y apertura de propuestas, ó

B.2. En caso de Representación: Carta Poder Simple expedida por el Representante o Apoderado Legal, en la cual se otorgue y acepte el poder, debiendo anexar en original y copia la identificación oficial de cada uno de ellos, y copia de los testigos. **(Anexo 5.-formato de carta poder)** y anexar original y copia del Poder Notarial e identificación oficial

mediante la cual se acredite la facultad del representante o apoderado legal que emitió la carta poder simple.

En caso de acreditar su personalidad, se le otorgará voz y voto cuando el Servidor Público que preside el evento le indique; en caso contrario, únicamente podrá asistir con el carácter de oyente en el desarrollo de dichos actos.

No podrán participar las personas físicas o morales inhabilitadas por resolución definitiva de la Secretaría de la Función Pública, o por la Secretaría de la Contraloría del Estado.

SEXTA. CONDICIONES DE PRECIO, ANTICIPO Y PAGO.

A. Condiciones de precio:

- A.1. Los precios deberán ser en Moneda Nacional y fijo hasta finalizar el suministro de los bienes y por el tiempo determinado, por lo que no habrá ajuste de precios.
- A.2. Se propondrá precios unitarios en cada partida para los conceptos licitados y, por lo tanto, no se presentará alternativa que modifique lo estipulado en estas bases de licitación.
- A.3. No se aceptarán ajuste de precios.

B. Condiciones de Anticipo

B.1 Para el presente procedimiento no se considerará un anticipo.

C. Condiciones de Pago

El pago se hará en 5 exhibiciones bimestrales de conformidad al "calendario de pagos" que se describe a continuación, dentro de los veinte días naturales posteriores a la entrega de los bienes objeto de la presente licitación, vía transferencia bancaria por conducto de la Dirección de Egresos de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo, ubicada en la calle 22 de enero No. 01, Palacio de Gobierno, Planta Baja, colonia Centro, C.P. 77000, en la ciudad de Chetumal, Quintana Roo, al número cuenta que "El Prestador del Servicio" estipule en el contrato (anexo 3), considerando lo siguiente:

"Calendario de pagos"

Número de pagos	Cantidad de apoyos alimentarios a suministrar	Documentos a entregar	Porcentaje de pago
Un primer pago	50,000	En el mes de marzo a la entrega de la factura global, primer recibo	20% del monto total del contrato

Un segundo pago	50,000	En el mes de abril a la entrega del segundo recibo.	20% del monto total del contrato
Un tercer pago	50,000	En el mes de junio a la entrega del tercer recibo.	20% del monto total del contrato
Un cuarto pago	50,000	En el mes de agosto a la entrega del cuarto recibo.	20% del monto total del contrato
Un quinto y último pago	50,000	En el mes de octubre a la entrega del quinto recibo.	20% del monto total del contrato
Totales	250,000		100% del monto total contratado

Los recibos deberán ser entregadas junto con la notificación del avance del servicio correspondiente, así como las evidencias fotográficas y actas de recepción por parte del "cliente" y el "proveedor" y la validación del área técnica, mismos que serán recepcionados en la siguiente dirección (En su formato digital y físico):

Dependencia	Ubicación	Correo Electrónico
Secretaría de Desarrollo Social.	Av. Lázaro Cárdenas No.169 entre 5 de Mayo y 16 de Septiembre Colonia Plutarco Elías Calles, C.P. 77090 de la Ciudad de Chetumal, Quintana Roo	licitaciones_sedeso@ hotmail.com y/o licitaciones.sedeso@q roo.gob.mx

C.2. A efecto de evitar retraso de los pagos en los términos antes señalados, "El Prestador del servicio" deberá presentar su factura electrónica original (archivos XML y PDF), debidamente sellada y firmada por personal autorizado de la empresa; las cuales serán elaboradas sin ralladuras, tachaduras o enmendaduras, de manera desglosada a nombre de Gobierno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo, con RFC. GEL-741008GY9 y domicilio fiscal calle 22 de enero No 1, Colonia Centro, C.P. 77000, de la Ciudad de Chetumal, Quintana Roo.

C.3. Si como consecuencia de la forma como se autoricen las inversiones, por razones fundadas, fuera necesario ampliar el monto total señalado para el suministro de los bienes, se podrá acordar el incremento de las cantidades solicitados, mediante modificación de los pedidos o contratos dentro de los seis meses posteriores a su firma, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, el 15% de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos; y el precio del suministro sea igual al pactado originalmente.

Tratándose de pedidos o contratos en los que se incluyan bienes o servicios de diferentes características, el porcentaje se aplicará para cada bien o servicio de que se trate.

SÉPTIMA. CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LAS EVALUACIONES

Para la evaluación cualitativa de las proposiciones que realice el *área técnica*, se revisará a detalle toda la documentación presentada por los licitantes aceptados para dicho análisis, en apego a los requerimientos solicitados en la cláusula décima y **anexo 1** de las bases de la licitación siendo de la siguiente manera:

- A.** Solo calificarán aquellas proposiciones que satisfagan la totalidad de los requisitos, condiciones, especificaciones, informes o documentos solicitados, así como el resultado de los análisis de laboratorio que se le realizarán a las muestras presentadas por los licitantes, que estén acorde con las especificaciones técnicas del anexo 1 de las presentes bases.
- B.** No serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción de los actos de la licitación.
- C.** Sin contravenir lo estipulado en las bases, y sin que ello implique el otorgamiento de ventajas potenciales o efectivas para los licitantes, la Convocante, podrá solicitar las aclaraciones que estime pertinentes cuando sea necesario para la evaluación de las propuestas.
- D.** La omisión de fondo en el contenido de algún documento, o bien omisión de estos, será motivo de rechazo de la propuesta, no obstante haber sido admitida en el acto de apertura. Dicho incumplimiento, inobservancia u omisión, será señalada por la convocante mediante dictamen técnico donde se motive y fundamente la determinación respectiva.
- E.** El resultado de la evaluación será desarrollado en un dictamen que servirá como fundamento para el fallo, en el que se hará constar una reseña cronológica de los actos del procedimiento, el análisis de las proposiciones y las razones para admitirlas o descalificarlas.
- F.** Para la evaluación de las proposiciones no se utilizarán mecanismos de puntos o porcentajes.

OCTAVA. CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

La dependencia o entidad convocante, con base en el análisis comparativo de las proposiciones admitidas, emitirá un dictamen que servirá para el fallo, mediante el cual se adjudicará el pedido o contrato a la persona que entre los proponentes reúna las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

Si resultare que dos o más proposiciones satisfacen los requerimientos de la convocante, el pedido o contrato se le adjudicará a quien presente la postura más baja. En caso de continuar el empate técnico, la instancia convocante adjudicará el pedido o contrato, en igualdad de condiciones, a las empresas que tengan en su planta laboral un cinco por ciento de personas con discapacidad, cuya alta en el Instituto Mexicano del Seguro Social se haya dado con seis meses de antelación al momento del cierre de la licitación Pública; en caso de no contar con esta condición se adjudicará

a la empresa que cuente con el Distintivo Quintana Roo Verde que otorga el Gobierno del Estado o con otra certificación similar otorgada por institución legalmente autorizada para ello en las demás entidades federativas; y en defecto de ambas, se adjudicará a la empresa que haya relacionado en la propuesta técnica el mayor número de profesionistas.

NOVENA. GARANTÍAS QUE DEBERÁ OTORGARSE.

En su caso a quien se le adjudique el contrato, deberá garantizar:

A. Garantía de cumplimiento. Fianza del 10% del monto total contratado (Incluyendo comisión e IV.A.) expedida por una Institución de fianzas debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas en vigor, en moneda nacional, a favor de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo, para responder en caso de incumplimiento de contrato, La cual deberá exhibirse a la firma del contrato, cuya vigencia será a partir de la firma del contrato y hasta la conclusión del suministro, siendo el 31 de diciembre del año 2023 (**Anexo 4.- Fianza de cumplimiento**).

B. Garantía de Vicios ocultos. Fianza por el 10% del monto total contratado (Incluyendo comisión e IVA), expedida por una Institución de fianzas debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas en vigor, en moneda nacional a favor de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo, misma que servirá para responder en caso de defectos de fabricación o vicios ocultos, debiéndose exhibir a la firma del contrato, misma que estará vigente a partir de la formalización del contrato y hasta dos meses posteriores al mismo. (**Anexo 4.1.-Fianza de Vicios ocultos**).

En el supuesto de que las partes convengan modificación del contrato, el proveedor deberá contratar la modificación a la póliza de fianza, entregando endoso a la misma, o bien entregar una nueva póliza de fianza, dentro de los cinco días naturales posteriores a la firma del convenio que modifique el contrato.

La Convocante dará su autorización al licitante y en su caso liberará la póliza de fianza correspondiente, de conformidad con el texto señalado en la misma, siempre y cuando éste acredite haber cumplido con las condiciones pactadas en el contrato, presentando la totalidad de las evidencias fotográficas, las actas de entrega recepción y la validación de la conclusión por parte del área técnica.

DÉCIMA. FORMA PARA INTEGRAR LAS PROPUESTAS.

1. **Los licitantes** deberán entregar a la convocante en el acto de presentación y apertura de proposiciones, un sobre debidamente cerrado de forma inviolable que contenga en su interior la propuesta técnica y el otro la económica, el sobre que presenten deberá estar debidamente firmado en tinta color azul y rotulado, considerando que la información legal para su acreditación deberá ser entregada al inicio de cada acto, independientemente de la que integren en sus propuestas. La presentación de sus proposiciones por separado dentro de 1 sobre, tiene como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción del acto de presentación y apertura de proposiciones.

Los sobres deberán de estar rotulados en hoja membretada de la siguiente forma:

A nombre de: Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo.
Con domicilio en: Av. Lázaro Cárdenas No.169 entre 5 de Mayo y 16 de Septiembre Colonia Plutarco Elías Calles, C.P. 77090 de la Ciudad de Chetumal, Quintana Roo
Contenido: Propuesta Técnica y Económica (sobre 1), Propuesta Técnica (sobre 2) y Propuesta Económica (sobre 3).

Número de licitación:

Objeto de la licitación:

Generales del Licitante: Nombre del licitante, del representante o apoderado legal, teléfono y correo electrónico.

2. **El contenido de las propuestas**, deberán ser elaboradas en papel membretado del licitante, señalando el número y objeto de la licitación, así como la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas, (si cada escrito resulta ser más de una hoja, todas las demás deberán llevar el objeto, la fecha, el número de licitación y numeración de página a computadora) con excepción de los documentos oficiales (Comprobante de pago, Poderes Notariales, copias de identificación oficial, actas de nacimiento, declaración parciales, cédula del padrón de proveedores, declaraciones anuales y sus anexos, etc.).
3. El idioma en que se deberá presentar las propuestas será el español, no tener raspaduras o enmendaduras y ser legibles; las propuestas deberán tener la firma autógrafa con tinta color azul en todas y cada una de las hojas que integren la proposición en un lugar visible, del representante o apoderado legal o propietario, no deberán omitir una o más firmas en los documentos que conforman la proposición ni la leyenda "bajo protesta de decir verdad" cuando sea solicitada y cumplir con el debido llenado de todos los documentos y/o anexos que se requieran, todas las propuestas deberán presentarse en forma ordenada de acuerdo al listado de la documentación requerida, no deberán integrarse más documentos de los solicitados.
4. Se deberán foliar de forma consecutiva, todas y cada una de las hojas de los documentos que integren la propuesta técnica; de la misma forma y por separado, los que integren la propuesta económica. El foliado puede ser realizado con maquina especialmente diseñada para la función o con letra de molde.
5. Para dar cumplimiento a todos y cada uno de los requerimientos solicitados en la cláusula décima, los escritos deberán ser dirigidos a:

Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo
Dirección Administrativa.
Presente.

6. Únicamente se citará a una proposición por licitante, es decir, no se recibirán dos proposiciones.

NOTA: Los licitantes deberán presentar dentro o fuera de los sobres, toda la documentación original requerida, tanto la legal como la general solicitada, ya que son únicamente para cotejo. En caso de presentarla fuera de los sobres, ésta deberá ser entregada a la convocante al momento

de la entrega de los mismos, una vez iniciada la apertura de las proposiciones, el servidor público que preside el evento, no aceptará ninguna documentación adicional. Así mismo, las copias simples de los documentos requeridos, deberán ser legibles y estar integradas de acuerdo a como se solicitan dentro de las presentes bases de la licitación.

REQUISITOS TÉCNICOS

A.- Requisitos legales.

- I. Presentar **ORIGINAL** y copia del comprobante de pago en forma legible, así como copia de la orden de pago que se le entrega en el Departamento de Recursos Materiales de la SEDESO. En caso de que la copia del comprobante de pago se encuentre ilegible, la convocante se quedará con el comprobante original, previa autorización del licitante.
- II. Acreditación de la personalidad del licitante con documentos oficiales, de acuerdo al formato (**Anexo 6.- Manifiesto de facultades.**) para participar, debiendo presentar la siguiente documentación:

Persona física:

1. **Anexo 6.- Manifiesto de facultades.**
2. Original y copia de identificación oficial vigente.
3. Acta de nacimiento.
4. Copia legible de la Constancia de Situación Fiscal.
5. En caso de representación, deberá anexar carta poder simple expedida por el propietario, con la firma de dos testigos, en la cual se otorgue y acepte el poder, debiendo anexar copia de la identificación oficial legible del poderdante y del apoderado, y copia legible de la de los testigos. Así también, identificación original de la persona que recibe el poder. (**Anexo 5.- Formato de carta poder**).

Persona moral:

1. **Anexo 6.- Manifiesto de facultades.**
2. Original o copia certificada para cotejo y copia simple del acta constitutiva de la empresa y su última reforma, en caso de existir.
3. Original o copia certificada para cotejo y copia simple del poder notarial.
4. Original o copia certificada para cotejo y copia simple de la identificación oficial vigente del representante o apoderado legal de la empresa.
5. Constancia de Situación Fiscal, expedida con una antigüedad máxima de 30 días al acto de presentación y apertura de proposiciones.
6. En caso de representación, deberá anexar carta poder simple, expedida por el representante o apoderado legal, con la firma de dos testigos, en la cual se otorgue y acepte el poder, debiendo anexar original o copia certificada para cotejo y copia legible de la identificación oficial de cada uno de los comparecientes, y de los testigos. (**Anexo 5.- Formato de carta poder**) y anexar original y copia certificada para cotejo y copia legible del poder notarial.

- III. Cédula del Registro del Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado vigente 2023.
- IV. Manifestación escrita, bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse inhabilitado y en alguno de los supuestos del artículo 39 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y

Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo. (Para persona moral **ANEXO 7.- Manifestación para persona moral** y para persona física **ANEXO 7.1.- Manifestación para persona física**).

V. Manifestación que conoce y acepta los términos y condiciones (**Anexo 8**):

A) Que conoce y acepta los términos y condiciones establecidas en el contenido de las bases de licitación y sus anexos.

B) Que conoce y acepta todos y cada uno de los términos y documentación solicitada en el **Anexo 1.- Características y especificaciones** de la presente licitación.

C) Deberá señalar domicilio, el cual será consignado en su propuesta en donde el licitante podrá oír y recibir las notificaciones que resulten de los actos y contratos que se celebre. (Especificar dirección).

D) Manifestación escrita, bajo protesta de decir verdad, que conoce el contenido y alcances del modelo de contrato. Deberá anexar copia del modelo de contrato debidamente firmado al calce del mismo. (El cual se encuentra en el **Anexo 3.- Modelo del contrato**).

E) Manifestación escrita, bajo protesta de decir verdad, en la que el licitante declare, si asistió o no a la junta de aclaraciones y que acepta las modificaciones que se derivaron en ésta, razón por la cual las ha considerado para la elaboración de sus propuestas. Deberá anexar copia del acta de la junta de aclaraciones debidamente firmada al calce de la misma.

VI. Declaración de integridad y no colusión (**Anexo 9.- Declaración de integridad y no colusión**) y manifiesto de no conflicto de intereses (**Anexo 9.1 Manifiesto de no conflicto de intereses**).

VII. Manifestar expresamente: bajo protesta de decir verdad, que no desempeña, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso; que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés. En caso de ser persona moral, se deberán presentar la presente manifestación, por cada uno de los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad. (se deberá relacionar el nombre y/o razón social de los socios o accionistas que integran la sociedad).

VIII. Manifestación bajo protesta de decir verdad, que, hasta la presente fecha, no se encuentra en proceso administrativo de penalización, incumplimiento o retraso en la entrega de bienes, servicios y/o arrendamientos con respecto a los contratos celebrados por parte del licitante con cualquier ente público de nivel federal, estatal o municipal, en el ejercicio fiscal inmediato anterior y en el presente, ya sean vigentes o finalizados.

IX. Integrar la constancia de cumplimiento de sus obligaciones fiscales de conformidad con el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación la regla y 2.1.39 de la Resolución de la Miscelánea Fiscal, en donde indique que se encuentra al corriente de las obligaciones fiscales a su cargo (opinión positiva), la cual deberá tener una fecha de expedición de no más de 30 días naturales, anteriores a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones).

Nota: La constancia solicitada verifica únicamente la presentación de las declaraciones sin que sea una constancia de correcto entero de los impuestos, por lo que se analizará que se tenga congruencia en lo que respecta a la información financiera entregada por el licitante.

X. Currículum empresarial en el cual deberá contener:

A. Señalar la Plantilla laboral, personal administrativo y técnico con el que cuenta, así mismo el personal técnico que ofrecen para la prestación del servicio deberá contar con las condiciones solicitadas en el anexo técnico (**Anexo 1.- Características y especificaciones.**) de las presentes bases de licitación, así mismo deberá comprobar la experiencia del personal propuesto, mediante originales de currículum vitae y originales o copias certificadas para cotejo y copias simples de documentación complementaria, con base a su capacitación, tomando en consideración lo señalado en el Anexo 1, detallando el nombre completo, cargos, teléfonos, correos electrónicos y domicilios del personal que señalen (señalar que cuentan con al menos el 5% de la plantilla laboral con discapacidad o en su caso, señalar que no cuenta con la misma).

a.1.- Dirección de su establecimiento principal, dirección y evidencia fotográfica del mismo y deberá comprobar la plantilla laboral con que se cuenta (personal técnico y administrativo), así como presentar el alta ante Instituto Mexicano del Seguro Social, presentando original para cotejo y copia simple del último Pago de Cuotas Obrero Patronales al que estuvo obligado.

a.2.- Relación de clientes más importantes, proporcionando teléfonos y domicilio de los mismos, de contratos debidamente formalizados con Instituciones Gubernamentales federales, estatales o municipales, de programas similares al objeto de la presente licitación, de los últimos tres años.

a.3.- Manifiesto bajo protesta de decir verdad, donde el licitante mencione el nombre, cargo, teléfono y correo electrónico de la persona enlace que designará para atender los asuntos que se originen del objeto de la licitación.

El área técnica se reserva el derecho de comprobar la existencia física de las instalaciones manifestadas por el licitante, así como del personal técnico y administrativo suficiente.

XI. Escrito de garantía en papel membretado de la empresa, suscrito por la persona facultada y bajo protesta de decir verdad, que los bienes por los mismos que oferta, serán de acuerdo a las características solicitadas en el **Anexo 1.- Características y especificaciones.**

XII. Elaborar su Oferta Técnica en hoja membretada, en la que se describan las características detalladas, tales como medidas y materiales específicos del producto, por lo cual deberá apegarse como mínimo a las especificaciones proporcionadas en el **Anexo 1.- Características y especificaciones.** Así mismo deberá anexar fotografías de los productos que se encontraran en el apoyo alimentario.

XIII. Carta compromiso, en la cual el licitante manifieste que cumplirá con el suministro dentro del plazo y lugares establecidos en la Cláusula Cuarta.

- XIV. Escrito de garantía en papel membretado de la empresa, suscrito por la persona facultada y bajo protesta de decir verdad, que los bienes que ofrece serán de acuerdo con las características solicitadas; y que los mismos están en óptimas condiciones y que responderá en caso de que estos presenten defectos de fabricación, composición o vicios ocultos por un término de seis meses a partir de la fecha de su recepción.
- XV. Carta compromiso, en la cual el licitante manifieste que realizará las correcciones o sustitución al 100% de los bienes suministrados que presenten vicios ocultos, a partir de la recepción de los mismos, estos le serán notificados al licitante adjudicado y deberán ser corregidos en un plazo no mayor a 15 días naturales después de haber sido notificado. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los mismos.

Nota: El licitante deberá incluir en medio magnético (USB), toda la documentación que integre la propuesta técnica, misma que de ser escaneada en formato PDF, de manera individual, grabadas en formada ordenada, con el nombre y número del documento que se enlista en la "cláusula décima. Forma de integrar la propuesta".

Así mismo El licitante que resulte adjudicado deberá enviar por medio de correo electrónico en formato WORD el documento que contiene la oferta técnica, mismo que deberá entregar a la convocante dentro de las 24 horas posteriores a la fecha del fallo.

REQUISITOS ECONÓMICOS

- I. Garantía de Seriedad de la Propuesta.** Por el 5% del monto de su propuesta (incluyendo comisión e IVA), a favor de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo (Anexo 10), en forma de

I.1. Cheque cruzado o que contenga la leyenda "Para abono en cuenta del beneficiario", expedido por el licitante con cargo a una Institución de Crédito debidamente constituida.

En caso de que el licitante se conduzca con dolo o falsedad en el procedimiento de licitación, la convocante podrá ejecutar total o parcialmente dicha garantía.

II. Propuesta Económica. -El licitante deberá presentar relación de conceptos, con expresión de precios antes de IVA de la partida utilizando el **Anexo 2.- Propuesta económica**, debiéndose formular de la siguiente manera:

II.1. Se anotarán los precios unitarios antes de IVA, tanto con número como con letra, expresándolos en moneda nacional, si hubiera discrepancia entre los precios unitarios anotados con número y los anotados con letra, serán estos últimos los que se tomarán en cuenta, en caso de presentar enmendaduras y/o no se encuentren legibles se desechará su propuesta.

II.2. Si la convocante detecta en el análisis comparativo de la propuesta económica, que existe un error al multiplicar la cantidad de los bienes por el precio unitario ofertado, el resultado será corregido; asimismo se verificará y ajustarán las sumas de los importes, obteniéndose

así el monto correcto, el cual registrará para la aceptación, evaluación, adjudicación y contratación de los bienes; en caso de que el licitante no acepte los cambios se rechazará su propuesta.

III. Carta Compromiso. El licitante mediante un escrito (**Anexo 11.- Modelo de carta compromiso**) deberá garantizar a la convocante su oferta económica, manifestando con número y letra, el monto total de su propuesta, el cual deberá incluir: el importe del suministro, el importe del porcentaje correspondiente al impuesto del valor agregado (I.V.A.) y el importe del monto total ofertado, así como la vigencia de la propuesta presentada.

Los importes plasmados en su propuesta económica, deberán considerar sólo 2 decimales (centavos).

DÉCIMA PRIMERA. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES.

- A.** Cuando no cumplan con la información, documentación y de los requisitos establecidos en estas bases o sus anexos y los que se deriven de la Junta de aclaraciones.
- B.** Cuando se compruebe la celebración de acuerdos colusorios, entre los mismos licitantes y licitante con servidor(es) público(s). Es importante señalar que los acuerdos de esta naturaleza son ilegales y que están sujetos a sanciones administrativas y penales.
- C.** Cuando la información resulte falsa total o parcialmente, o se detecten irregularidades en la documentación presentada.
- D.** Cuando se compruebe que el licitante se encuentra en alguno de los supuestos que establece el artículo 39 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.
- E.** Cuando se demuestre cualquier violación a las disposiciones de estas bases, modificaciones y anexos, o a lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado Quintana Roo.
- F.** Cuando el licitante no se ajuste a los conceptos y cantidades de los bienes solicitados.
- G.** En caso de que se compruebe que un licitante ha acordado con otro elevar los precios de los bienes establecidos

DÉCIMA SEGUNDA. CAUSAS PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA

La Convocante, declarará desierto el procedimiento de licitación:

- A)** Cuando haya vencido el plazo de inscripción y ninguna persona física o moral adquiera las bases del procedimiento.
- B)** Cuando ninguna persona física o moral presente propuestas al acto de presentación y apertura de proposiciones.

- C) Cuando ninguna de las propuestas presentadas reúna en su totalidad los requisitos establecidos en estas bases o que sus precios no fueren aceptables.

DÉCIMA TERCERA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

Se podrá suspender un procedimiento de licitación en forma temporal por las siguientes razones:

- A) Por instrucción expresa del Secretaría de la Contraloría del Estado o;
- B) En caso fortuito o fuerza mayor.

Para estos casos, la Convocante, notificará por escrito a los licitantes dicha situación. En caso de que la suspensión ocurra cuando las proposiciones se hubieran entregado, estas quedarán en custodia de la Convocante. Si desaparecen las causas que hubiesen motivado la suspensión temporal del procedimiento de licitación, se reanudará el mismo, previo aviso a todos los participantes.

DÉCIMA CUARTA. CANCELACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

La Convocante cancelará la licitación en los siguientes casos:

- I. En caso fortuito o de fuerza mayor.
- II. Cuando existan circunstancias debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir los bienes o servicios y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la Convocante.

DÉCIMA QUINTA. PENAS CONVENCIONALES.

A. Se procederá a aplicar la sanción correspondiente al 2 % por día de retraso en la entrega de los bienes o servicios no ejecutados, cuando haya vencido el plazo de entrega de esta a entera satisfacción, y su importe se aplicará a título convencional, por el simple retardo en el cumplimiento de las obligaciones a cargo del proveedor; independientemente de que se tenga la obligación de concluir el servicio. En ningún caso las penas convencionales serán superiores al monto total de la garantía del cumplimiento del contrato.

Independientemente del pago de las penas convencionales señalada en el párrafo anterior, la Convocante podrá optar por la rescisión del contrato o exigir su cumplimiento de acuerdo con el artículo 58 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.

DÉCIMA SEXTA. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS

A) **Inconformidades.** Los licitantes que hubiesen participado en el procedimiento de licitación podrán inconformarse por escrito y de manera presencial, ante la Secretaría de la Contraloría del Estado, Ubicado en Av. Revolución No. 113 Col. Campestre C.P. 77030, Chetumal, Quintana Roo,

por actos del procedimiento que a su juicio contravengan las disposiciones aplicables en la materia, dentro del término a que se refiere el artículo 43 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo, esto de se puede realizar de acuerdo a lo siguiente:

Actos de Autoridad	Plazo para presentar inconformidad	Horario (días y horarios hábiles)
Acta de Junta de Aclaraciones.	Al día siguiente a aquel en que se haya emitido el acto.	08:00 a 18:00 horas.
Acta de Presentación y Apertura de Propositiones.	Al día siguiente a aquel en que se haya emitido el acto.	08:00 a 18:00 horas.
Acta de Fallo.	Dentro de los tres días naturales siguientes al acto de fallo.	08:00 a 18:00 horas.

Quando una inconformidad se resuelva como no favorable al licitante por resultar notoriamente improcedente y se advierta que se hizo con el único propósito de retrasar y entorpecer la continuación del procedimiento de licitación; se podrá imponer multa conforme lo establecido en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.

B) Controversias. Las controversias que se susciten con motivo del suministro, objeto de este procedimiento de licitación, se resolverán con apego a lo previsto en las disposiciones de carácter estatal aplicables, por lo que toda estipulación contractual en contrario no surtirá efecto legal alguno.

DÉCIMA SÉPTIMA. DEL CONTRATO. (Anexo 3.-Modelo del contrato)

- a. Se hará sobre la base de precios unitarios y tiempo determinado.
- b. La adjudicación del Contrato obligará a la Convocante y a la persona en quien haya recaído, a firmar este en la fecha señalada en la cláusula tercera, inciso a. calendario de eventos las presentes bases de licitación; si no fuere así, perderá la garantía que hubiere otorgado a favor de la Secretaría de Finanzas y Planeación y se adjudicará el contrato al licitante que haya presentado la segunda propuesta solvente más baja que haya cumplido técnica y económicamente, de conformidad con lo señalado en el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.
- c. La ejecución del suministro se sujetará a la suficiencia presupuestal autorizadas por el Gobierno del Estado de Quintana Roo, a través de la Secretaría de finanzas y Planeación Estatal.

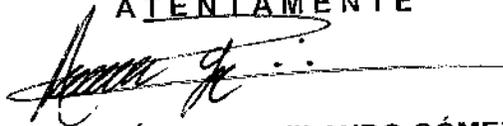
DÉCIMA OCTAVA. ASPECTOS GENERALES

1. Los licitantes no deberán modificar el (los) formato(s) establecido(s) en la presente licitación, salvo manifestación escrita por parte de la convocante.

2. La garantía de seriedad de las proposiciones, el sobre de la documentación requerida en la cláusula décima, se devolverán a los licitantes cuyas propuestas hayan sido desechadas por la omisión de algún documento en el acto de presentación y apertura de propuestas, a los 15 días posteriores a la fecha en que se haya dado a conocer el fallo de la licitación previo escrito de solicitud del licitante, con excepción del adjudicado, a quien le será devuelta la garantía de sostenimiento de la propuesta económica, una vez que firme el contrato y entregue la fianza correspondiente. Pasando el tiempo señalado la convocante devolverá la documentación referida después de pasados los 2 meses posteriores a la fecha antes citada.
3. Ninguna de las condiciones contenidas en las bases de este procedimiento de licitación, así como en las proposiciones presentadas por los licitantes, podrán ser negociadas.
4. Aplicando los criterios establecidos en las bases Séptima y Octava de estas, como resultado de este procedimiento de licitación será ganador el licitante que reúna los requisitos legales, técnicos y presente la propuesta solvente más baja.
5. Los licitantes invariablemente deberán cumplir con todos y cada uno de los requisitos de estas bases.
6. La convocante, podrá solicitar en cualquier momento posterior al acto de presentación y apertura de proposiciones, el original o copia certificada ante Notario Público de los documentos descritos en la cláusula Quinta y Décima de estas bases.

Para cualquier aclaración relacionada con estas bases, podrán dirigirse a la Dirección Administrativa de la Secretaría de Desarrollo Social, Av. Lázaro Cárdenas No.169 entre 5 de Mayo y 16 de Septiembre Colonia Plutarco Elías Calles, C.P. 77090 de la Ciudad de Chetumal, Quintana Roo Tel: (983) 28 50476 Ext: 204

ATENTAMENTE



MTRA. VERÓNICA AGUILANDO GÓMEZ
DIRECTORA ADMINISTRATIVA DE LA SEDES-DA

ANEXOS

ANEXO 1.- CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES

Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo
 Dirección Administrativa.
 Presente.

Características y Especificaciones de los bienes solicitados.

Partida	Descripción	Cantidad	Marca	Modelo
1	SUMINISTRO DE APOYOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA MUJER ES VIDA EN SU MODALIDAD APOYO ALIMENTARIO	250,000	S/N	S/N
Especificaciones Técnicas				Oferta Técnica
Descripción	CADA APOYO ALIMENTARIO DEBERÁ CONTENER:			
	CANTIDAD	UNIDAD	GRAMAJE	PRODUCTO
	2	LATA	140/100 GRS	ATÚN EN AGUA
	2	BOLSA	1 KG	FRÍJOL NEGRO
	1	BOLSA	1 KG	LENTEJA
	2	BOLSA	1 KG	ARROZ SUPER EXTRA
	1	BOTEL L A	1 LT	ACEITE VEGETAL
	2	BOLSA	200 GRAMOS	PASTA PARA SOPA
	1	BOLSA	1 KG	AVENA NATURAL EN HOJUELAS
	2	BOLSA	1 KG	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA
	2	CAJA	210 GRAMOS	PURÉ DE TOMATE CONDIMENTADO
	2	BOLSA	120 GRAMOS	PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO EN POLVO, ADICIONADO CON VITAMINAS A Y D
	1	BOLSA	500 GRAMOS	SAL DE MESA
	1	PAQUET E	4 ROLLOS DE 200 C/U	PAPEL HIGIÉNICO
1	CAJA: CADA APOYO ALIMENTARIO DEBERÁ DE SER ENTREGADO EN UNA CAJA DE CARTÓN DOBLE CORRUGADA DE 36 ECT. DICHA CAJA TENDRÁ DISEÑOS LOS CUALES SE ENTREGARÁN A CADA UNO DE LOS LICITANTES EL DÍA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.			

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

ACEITE VEGETAL

DESCRIPCIÓN:

Aceite crudo es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión mecánica o por extracción por solventes de las semillas de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con menos del 2 % de ácido erúico (ácido 13- docosenóico, C22H42O2), o de sus variedades biotecnológicas que sean aptas para el consumo humano. El aceite crudo puede ser el resultado de la extracción de una mezcla de diferentes variedades de semillas. Envasado en botella.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto	1 LT
Impurezas insolubles, en %	Máximo 0,02
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	Máximo 0.05%
Índice de peróxido	Máximo 1,0 meq. /Kg
Humedad y Materia Volátil	Máximo 0.05 %
Ácidos grasos trans	3.5%
Grasa saturada**	<1g en 15.2mL

** EIASADC 2021.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
Sabor	Característico, del producto, exento de sabor extraño o rancio.
Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293 K (20°C).
Color	Característico del producto, transparente

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Hierro	1,5 mg/kg
Cobre	0,1 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

ADITIVOS

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

ANTIOXIDANTES	% MÁXIMO
Tocoferoles naturales	0.03
Galato de Propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (Sin exceder límites individuales permitidos)	0.02

Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

MATERIA EXTRAÑA

De acuerdo a la NMX-F-475-SCFI-2017- Alimentos – aceite comestible puro de canola – especificaciones, el producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE O EMPAQUE

Botella de plástico de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

EMBALAJE

El embalaje debe ser de cartón resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas del producto y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución.

ETIQUETADO

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051- SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal
Proteína	G
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg

Hidratos de Carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	Mg

Información adicional**

*Se puede declarar por porción en envases que contenga varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-475-SCFI-2017-Alimentos-aceite comestible puro de canola-especificaciones.
- NMX-F-101- SCFI-2012- Alimentos- Aceites y grasas vegetales o animales - Determinación de ácidos grasos libres – Método de prueba.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NMX-F-808-SCFI-2018- Alimentos-Aceite vegetal comestible - especificaciones
- NMX-F-211-SCFI-2012- Alimentos-Aceites y grasas vegetales o animales. Determinación de humedad y materia volátil.
- NMX-F-614- NORMEX-2004. Alimentos-determinación del índice de peróxidos en alimentos (Método titulométrico)- Método de prueba.
- NOM-002-SFCI-2011. Productos preenvasados contenido neto tolerancias y métodos de verificación. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y



B A S E S
CIUDAD DE CHETUMAL,
MUNICIPIO OTHÓN P. BLANCO
SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL DEL
GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NºSEDES-DA-LPN1-2023.
"EL SUMINISTRO DE APOYOS
ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA
MUJER ES VIDA EN SU MODALIDAD
APOYO ALIMENTARIO".

disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16

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

ARROZ TIPO SÚPER EXTRA

DESCRIPCIÓN:

Granos de arroz pertenecientes a la familia gramíneas género *Oryza* especie *Oryza sativa* a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico. El grado de calidad solicitado es súper extra. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES
Contenido Neto	1 Kg.
Humedad	10% mínimo -14% máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 92 %
Grano quebrado	Máximo 8 %
Total	100%
Variedad	
Contrastes	0.5
Afines	2
Total	2.5
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	1
Manchados por calor	1
Total	2
Granos defectuosos	
Palay	0.005
Mal pulidos	2
Cutícula roja	1
Estrellado	7.5
Yesosos	4
Total	14.505
Tamaño de grano	Extra largo: $\geq 7.50\text{mm}$ Largo: 6.60 a 7.49mm Medio: 5.60 a 6.59mm Corto: $\leq 5.59\text{mm}$
Por cada 100g de arroz crudo 1	
Energía (Kcal)	360
Proteína (g)	6.5
Lípidos (g)	0.5
Hidratos de Carbono (g)	79.5

¹Sistema mexicano de alimentos equivalentes, no limita.

APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD	
	Porcentaje
Centro o panza blanca	

Grano cristalino	ninguna
Grano con centro o panza pequeña	≤ 10
Grano con centro o panza mediana	11 a 19
Grano con centro o panza grande	hasta 20

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico del producto.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Aspecto	Grano entero, uniforme, propio del producto.

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0,5 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

ADITIVO
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5 % de impurezas y materia extraña en peso, y de éste parámetro, no más del 0.3 % de semillas de maleza. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro se considera impureza o materia extraña. No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto NOM-247-SSA1-2008.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051- SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal
Proteína	G
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de Carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	Mg

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente

NORMATIVIDAD:

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas

Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-FF-035-SCFI-2017, Productos Alimenticios No Industrializados para uso humano - Cereales – Arroz Pulido - (Oryza Sativa) Especificaciones y Métodos de Prueba.
- CODEX STAN 198 – 1995 - Norma del Codex para el Arroz
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, Harinas de cereales, sémolas o semolinas, Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de pruebas.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NOM-002-SCFI-2011, productos preenvasados, contenido neto, tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

FRIJOL NEGRO

DESCRIPCIÓN: El frijol es el grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L. de la misma variedad, negro, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES
Contenido Neto	1 Kg.
Humedad	8.5 % ± 0.5 y 13.0 % ± 0.5
Tiempo de cocción	55 a 70 min
Especificaciones Límites máximos de calidad (%)	
Categoría: I	
Impurezas y materia extra	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	0.80
Granos dañados	
agentes meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Inssectos y roedores	1.00
Desarrollo germinal	0.10
Total	2.40
Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	2.25
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50
Manchados	2.00
Ampollados	2.00
Total	5.50
Presencia de plaga	0.00
Suma total	10.95
Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016	

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico de la variedad de grano

Olor	Debe ser el característico del grano de frijolsano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier olor extraño
Sabor	Libre de sabores extraños
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propias del grano

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0,1 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg

ADITIVO
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA

No deberá contener pelos de roedor o excretas o cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas.

En bolsa de polietileno de baja densidad, resistente e inocuo, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

EMBALAJE

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente, inocuo y no compartir olores o sabores al alimento que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que tenga la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá

capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece NOM- 051-SCFI/SSA1- 2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal
Proteína	G
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de Carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	Mg

** Información adicional

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad.

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública

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

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

Los granos de frijol deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de ensayo (prueba)
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos- método de prueba.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. Alimentos-determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en alimentos- método de prueba.
- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (Phaseolus vulgaris L.) - especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

LENTEJA

DESCRIPCIÓN:

Lentejas (Lens esculenta) es una leguminosa que pertenece a la familia de las Papilionáceas o Fabaceae. Las semillas son de forma aplanada y pueden variar de tamaño desde 3 a 8 mm. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES
Contenido Neto	1 Kg.
Humedad	8.5 % ± 0.5 y 13.0 % ± 0.5
*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)	
Categoría: I	
Impurezas y materia extra	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	0.80
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y roedores	1.00
Desarrollo germinal	0.10
Total	2.40
Varietades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	2.25
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50
Manchados	2.00
Ampollados	2.00
Total	5.50
Presencia de plaga	0.00
Suma total	10.95

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico de la variedad de grano
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños
Sabor	Libre de sabores extraños
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propias del grano

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

Fuente: Codex Alimentarius

ADITIVO
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA

No deberá contener pelos de roedor o excretas o cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

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

EMBALAJE

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

capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO

(Para el Envase y Embalaje. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal
Proteína	G
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de Carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	Mg

** Información adicional

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

PROCESOS.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida



B A S E S
CIUDAD DE CHETUMAL,
MUNICIPIO OTHÓN P. BLANCO
SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL DEL
GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
N°SEDES-DA-LPN1-2023.
"EL SUMINISTRO DE APOYOS
ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA
MUJER ES VIDA EN SU MODALIDAD
APOYO ALIMENTARIO".

Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida
------------------------	--	---

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de lenteja destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

Los granos de lenteja deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia.

NORMAS DE REFERENCIA.

- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas - frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA

DESCRIPCIÓN:

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de granos de maíz sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino. El empaque debe ser en bolsa de papel.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto	1 Kg.
Humedad	Máximo 12.5 %
Proteína en base seca	Mínimo 7 %
Proteína en base húmeda método macro	Mínimo 6 %
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3.0 %
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5 %
Cenizas en base seca	Máximo 3.5 %
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0 %
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6 %
Fibra dietética total en base húmedo	Mínimo 5 %
Sodio	Máximo 400mg en 100g

CARACTERÍSTICAS	LÍMITES
Color	Debe ser blanco amarillento o característico del producto característico de la variedad de grano empleado
Olor	Debe ser característico y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.
Aspecto	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.250 mm de abertura de malla, tamiz NMX N° 24M.60
Sabor	Característico del producto y no tener ningún sabor extraño

RESTITUIDA		
NUTRIMENTOS	NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/Kg de HARINA	FUENTE RECOMENDADA
Tiamina (Vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (Vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35	Nicotinamida

ADICIONADA

NUTRIMENTOS	NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/Kg de HARINA	FUENTE RECOMENDADA
Ácido fólico	2	Acido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso

ADICIONADA		
NUTRIMENTOS	NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/Kg de HARINA	FUENTE RECOMENDADA
Zinc	40	Óxido de zinc

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesofílicos Aerobios	50000 UFC/g.
Coliformes Totales	100 UFC/g.
Hongos	1000 UFC / g

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	12 µg / Kg
Arsénico	0.3 mg/kg (ppm)

ADITIVO
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA

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

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE.

El empaque debe ser en bolsa de papel, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, o bien otro material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

Presentación de 10 paquetes de 1 kg. c/u, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO

Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La cinta debe ser grado alimenticio. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El envase del producto debe incluir la declaración nutricional con la siguiente información:

Declaración nutricional	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal
Proteína	G
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de Carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	Mg

**Información adicionada

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
------------	------------	---------

Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA.

- NMX-F-046-S-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos- método de ensayo (prueba).
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.



AVENA NATURAL EN HOJUELAS

DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometido a procesos de limpieza, precocción y laminado adicionados o no de aditivos. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto	1 Kg.
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres (%)	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Proteínas (Nx5.83)	Mínimo 10.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Fibra dietética **	Mínimo 6.0 %
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50g
Por cada 100g de avena en hojuela**	
Energía (Kcal)	365
Lípidos (g)	6.5
Hidratos de Carbono (g)	67

*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, no limita.

** EIASADC2021

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño o caoba
Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas
Olor	Avena tostada, exenta de olores anormales
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños
textura	Firmes y secas

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Hongos y levaduras	Máximo 100 UFC/g
Coliformes totales	Máximo 10 UFC/g
Salmonella spp en 25 gramos	Negativo
coliformes fécales	Negativo

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	Máximo 0,5 mg/Kg

Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / kg

ADITIVO
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña organica e inorgánica o suciedad. No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 g de producto.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
--------------------------------	----------------------------------

Contenido energético	Kcal
Proteína	G
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de Carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	Mg

**Información adicional

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:
 NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

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

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

Especificaciones nutrimentales

NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.

NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.



B A S E S
CIUDAD DE CHETUMAL,
MUNICIPIO OTHÓN P. BLANCO
SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL DEL
GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NºSEDES-DA-LPN1-2023.
"EL SUMINISTRO DE APOYOS
ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA
MUJER ES VIDA EN SU MODALIDAD
APOYO ALIMENTARIO".

NOM-247-SSA1-2008-Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos- método de ensayo (prueba).

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

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.

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

PASTA PARA SOPA

DESCRIPCIÓN:

La pasta en el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina o harinas, que deberán provenir en su totalidad de trigos del género *Triticum durum*, con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación, podrá ser de figuras como codito mediano, fideos, concha. Envasado en bolsa

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13 %
Proteína (N x 6.25)	9.5 % a 11.0 %
Extracto etéreo	0.25% a 2.5%
Cenizas	Máximo 1.25 %

*De acuerdo con los criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC 2021. Porcion 30g

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Hongos	Máximo 200 UFC / g
Levaduras	Máximo 150 UFC / g
Coliformes totales	<10 UFC / g
Escherichia coli	Ausente

NMX-F-023-NORMEX-2002

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

ADITIVO
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

El empaque debe ser de polipropileno, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

ETIQUETADO

(Para el Envase y Embalaje. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energetico	Kcal
Proteína	G
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de Carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	Mg

**Información adicional

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales



PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA.

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos- método de ensayo (prueba).
- NMX-F-023-NORMEX-2002. Pasta característica, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16.



ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio elaborado a partir del tejido muscular de la especie Thunnus albacares (aleta amarilla) y otra variedad de túnidos, sanos limpios, comestibles frescos, libre de piel, escamas, coágulo de sangre, agallas, espinas, vísceras y musculo medio superficial, desmenuzado. Estará inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, compuesto de agua, sometido a un proceso térmico para asegurar su conservación e inocuidad el tipo de envase en lata, elaboradas con materiales inocuos y resistentes.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES
Contenido Neto	140 gramos.
Masa drenada	100 gramos
Sodio	Máximo 400 mg/100g
Proteína	Mínimo 20%
Por cada 100g de atún en agua ¹	
Grasas	0,9 g
Carbohidratos	0 mg
Fibra	0g

¹Ejemplo de la tabla mexicana de alimentos equivalentes.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Textura	Producto desmenuzado y propia del producto envasado.
Apariencia	Desmenuzado.

MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesófilos anaerobios	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Cadmio	0.5 mg/Kg



Metilmercurio	1.0 mg/Kg
Histamina	100 mg/Kg

ADITIVO
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción, y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

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

ENVASE

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Deben ser recipientes herméticos de tipo sanitario, metálico lata redonda sin alteración de sellado, abre fácil, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal
Proteína	G
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de Carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	Mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

PROCESO PRODUCTIVO

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida
------------------------	--	---

NORMAS DE REFERENCIA.

- NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la Pesca - Atún Empacado en Envases Flexibles Retortables - Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados- Denominación-Especificaciones- Información comercial y métodos de prueba.
- NOM-084-SCFI-1994, Información Comercial - Especificaciones de Información Comercial Sanitaria para Productos de Atún y Bonita Preenvasados.
- NOM-116-SSA1-1994. Humedad.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NMX-F-315-1978. Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NMX-F-317-NORMEX-2013. Alimentos-Determinación de pH en Alimentos y Bebidas No Alcohólicas- Método Potenciométrico- Método de Prueba.
- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la pesca-productos alimenticios para consumo humano-atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.
- NMX-F-607-NORMEX-2013. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos - métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016

PAPEL HIGIÉNICO CON 4 ROLLOS

DESCRIPCIÓN

Papel higiénico, delgado, suave, absorbente, de acabado semicrepado o realizado “gaufrado” que puede ser blanco. Paquete de 4 rollos de papel higiénico con 200 hojas cada uno, como características mínimas.

PRESENTACIÓN

Paquete con 4 rollos en envoltura de polipropileno de baja densidad (LDPE).

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE CALIDAD

Acabados	El papel debe ser uniforme en la calidad de todo el contenido, color blanco, no debe presentar manchas, irregularidades, en el corte lateral, partes sobrantes o faltantes, perforaciones mal hechas en las líneas de corte u otras características que demeriten la calidad del producto, además de no presentar hojas dobladas.
Contenido neto	4 rollos de papel higiénico.
Envase	Envoltura de un material resistente e inocuo que garantice la protección del producto, no altere su calidad, impida su deterioro exterior y evite su contaminación.

ETIQUETADO

Como requisitos mínimos el producto debe incluir en una etiqueta o impresión permanente la denominación del producto, nombre o marca comercial registrada, contenido neto, lote, razón social y domicilio fiscal del fabricante.

OBSERVACIONES

- El producto deberá ser de origen Nacional.
- El producto deberá haber sido elaborado bajo las Normas Mexicanas (NMX) y las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) aplicables a este producto.

NORMAS DE REFERENCIA

No.	Norma	Número
F.1	Industrias de celulosa y papel-papeles crepados (tissue) para mercado institucional (higiénico, pañuelo facial, servilleta y toalla) especificaciones y métodos de prueba	NMX-N-092-SCFI-2015
F.2	Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011
F.3	Información comercial-Etiquetado general de productos.	NOM-050-SCFI-2004
F.4	Productos y servicios. Etiquetado y envasado para productos de aseo de uso doméstico.	NOM-189-SSA1/SCFI-2018



SAL DE MESA

DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio de origen natural, constituido básicamente de cloruro de sodio (Na Cl).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES
Contenido Neto	500 gramos.
Cloruro de Sodio	98.5 g / 100g
Humedad	Máximo 20%
Sulfatos como ión SO ₄	Máximo 0.20 g / 100 g
Magnesios como ión mg	Máximo 0.20 g /100 g
Yodato de potasio	15 a 30 mg/Kg
Fibra	0g

Ejemplo de la tabla mexicana de alimentos equivalentes.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Color blanco, característico del producto.
Olor	Característico del producto, exento de olor.
Sabor	Característico del producto, salado.
Textura	Producto granulado muy fino.

MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesófilos anaerobios	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofilicos anaerobios	Negativo.
Termofilicos aerobios	Negativo.

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Arsénico	1.0 mg/Kg
Cobre	2.0 mg/Kg
Mercurio	0.1 mg/Kg

ADITIVO

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.



MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe ser bolsa de polietileno.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESO PRODUCTIVO

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA.

- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-040-SSA1-1993. Sal yodada y sal yodada fluorada. Especificaciones sanitarias. (Contiene tres modificaciones).
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.



PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO EN POLVO, ADICIONADO DE VITAMINAS A Y D

DESCRIPCIÓN:

Es el producto elaborado a partir de sólidos lácteos y otros ingredientes, el cual debe contener como mínimo 15g/L de proteína propia de la leche y de ésta, el 80% de caseína, además de cumplir con las especificaciones establecidas en la NOM-183-SCFI-2012.

Envasado en bolsa herméticamente sellada.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto	120 g
Grasa butírica % (m/m)	Mínimo 23.5
Humedad % m/m	Máximo 4
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 15*
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 12*
Sodio	Máximo 400mg/100g**
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1
Vitamina A (Retinol)	(1033-2333 UI/L) a (1033- 2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 microgramos / L (200-300 UI/L)

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

* Tabla 8 de la NOM-183-SCFI-2012.

** EIASADC 2021.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico, amarillo cremoso.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables.
Apariencia	Polvo fino, homogéneo, sin grumos o excepción de los que se deshacen fácilmente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Organismos Coliformes totales	≤ 10 UFC / g
Salmonella spp	Ausente en 25 g o mL.
Escherichia coli	≤ 3 NMP / g o ML



Enterotoxina estafilocócica	Negativo.
-----------------------------	-----------

INHIBIDORES	LIMITES
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehido	Negativo
Antibióticos	Negativo

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITES MÁXIMOS
Plomo	0.1 mg / kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg / kg
Aflatoxinas M1	0.5 µg/ L

ADITIVO
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o allere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado en bolsas.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO

(Para el Envase y Embalaje). En información comercial lo establecido por la (NOM- 183- SCFI-2012. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con las NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006, NOM-086-SSA1-1994. Por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Consérvese en lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente. (NOM-243-SSA1-2010)

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal
Proteína	G
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de Carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	Mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-243-SSA1-2010- Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
- NOM-183-SCFI-2012, Producto lácteo y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. NOM-002-SCFI-2011 "Productos preenvasados- contenido neto-tolerancias y métodos de verificación"
- NOM-086-SSA1-1994- Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
- NOM-030-SCFI-2006- Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

PURE DE TOMATE

DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio elaborado a partir de la compresión de la pulpa de la verdura, añadiéndole agua, sometido a un proceso térmico para asegurar su conservación e inocuidad. El tipo de envase es brick.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES porción de 100 g
Contenido Neto	210 gramos.
Contenido energético	24 Kcal (102 kj)
Sodio	320 mg
Proteína	1 g
Grasas totales	0 g
Carbohidratos	5 g
Azúcares	4 g
Fibra dietética	1 g

1Ejemplo de la tabla mexicana de alimentos equivalentes.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	LÍMITES
Color	Característico del producto, rojo intenso.
Olor	Característico del producto, a tomate rojo hervido.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Textura	Cremosa uniforme.

MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesófilos anaerobios	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Cadmio	0.5 mg/Kg
Metilmercurio	1.0 mg/Kg
Histamina	100 mg/Kg



ADITIVO
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA

Exento de cualquier materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos son los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe ser brick, envase hermético de tipo sanitario, resistente a las distintas etapas del proceso, que garanticen su estabilidad, que evite su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal
Proteína	G
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de Carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	G
Sodio	Mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

*Vitaminas y minerales



PROCESO PRODUCTIVO

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad: NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida
------------------------	--	---

NORMAS DE REFERENCIA.

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NMX-F-315-1978. Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NMX-F-317-NORMEX-2013. Alimentos-Determinación de pH en Alimentos y Bebidas No Alcohólicas- Método Potenciométrico- Método de Prueba.
- NMX-F-607-NORMEX-2013. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos - métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016



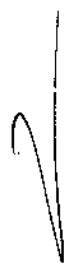
ANEXO 2- PROPUESTA ECONÓMICA

Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo
Dirección Administrativa.
Presente.

Enterado de todos y cada uno de los aspectos técnicos, económicos y legales que comprenden las bases emitidas por la Convocante, me permito presentar nuestra oferta económica:

PARTIDA	CANTIDAD	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	IVA	SUBTOTAL	PRECIO NETO POR APOYO ALIMENTARIO	LICITACIÓN APOYO ALIMENTARIO	TOTAL DEL PAQUETE
APOYO ALIMENTARIO	2	ATUN EN AGUA	140 100 GRMS						
	2	FRIOLO NEGRO	1 KG						
	1	PLATEL	1 KG						
	2	ARROZ SUPER EXTRA	1 KG						
	1	ACEITE VEGETAL	1 LT						
	2	PASTA PARA SOPA	200 GRAMOS						
	1	ALBERQUILLO EN RODAJAS	1 KG						
	1	FARINA DE LUZHNITRILIZADA	1 KG						
	1	PURE DE TOMATE CON DRENTADO	200 GRAMOS						
	2	PRODUCTO LACTEO COMBINADO EN POLVO ADICIONADO CON VITAMINAS A Y E	100 GRAMOS						
	1	SAL DE MESA	200 GRAMOS						
	1	PAPEL HIGIENICO	4 ROLLOS DE 100 CM						
						SUBTOTAL			
						IVA			
						TOTAL			

NOMBRE Y FIRMA:
CARGO y RFC



NOTA: Esta cotización debe elaborarse en papel membretado original de la empresa.

ANEXO 3.- MODELO DEL CONTRATO

No. SEDES0-DA-LPN0_-2023

CONTRATO DE ADQUISICIONES QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL GOBIERNO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE QUINTANA ROO, A QUIEN SE LE DENOMINARÁ EN LO SUCESIVO "EL CLIENTE", REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL, A TRAVÉS DEL LIC. LUIS PABLO BUSTAMANTE BELTRÁN, EN SU CARÁCTER DE SECRETARIO DE DESARROLLO SOCIAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO; Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA "_____" REPRESENTADA POR _____, EN SU CARÁCTER DE _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

Declaraciones

I. "El Cliente" declara:

I.1. Que el Estado de Quintana Roo, en términos de lo dispuesto por los artículos 40 y 43 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y los artículos 1°, 2°, 3°, 4°, 78, 92 párrafo primero y demás relativos y aplicables de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo, forma parte integrante de la Federación, cuyo Poder Ejecutivo lo ejerce el Gobernador del Estado, quien para el despacho de los asuntos de su competencia se auxiliará de las Dependencias y entidades que señale la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Quintana Roo y demás disposiciones aplicables.

I.2. Que dentro de la estructura orgánica del Gobierno del Estado de Quintana Roo, se encuentra la Secretaría de Desarrollo Social, la cual con fundamento en lo dispuesto en los artículos 3°, 4°, 19 fracción II y 32 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Quintana Roo, es una Dependencia que forma parte integrante de la Administración Pública Central, la cual tiene dentro de sus funciones el formular, conducir y evaluar la política estatal de desarrollo social y programas sectoriales de desarrollo en materia de cultura, juventud, recreación y deporte, así como las acciones correspondientes para el combate efectivo a la pobreza, procurando el desarrollo integral de la población del Estado, con el propósito de generar las condiciones de desarrollo social.

I.3. Que se encuentra representada en este acto por la Lic. Luis Pablo Bustamante Beltrán, en su carácter de Secretario de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo, quien acredita su competencia para la firma del presente documento, de conformidad con el nombramiento de fecha 25 de Septiembre de 2022, otorgado por el Gobernador del Estado de Quintana Roo, manifestando bajo protesta de decir verdad que el mismo no le ha sido revocado ni limitado a la fecha, por lo que de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 30 fracción VII de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Quintana Roo, es competente para la suscripción del presente instrumento jurídico.



I.4. Que, para cubrir las obligaciones derivadas de este contrato, cuenta con la autorización correspondiente de la Secretaría de Finanzas y Planeación Estatal y con los recursos comprendidos dentro del Presupuesto de Egresos del Gobierno del Estado para el año 2023.

I.5. Que la clave de su Registro Federal de Contribuyentes es **GEL-741008-GY9**.

I.6. Que señala como domicilio para efectos del presente instrumento jurídico el ubicado en la Av. Lázaro Cárdenas No. 169, entre Av. 5 de mayo y 16 de septiembre, Col. Plutarco Elías Calles, C.P. 77090., en el municipio de Othón P. Blanco, de la ciudad de Chetumal, del Estado de Quintana Roo.

I.7. Que la adjudicación del presente contrato se realizó como resultado de la licitación pública nacional _____, de conformidad a lo estipulado en las bases de la misma, en adelante "Las Bases", y mediante el acta de fallo de fecha --- de --- de 2023 emitida por el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios de la Secretaría de Desarrollo Social, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 4, 15 fracción II, y 19 inciso a de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.

II. "El Proveedor" declara:

II.1. Que su representada es una sociedad anónima de capital variable constituida conforme a las leyes del país, lo cual consta en la escritura pública número _____, de fecha ___ de _____ del año _____, otorgada ante la fe del _____, titular de la notaría pública número _____, con residencia en el _____.

II.2. Que su _____ acredita su personalidad mediante escritura pública número ____ de fecha ____ de ____ del año _____, otorgada ante la fe de la Licenciada _____ titular de la Notaria Publica número ____, con residencia en la ciudad de _____, ____; por lo tanto, cuenta con las facultades necesarias para suscribir el presente contrato, las cuales no les han sido modificadas o revocadas y que en este acto se identifica mediante su credencial de elector con clave de elector _____, expedida por el Instituto Federal Electoral ahora Instituto Nacional Electoral.

II.3. Que su representada tiene por objeto entre otros, _____ y que cuenta para tal fin, con el personal, equipo, capacidad técnica y financiera suficiente, para el suministro de los bienes motivo de este contrato.

II.4. Que la clave de su Registro Federal de Contribuyentes es _____.

II.5. Que cuenta con Registro del Padrón de Proveedores del Estado No. _____.

II.6. Que tiene establecido su domicilio en _____, colonia _____, C.P. _____, Ciudad de _____.

II.7. Que para los efectos previstos en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, entregará a "El Cliente", el escrito a que alude la REGLA 2.1.31. y 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal vigente, mediante el cual el Servicio de Administración Tributaria emite opinión sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales

II.8. Que, bajo protesta de decir verdad, manifiesta que no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 39 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo y que conoce plenamente el contenido y los requisitos que establece dicha Ley, así como las normas de calidad vigentes de la Dependencia normativa.

Ambas partes manifiestan su voluntad y se obligan en los términos de este contrato y de las disposiciones legales respectivas, con apego a las siguientes:

Cláusulas

Primera. Objeto. - El presente contrato tiene por objeto la adquisición de _____, las cuales serán destinadas para la de conformidad a las especificaciones que se encuentran contenidas en el anexo único que forma parte integral del presente contrato.

Segunda. Monto del contrato. - El monto del presente contrato es por la cantidad total de \$ _____ (Son: _____ pesos ____-100 M.N.), que se desglosa de la siguiente manera:

Partida 1: por _____ de acuerdo a las características establecidas en el anexo único del contrato, con un precio unitario de \$ _____ (Son: _____ pesos ____/100 M.N.) por los productos a efecto del I.V.A. tasa 16% por un monto de \$ _____ (Son: _____ pesos ____/100 M.N.), dando un total de \$ _____ Son: _____ pesos ____-100 M.N.).

Tercera. Forma de pago. - Ambas partes acuerdan que el pago se hará en tres exhibiciones, siendo estos de la siguiente forma:

Pago 1 de 5: El primer pago del 20% del monto contratado, se realizará a la entrega de 50,000 apoyos alimentarios del total del suministro de los bienes previa presentación de la factura, la garantía de cumplimiento del contrato, garantía de vicios ocultos y a los 20 días posteriores a la entrega a entera satisfacción de la Secretaría.

Pago 2 de 5: El segundo pago del 20% del monto contratado, se realizará a la entrega de 100,000 apoyos alimentarios del total del suministro de los bienes a los 20 días posteriores a la entrega a entera satisfacción de la Secretaría.

Pago 3 de 5: El Tercer pago del 20% del monto contratado, se realizará a la entrega de 150,000 apoyos alimentarios del total del suministro de los bienes a los 20 días posteriores a la entrega a entera satisfacción de la Secretaría.

Pago 4 de 5: El Cuarto pago del 20% del monto contratado, se realizará a la entrega de 200,000 apoyos alimentarios del total del suministro de los bienes a los 20 días posteriores a la entrega a entera satisfacción de la Secretaría.

Pago 5 de 5: El quinto y último pago del 20% del monto contratado, se realizará a la entrega de 250,000 apoyos alimentarios del total del suministro de los bienes a los 20 días posteriores a

la entrega a entera satisfacción de la Secretaría. Los pagos se realizarán previa presentación de la factura global del importe del contrato, debiendo presentar un recibo por cada uno de los pagos que "El cliente" le efectuó. El pago se realizará vía transferencia bancaria al número cuenta que "El proveedor" estipule en el contrato (anexo 3).

Para tal efecto, "El Proveedor" deberá presentar la(s) factura (s) en las fechas antes señaladas en el párrafo anterior, la cuales serán pagadas vía transferencia bancaria, por conducto de la Dirección de Egresos de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado de Quintana Roo, ubicada en la calle 22 de enero No. 1, Palacio de Gobierno, Planta Baja, colonia Centro, C.P. 77000, en la ciudad de Chetumal, Quintana Roo.

En caso de que "El Proveedor", no presente en tiempo y forma la documentación requerida para el trámite de pago, la fecha de pago se correrá el mismo número de días que dure el retraso, sin que esto afecte la vigencia del contrato y el tiempo de entrega. Por lo que "El Proveedor" estará obligado a cumplir en tiempo y forma con lo pactado en la cláusula quinta de este contrato.

Cuarta. Impuestos. - Los impuestos y/o derechos federales, estatales, municipales o de cualquier otra naturaleza serán a cargo de "El Proveedor".

Quinta. Fecha y lugar de entrega. - "El Proveedor" deberá suministrar los _____ objeto de este contrato entre el ____ de ____ hasta el ____ de _____ del presente año, de la siguiente forma:

Sexta. Vigencia del contrato. - Será a partir de la firma del presente contrato, _____ de _____ del 2023 al _____ de _____ del 2023.

Séptima. Garantía. - Para garantizar el fiel y estricto cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato "El Proveedor" se obliga a constituir a favor de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado de Quintana Roo:

- I. Una fianza de cumplimiento por el 10% del monto contratado (Incluyendo IVA), para responder en caso de incumplimiento del contrato, debiéndose exhibir a más tardar el ____ de ____ de 2023.
- I. Una fianza de vicios ocultos por el 10% del monto contratado (Incluyendo IVA), para responder de defectos de fabricación, debiéndose exhibir a más tardar el ____ de _____ de 2023.

En caso de haber transcurrido el tiempo límite establecido para el cumplimiento de la entrega de la fianza señalada en el párrafo anterior, sin que se haya dado debido cumplimiento a dicha entrega, será motivo de la rescisión del presente contrato.

Las fianzas a que se hacen mención, deberán ser expedidas por institución autorizada y deberá contener los siguientes requisitos:



1. El total del importe garantizado con número y letra, especificando cuál es el porcentaje del monto de la operación que garantiza.
2. Referencia de que la fianza que se otorga garantiza el anticipo o el cumplimiento de lo estipulado en el contrato, según corresponda.
3. Denominación del contrato que garantiza, la fecha de su firma, y la especificación de las obligaciones garantizadas.
4. Denominación o nombre de "**El Proveedor**", su domicilio legal y fiscal, y su Registro Federal de Contribuyentes.
5. Especificación de que la fianza permanecerá vigente en aquellos casos en que "**El Cliente**" otorgue prórrogas a "**El Proveedor**" para que realice el cumplimiento de sus obligaciones, así como durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan en relación con este contrato hasta que se pronuncie resolución definitiva por autoridad competente; salvo que las partes se otorguen el finiquito, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia.
6. Aceptación expresa y sometimiento de la institución de fianzas al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas para la efectividad de la garantía.

En caso de otorgamiento de prórrogas o esperas a "**El Proveedor**" para el cumplimiento de sus obligaciones, derivadas de la formalización de convenios de ampliación al monto o al plazo del contrato, se deberá realizar la modificación correspondiente a la fianza.

Para la liberación de la fianza de garantía de cumplimiento del contrato, será requisito indispensable la conformidad expresa y por escrito de "**El Cliente**".

Octava. - Supervisor del contrato. - "El Cliente", manifiesta que el _____ supervisará el adecuado suministro objeto de este contrato.

Novena. Calidad. - Ambas partes acuerdan que "**El Cliente**" podrá verificar la calidad y características de los _____ pudiendo rechazarlos cuando presenten defectos de fabricación o vicios ocultos, si la revisión revela anomalías en cantidad, calidad, precio o cualquier otro aspecto de relevancia en la operación, se expedirá un aviso de no conformidad, el cual será notificado a "**El Proveedor**". Dicho aviso dará la posibilidad a que "**El Cliente**" sin responsabilidad suspenda o rescinda total o parcialmente la operación.

Décima. Gastos. - Los gastos que se generen por devolución o canje de los bienes en los casos previstos en la cláusula que antecede correrán por cuenta y orden de "**El Proveedor**".

Décima primera. Obligaciones. "El Proveedor" se obliga a no ceder en forma parcial o total a favor de cualquier otra persona física o moral sus derechos y obligaciones derivados de este contrato y su anexo, con excepción de los derechos de cobro sobre las facturas, en cuyo caso deberá contar con la conformidad previa de "**El Cliente**".

Décima segunda. Penas convencionales. "El Proveedor" se obliga a que en caso de que no cumpla con las obligaciones asumidas con motivo del presente contrato, pagará a "El Cliente" el 2% sobre el monto restante de entrega en concepto de pena convencional, por cada día de retraso en la entrega de bienes objeto del contrato, contados a partir del vencimiento del plazo establecido para su entrega a entera satisfacción de "El Cliente"; independientemente de que se tenga la obligación de concluir con el suministro de los bienes. En ningún caso las penas convencionales podrán ser superiores, en su conjunto, al monto de la garantía de cumplimiento. Independientemente del pago de las penas convencionales señalada en el párrafo anterior, "El Cliente" podrá optar por la rescisión del contrato o exigir su cumplimiento de acuerdo al artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.

Para determinar las retenciones y, en su caso, la aplicación de las sanciones estipuladas, no se tomarán en cuenta las demoras motivadas por caso fortuito o de fuerza mayor, o cualquier otra no imputable a "El Proveedor".

Décima tercera. Rescisión del contrato. - "El Cliente" podrá rescindir administrativamente el contrato sin responsabilidad para él y sin que medie resolución judicial en los siguientes casos:

- a) En caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo de "El Proveedor".
- b) Cuando concurren razones de interés público general e institucional.
- c) Por violación a cualquiera de las cláusulas contenidas en el presente contrato.
- d) Cuando "El Proveedor" modifique cualquier característica del servicio, sin autorización expresa de "El Cliente".
- e) Por contravenir en lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.
- f) Por haber transcurrido el tiempo límite establecido para el cumplimiento de la entrega de las fianzas establecidas como garantía.

Décima cuarta. Procedimiento de rescisión, - El procedimiento de rescisión iniciará dentro de los diez días hábiles siguientes a aquel en que se hubiera agotado el monto límite de aplicación de las penas convencionales, en caso del incumplimiento a que se refiere la cláusula décima segunda del presente contrato. En los demás casos, dará inicio dentro de los diez días hábiles siguientes a aquel en que se origine la causa que motive la rescisión.

Dicho procedimiento se llevará a cabo conforme a lo siguiente:

- a) Se comunicará por escrito a "El Proveedor", los hechos constitutivos de la infracción para que en un término no mayor de 5 días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte las pruebas que estime convenientes.
- b) Transcurrido dicho término se resolverá considerando los argumentos y pruebas que hubiera hecho valer.
- c) La resolución deberá ser debidamente fundada y motivada y comunicada al proveedor en un plazo de 5 días hábiles.

Cuando por caso fortuito o fuerza mayor se imposibilite llevar a cabo el suministro, en este supuesto, "El Proveedor" deberá informar a "El Cliente" quien resolverá dentro de los cinco días naturales siguientes a la recepción de dicho informe, la rescisión o no del contrato.

Décima quinta. Suspensión temporal del contrato.-Ninguna de las partes será responsable frente a la otra por algún incumplimiento o demora causada por huelga, incendio, inundación, desastre natural u otra causa extraordinaria e imprevisible fuera del control de alguna de las partes, siempre que se den aviso oportunamente. Una vez terminada la causa de fuerza mayor o caso fortuito las partes acordarán si se reinicia la ejecución de las obligaciones; por lo que en caso de que el contrato continúe, los plazos de ejecución serán prorrogados proporcionalmente a los de la duración de tal circunstancia.

Décima sexta. Terminación anticipada. "El Cliente" podrá dar por terminado anticipadamente el contrato, cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad emitida por la Secretaría de la Contraloría. En estos supuestos "El Cliente" reembolsará a "El Proveedor" los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato.

Décima séptima. Responsabilidad laboral. - "El Proveedor" como empresario y patrón del personal que ocupe con motivo de la ejecución del suministro de los bienes materia del presente contrato, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de trabajo y de seguridad social. "El Proveedor" conviene por lo mismo, en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores presentaren en su contra o en contra de "El Cliente" en relación con los trabajos del contrato.

Décima octava. Jurisdicción. - Para la interpretación y cumplimiento de este contrato, así como todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, las partes se someten a la jurisdicción y competencia de los juzgados y tribunales de esta ciudad capital; por lo tanto, "El Proveedor" renuncia al fuero que por razón de su domicilio presente o futuro le pudiera corresponder.

Y para constancia y efectos legales correspondientes, el presente contrato se firma al margen y al calce en dos ejemplares en la ciudad de Chetumal, Quintana Roo, a los ____ días del mes de ____ del año 2023.

"El Cliente"

"El Proveedor"

Lic. Luis Pablo Bustamante Beltrán
Secretario de Desarrollo Social del Estado de
Quintana Roo

“El Supervisor”

de la Secretaría de Desarrollo Social del
Estado de Quintana Roo

LA PRESENTE HOJA DE FIRMAS FORMA PARTE DEL CONTRATO DE ADQUISICIONES QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE QUINTANA ROO REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y POR LA OTRA PARTE “_____”, DE FECHA _____ DE _____ DEL AÑO 2023.

ANEXO 4- FIANZA DE CUMPLIMIENTO.

Se constituye fiadora hasta por la cantidad de: \$ _____ ante: la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo, para garantizar por: (nombre de la persona física o moral), con Registro Federal de Contribuyentes _____ con domicilio en _____ y representada por el _____ C. _____ **Para garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las características, así como de las obligaciones contraídas derivadas del Contrato No. _____ de fecha _____ con importe total de: \$ _____ incluye IVA., relativo a _____ celebrado por el Gobierno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo a través de la _____, representada por la C. _____, en su carácter de _____.** (Los datos se extraerán del contrato que formalice cada dependencia).

La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo, esta fianza se hará efectiva en caso de que la fiada incumpliere total o parcialmente las obligaciones contraídas en el mencionado o si después de cumplido el suministro resultaren defectos de fabricación y por cualquier otra responsabilidad en que se hubiere incurrido, en la ejecución del suministro y que resultara a cargo del proveedor y a favor del cliente. Esta fianza permanecerá en vigor durante todo el tiempo que dure la vigencia del suministro pactado y doce meses posteriores a la conclusión de dicha vigencia; y solo podrá ser cancelada por autorización escrita del propio Gobierno del Estado de Quintana Roo, en la inteligencia de que este podrá hacer efectiva la totalidad de la garantía con el primer incumplimiento del contrato, si es prorrogado el plazo establecido para la terminación del suministro a que se refiere el mencionado contrato o exista espera, la vigencia de esta fianza se verá automáticamente prorrogada en concordancia, con dicha prórroga o espera hasta que el suministro sea decepcionado en su totalidad.

La afianzadora se somete expresamente al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas en vigor, asimismo la Institución afianzadora acepta expresamente lo previsto por los numerales 95 y 118 de la ley acabada de mencionar renunciando al derecho que le otorga dicha Ley invocada de sustituirse en las obligaciones de su fiado en caso de que este incurra en incumplimiento autorizando que se hagan exigibles los importes de las reclamaciones que procedan, para la interpretación y cumplimiento de la presente, la afianzadora se somete expresamente a la jurisdicción y competencia de los tribunales de esta ciudad de Chetumal, Quintana Roo, renunciando a cualquier otra que tuviera por razón de domicilio. Ambas partes se someten expresamente a las disposiciones contenidas en la Ley Federal de Instituciones de fianzas en vigor, incluyendo las reformas y adiciones a dicho ordenamiento, publicadas en el Diario oficial de la Federación el día 3 de enero de 1997, así como a lo establecido en el oficio número 366-III-1814 de fecha 9 de abril de 1997, emitido por la Dirección General de Seguros y Valores de la Subsecretaría de Hacienda y Crédito Público.

ANEXO 4.1- FIANZA DE VICIOS OCULTOS

Se constituye fiadora hasta por la cantidad de: \$ _____ ante la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo, para garantizar por: (nombre de la persona física o moral), con Registro Federal de Contribuyentes _____, con domicilio en _____ y representada por el _____ C. _____ para garantizar los bienes contra vicios ocultos o defectos de fabricación del Contrato No. _____ de fecha _____ con importe total de: \$ _____ incluye IVA., relativo a _____ celebrado por el Gobierno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo a través de la _____, representada por la C. _____, en su carácter de _____. (Los datos se extraerán del contrato que formalice cada dependencia).

La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo, esta fianza se hará efectiva en caso de que la fiada después de cumplido el suministro resultaren vicios ocultos o defectos de fabricación. Esta fianza permanecerá en vigor durante todo el tiempo que dure la vigencia del suministro pactado y doce meses posteriores a la conclusión de dicha vigencia; y solo podrá ser cancelada por autorización escrita del propio Gobierno del Estado de Quintana Roo, en la inteligencia de que este podrá hacer efectiva la totalidad de la garantía con el primer incumplimiento del contrato, si es prorrogado el plazo establecido para la terminación del suministro a que se refiere el mencionado contrato o exista espera, la vigencia de esta fianza se verá automáticamente prorrogada en concordancia, con dicha prórroga o espera hasta que el suministro sea decepcionado en su totalidad.

La afianzadora se somete expresamente al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas en vigor, asimismo la Institución afianzadora acepta expresamente lo previsto por los numerales 95 y 118 de la ley acabada de mencionar renunciando al derecho que le otorga dicha Ley invocada de sustituirse en las obligaciones de su fiado en caso de que este incurra en incumplimiento autorizando que se hagan exigibles los importes de las reclamaciones que procedan, para la interpretación y cumplimiento de la presente, la afianzadora se somete expresamente a la jurisdicción y competencia de los tribunales de esta ciudad de Chetumal, Quintana Roo, renunciando a cualquier otra que tuviera por razón de domicilio. Ambas partes se someten expresamente a las disposiciones contenidas en la Ley Federal de Instituciones de fianzas en vigor, incluyendo las reformas y adiciones a dicho ordenamiento, publicadas en el Diario oficial de la Federación el día 3 de enero de 1997, así como a lo establecido en el oficio número 366-III-1814 de fecha 9 de abril de 1997, emitido por la Dirección General de Seguros y Valores de la Subsecretaría de Hacienda y Crédito Público.

ANEXO 5.- FORMATO DE CARTA PODER.

(Nombre de la Dependencia o Entidad)

(NOMBRE DE QUIEN OTORGA EL PODER) bajo la protesta de decir
verdad, en mi carácter de _____
(CARÁCTER QUE OSTENTA QUIEN OTORGA EL PODER) de la
empresa denominada _____
(NOMBRE DE LA PERSONA MORAL) con domicilio en

(DOMICILIO DE LA PERSONA MORAL) y ejerciendo las facultades legales
que me son conferidas, según consta en el testimonio notarial de fecha _____
otorgado ante Notario Público _____
(LUGAR DONDE SE EFECTUÓ EL REGISTRO) de

(Nº DE REGISTRO) y que se encuentra registrado bajo el N°
_____ el Registro Público de Comercio

(NOMBRE DE QUIEN RECIBE EL PODER) por este conducto autorizo a
_____ para que a nombre de mi presentada
se encargue de las siguientes gestiones, entregar y recibir información, comparecer a los
actos de apertura de propuestas y fallo, así como hacer las aclaraciones que se deriven con
dichos actos, con relación a la Licitación Pública Nacional N° _____ convocada por la
Secretaría de Desarrollo Social por conducto de la Dirección Administrativa.

(Lugar y fecha de expedición)

Nombre, R.F.C. domicilio y firma
Otorga el poder

Nombre, R.F.C. domicilio y firma
Recibe el poder

Testigos

(Nombre, R.F.C. domicilio y firma)

(Nombre, R.F.C. domicilio y firma)

Licitación Pública Número _____
Objeto de la Licitación _____



ANEXO 6.- MANIFIESTO DE FACULTADES.

DATOS QUE ACREDITAN LA PERSONALIDAD JURÍDICA DEL REPRESENTANTE LEGAL
(Nombre del representante legal de la empresa), 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 en la presente LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. _____ y el posible contrato que derivado del procedimiento de evaluación me favorezca, a nombre y representación de: (persona física o moral).

No. de Licitación:	
Descripción:	
Registro Federal de Contribuyentes:	
Nacionalidad:	

a) Domicilio.

Calle y número:		Delegación o Municipio:	
Colonia:		Entidad federativa:	
Código Postal:		Fax:	
Teléfonos:		Correo electrónico:	

b) Acta constitutiva y sus reformas.

No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva, o su equivalente en el caso de licitantes extranjeros:		Fecha:	
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma:		Número de Registro Público de Comercio	

Relación de accionistas.

Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre (s):
-------------------	-------------------	-------------

Descripción del objeto social:	
Reformas al acta constitutiva:	

c) Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades.

Nombre del apoderado o representante:		Escritura pública número, o el documento que corresponda para el caso de licitantes extranjeros:	
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó:		Fecha:	

(Lugar y fecha)
 Protesto lo necesario.
 (Firma del representante legal)

NOTAS:

- I. Para el caso de personas físicas, deberá requisitar todos los datos con excepción de lo solicitado en el inciso b) de este formato.
- II. En el caso de resultar con adjudicación favorable, para poder realizar la firma del contrato, deberá presentar, en su caso, copia certificada para su cotejo y copia simple para su archivo de los documentos señalados en los incisos b) y c) de este formato.



ANEXO 7.- MANIFESTACIÓN PARA PERSONA MORAL.

Lugar y fecha

Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo
Dirección Administrativa.
Presente.

Manifiesto bajo protesta de decir verdad, en mi carácter de (Representante Legal, Apoderado Legal) de la empresa (nombre o razón social), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, declaro bajo protesta de decir verdad, que en los procedimientos de contratación de mi representada, no participan personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas por resolución de la Secretaría de la Función Pública, o por la Secretaría de la Contraloría del Estado, con el propósito de evadir los efectos de inhabilitación, tomando en consideración, entre otros los supuestos siguientes:

- a) Personas morales en cuyo capital social participan personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas en términos del primer párrafo.
- b) Personas morales que en su capital social participen personas morales en cuyo capital social, a su vez participen personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas en términos del primer párrafo.
- c) Personas físicas que participen en el capital social de personas morales que se encuentren inhabilitadas.

Así mismo, hago constar que mi representada o las personas que forman parte de (nombre o razón social) no se encuentran en ninguno de los supuestos que describe el artículo 39 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.

Nombre, cargo y firma del
Representante o Apoderado Legal)



ANEXO 7.1.- MANIFESTACIÓN PARA PERSONA FÍSICA.

**Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo
Dirección Administrativa.
Presente.**

(Nombre del propietario y/o Representante Legal) con R.F.C. _____, y domicilio fiscal en _____, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que no he sido inhabilitada por resolución de la Secretaría de la Función Pública, o por la Secretaría de la Contraloría del Estado, ni me encuentro en ningún de los supuestos establecidos en el artículo 39 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestaciones de Servicios relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.

Nombre, cargo y firma del Propietario
y/o Representante Legal del oferente





ANEXO 8.- MANIFESTACIÓN QUE CONOCE Y ACEPTA LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES.

Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo
Dirección Administrativa.
Presente.

Nombre del representante o apoderado legal) en representación de **[Nombre de la persona física o moral]**, manifiesto bajo protesta de decir verdad:

A) Que he leído detenidamente las bases de la presente licitación y acepto todos los términos y condiciones establecidas en su contenido especificaciones técnicas, anexos, así como lo convenido en la Junta de aclaraciones de bases.

B) Que conozco, y acepto todos y cada uno de los términos y documentación solicitada en el anexo 1 de la presente licitación.

C) Que el domicilio consignado en mi propuesta será el lugar donde recibiré las notificaciones que resulten de los actos y contratos que se celebren, el cual es el siguiente: **(especificar domicilio)**.

D) Que conozco el contenido y alcances del modelo de contrato. (Se anexa copia del contrato debidamente firmado al calce del mismo).

E) Declaro que **si (en caso de haber asistido) o no (en caso de no haber asistido)** a la junta de aclaraciones, y que acepto las modificaciones que se derivaron en ésta, razón por la cual las he considerado para la elaboración de mi propuesta. (Se anexa copia del acta de la junta de aclaraciones debidamente firmada al calce de la misma).

F) Que he leído detenidamente los Acuerdos que tienen por objeto emitir los Códigos de Ética y de Conducta de los Servidores Públicos del Poder Ejecutivo del Estado de Quintana Roo, los cuales se encuentran disponibles en las siguientes páginas respectivamente: <https://www.groo.gob.mx/secoes/codigo-de-etica> y <https://www.groo.gob.mx/secoes/codigo-de-conducta>.

Así mismo declaro y reconozco haber tomado en consideración las condiciones generales y específicas de la entrega de los bienes y su calidad y que el desconocimiento de tales condiciones, en ningún caso servirá posteriormente para aducir justificación por incumplimiento del contrato o para solicitar bonificación a los precios consignados en mi propuesta económica.

(Nombre y Firma)
Propietario, representante o apoderado legal.



ANEXO 9.- DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD Y COLUSIÓN.

Ciudad Chetumal, Quintana Roo a ____ de ____ de ____

Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo
Dirección Administrativa
Presente

(Nombre del Representante o Apoderado Legal) en representación de [Nombre de la persona física o moral] (en adelante el **Licitante**), presento la **Propuesta**:

Para: **SEDESO-DA-LPN1-2023**
Convocado por: **Dirección Administrativa**

Vengo a presentar por mí y en representación del **Licitante**, la siguiente Declaración de Integridad y no Colusión (en adelante, la declaración de integridad):

1. He leído y entiendo los términos de la presente declaración de integridad;
2. Comprendo que si la Declaración de Integridad no es verídica me expongo a incurrir personalmente y a comprometer la responsabilidad de mi representada en ilícitos de carácter civil, penal y administrativo y en especial de las penas en que incurre quien declara con falsedad ante autoridad distinta a la judicial, en términos del artículo 247, fracción I del Código Penal Federal. Lo anterior, sin perjuicio de las sanciones que en términos de las legislaciones aplicables a este procedimiento se contemplan. **Asimismo, comprendo que la propuesta será descalificada si no se ajusta a la presente declaración.**
3. Cada persona cuya firma aparece en la **propuesta** que se presenta ha sido autorizada por el **Licitante** para definir los términos y condiciones de la misma y para formular en su representación;
4. Para los propósitos de la presente Declaración de Integridad y de la **propuesta** que se presenta, entiendo que la palabra “Competidor” comprenderá cualquier persona física o moral, además del **Licitante**, afiliado o no con el mismo que:
 - a) Haya presentado o pueda presentar una **propuesta** en el presente proceso; y
 - b) Podría potencialmente presentar una **propuesta** en el mismo proceso.
5. El **Licitante** declara que [Marque con una X uno de los siguientes cuadros]
 - a) Se ha presentado a este proceso de forma independiente, sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo, combinación o convenio con competidor alguno; o
 - b) Si ha entablado contratos, convenios, arreglos con uno o más competidores respecto de esta convocatoria. En el documento(s) adjunto(s) lo mismo declara toda la información

detallada, incluyendo los nombres de los competidores y la naturaleza y razones de tales consultas, comunicaciones, acuerdos y convenios;

6. En particular, y sin limitar la generalidad de lo señalado en los numerales 6 (a) o 6 (b), no ha habido contratos, convenios, arreglos o combinaciones con competidor alguno en relación con:
- a) Precios;
 - b) Métodos, factores o fórmulas empleadas para la determinación de precios;
 - c) La intención o decisión de presentar o no su **propuesta**; o bien
 - d) La presentación de la **propuesta**; que no cumple con los requisitos del presente proceso; a excepción de lo expresamente estipulado en el numeral 6 (b) anterior.
7. Además, no ha existido consulta, comunicación, acuerdo o convenio con competidor alguno en cuanto a calidad, cantidad, especificaciones o detalles de envío de los productos o servicios referidos en este proceso, a excepción de lo que expresamente autoriza la convocante o conforme a los hechos revelados en concordancia con el numeral 6 (b) anterior.
8. Los términos de la **propuesta** que se presenta no han sido ni serán revelados por el Licitante para conocimiento de algún competidor, en forma directa o indirecta con el objeto o efecto de manipular, fijar o concertar precios; manipular, establecer o concertar métodos, factores o fórmulas empleadas para la determinación de precios, afectar o inducir la intención o decisión de presentar o no una **propuesta**; o bien la presentación de una propuesta u **propuesta** que no cumple con las especificaciones del presente proceso.

Además, los términos de la oferta que se presenta no han sido ni serán revelados por el **Licitante** hasta el **Acto de Fallo**, para conocimiento de algún competidor, en forma directa o indirecta con el objeto o efecto de manipular, fijar, o concertar la calidad, cantidad, especificaciones o detalles de envío de los productos o servicios referidos en este proceso o conforme a lo expuesto en el numeral 6 (b) anterior.

9. Asimismo, manifiesto que, por mí mismo o a través de interpósita persona, me abstendré de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de la **propuesta**, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás **Licitantes**.

Fecha: _____

Nombre del representante o apoderado Legal: _____

Firma: _____

ANEXO 9.1.-MANIFIESTO DE NO CONFLICTO DE INTERESES.

Ciudad Chetumal, Quintana Roo a _____ de _____ de _____

Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo
Dirección Administrativa
Presente

Yo, (NOMBRE), representante legal del licitante (NOMBRE DE LA EMPRESA O NEGOCIO), en pleno goce de mis derechos y bajo protesta de decir la verdad, manifiesto por mí y por las personas señaladas en el numeral tercero, fracciones I, II, III y IV del anexo segundo del "Acuerdo por el que se expide el Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prórrogas de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones", publicado en el Periódico Oficial del Estado el 07 de septiembre de 2018, lo siguiente:

A) Tener la intención de participar en el procedimiento de (DENOMINACIÓN Y, EN SU CASO, NÚMERO DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA, OTORGAMIENTO Y PRÓRROGA DE CONCESIONES, Y OTORGAMIENTO Y PRÓRROGA DE LICENCIAS, PERMISOS Y AUTORIZACIONES).

B) Tener relación personal con algún servidor público, a que hace referencia el numeral 5 del anexo segundo del "Acuerdo por el que se expide el Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prórrogas de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones" o que labore para la dependencia contratante de la cual pueda obtener un beneficio:

- Si: _____. No: _____.
- Nombre del servidor público: _____.
- Cargo: _____.
- Nombre del integrante de la persona moral con quien se vincula: _____.
- _____.

C) Tener relación de parentesco por consanguinidad hasta el cuarto grado, afinidad o civil, con algún servidor público a que hace referencia el numeral 5 del anexo segundo del "Acuerdo por el que se expide el Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prórrogas de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones" o que labore para la dependencia o entidad contratante:

- Si: _____. No: _____.
- Nombre del servidor público: _____.

- Cargo: _____.
- Nombre del integrante de la persona moral con quien se vincula:
_____.
- _____.

D) Tener relaciones profesionales, laborales o de negocios formales o informales con algún servidor público a que hace referencia el numeral 5 del anexo segundo del "Acuerdo por el que se expide el Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prorrogas de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones", o que labore para la dependencia contratante, o con sus familiares por consanguinidad hasta el cuarto grado, afinidad o civiles, durante los últimos 2 años anteriores a la fecha de celebración del procedimiento de contratación:

- Si: _____. No: _____.
- Nombre del servidor público: _____.
- Cargo: _____.
- Nombre del integrante de la persona moral con quien se vincula:
_____.
- _____.

E) Ser socio o haber formado parte de una sociedad con algún servidor público a que hace referencia el numeral 5 del anexo segundo del "Acuerdo por el que se expide el Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prorrogas de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones", o que labore para la dependencia contratante, o con sus familiares por consanguinidad hasta el cuarto grado, afinidad o civiles, durante los últimos 2 años anteriores a la fecha de celebración del procedimiento de contratación:

- Si: _____. No: _____.
- Nombre del servidor público: _____.
- Cargo: _____.
- Nombre del integrante de la persona moral con quien se vincula:
_____.
- _____.

F) Ser empleada o empleado actual de alguna dependencia de la Administración Pública Estatal de Quintana Roo:

- Si: _____. No: _____.



- Nombre del integrante de la persona moral: _____.
- Cargo: _____.

G) Contar con poder o mandato público o privado que implique la participación de algún servidor público a que hace referencia el numeral 5 del anexo segundo del "Acuerdo por el que se expide el Protocolo de Actuación en Materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prorrogas de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones", o que labore para la dependencia contratante:

- Si: _____. No: _____.
- Nombre del servidor público: _____.
- Cargo: _____.

H) Haber realizado, directa o indirectamente, algún tipo de transferencia económica o de bienes, favores, gratificaciones, donaciones, servicios o cualquier otra dádiva derivadas del ejercicio de las funciones de algún servidor público que labore en la dependencia contratante, para obtener la asignación de un contrato o algún otro beneficio:

- Si: _____. No: _____.
- Nombre del servidor público: _____.
- Cargo: _____.

I) Tener conocimiento del contenido y alcance de las disposiciones establecidas en la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas y la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas del Estado de Quintana Roo, la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo, la Ley de Asociaciones Público Privadas y la Ley de Asociaciones Público-Privadas para el Estado y los Municipios de Quintana Roo, así como los actos relativos a las enajenaciones de bienes muebles de las dependencias y entidades de la Administración Pública del Estado de Quintana Roo, en términos de la Ley del Patrimonio del Estado de Quintana Roo, así como del Código de Ética, el Código de Conducta y las Reglas de Integridad para el Ejercicio de la Función Pública, debiendo conocer el significado de conflicto de interés en la celebración de cualquier procedimiento de contratación:

- Si: _____. No: _____.

J) Que en caso de existir un conflicto de interés a futuro debo informar a las autoridades correspondientes a efecto de que se tomen las medidas pertinentes:

- Si: _____. No: _____.

K) Conducirme conforme a los principios de disciplina, legalidad, honradez, imparcialidad, integridad y transparencia:

- Si: _____. No: _____.

(Nombre y firma)
Propietario, representante o apoderado legal.



ANEXO 10.- GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.

Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo
Dirección Administrativa.
Presente.

El Cheque no. _____ de fecha _____ del Banco _____ por un importe de \$_____ (_____) es a Favor de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo; para garantizar por el proveedor (razón social) el sostenimiento de su propuesta económica (incluyendo comisión e IVA), por el importe del 5% (cinco puntos porcentuales), derivada de la Licitación Pública Nacional No. _____ relativa a _____

Cheque cruzado

Este documento no debe estar engrapado o pegado, debido a que pierde su validez.

Se expide el documento en apego a lo establecido en la licitación respectiva y queda retenido. El documento que ampara la garantía cumple con el procedimiento indicado en las instrucciones solicitadas a los licitantes, en forma y en monto.

Nombre y Firma del representante legal



ANEXO 11.- MODELO DE CARTA COMPROMISO.

Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno del Estado de Quintana Roo
Dirección Administrativa.
Presente. -

El suscrito _____, en mi carácter de Representante legal de la Empresa _____ de acuerdo con la documentación legal presentada para participar en la Licitación Pública Nacional No. _____ Para adquisición de _____.

PROPONGO

Entregar bajo los términos y condiciones establecidas en las bases correspondientes a la Licitación Pública Nacional No. _____, de acuerdo con los conceptos, cantidades y especificaciones que esta empresa presenta al efecto, apegándose al período de entrega y especificaciones estipuladas por la convocante.

DECLARO

- 1.- Que mi representada tiene capacidad jurídica para contratar y obligarse a la entrega de los bienes muebles, materia de esta Licitación y que dispone de la organización, capacidad técnica y económica para ello.
- 2.- Que es conocimiento de mi representada el contenido de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.
- 3.- Que no nos encontramos en ninguno de los supuestos del Artículo 39 de la Ley antes citada.
- 4.- Que conocemos y aceptamos el contenido de las Bases de la presente Licitación, la minuta de la Junta de Aclaraciones, así como de sus anexos y modelo de contrato.
- 5.- Que estamos conscientes que el contrato se adjudicará si resultare que dos o más proposiciones son solventes porque satisfacen la totalidad de los requerimientos solicitados por la convocante, a quien presente la propuesta solvente cuyo precio sea el más bajo.

CONVENGO

- 1.- Que, habiendo examinado las condiciones del contrato, plazos y especificaciones descritos, nos comprometemos a realizarlos de acuerdo con dichos documentos por la cantidad de \$ _____ (SON: _____ PESOS 00/100 M. N.), no incluye I.V.A.

2.- Que esta oferta tiene vigencia de ____ días hábiles contados a partir de la fecha del Acto de Apertura de Propositiones y permanecerá obligatoria, por lo que puede ser aceptada en cualquier tiempo por la convocante su cargo.

3.- Que los precios estipulados en la propuesta son firmes.

4.- En hacer entrega de los bienes, en los términos señalados en el pedido o contrato, a partir de la fecha de los mismos.

5.- En firmar el contrato en un término no mayor de quince días hábiles siguientes a la fecha de adjudicación del mismo.

6.- En entregar a la convocante a su cargo, dentro de los diez días hábiles siguientes a la fecha en que se hubiera suscrito el contrato, una fianza a favor de la Secretaría de Finanzas y Planeación, por un monto del 10% (Diez por ciento) del importe total del contrato como Garantía de Cumplimiento. Y en su caso fianza por un monto del 100% (cien por ciento) del importe otorgado como anticipo y una fianza por un monto del 10% (Diez por ciento) del importe total del contrato como garantía de vicios ocultos.

7.- Que en caso de que me sea adjudicado el contrato y no lo firme y/o no presente la garantía indicada en el punto anterior, dentro del plazo correspondiente, perderé a favor de la convocante la Garantía de Seriedad de mi proposición que hubiere otorgado al efecto y aceptaré por parte de la convocante la determinación de la rescisión administrativa del contrato.

Chetumal, Quintana Roo, a ____ de _____ de ____.

ATENTAMENTE

Nombre o Razón Social del Licitante

Nombre y Firma del Representante