



**GOBIERNO  
DEL ESTADO**  
2024 - 2030

**Finanzas**  
Secretaría de Planeación,  
Finanzas y Administración

**POR AMORA  
PUEBLA**



**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**



**PUEBLA**  
Gobierno del Estado  
2024 - 2030

**BASES**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-102-127/2026**

**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL**

**PARA EL:  
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**Derivado de la Licitación Pública Nacional desierta GEP-SPFA-LPN-058-127/2026**

**ABRIL DE 2026**





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

CALENDARIO	
1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	28 DE ABRIL DE 2026
2. PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL 30 DE ABRIL DE 2026 A LAS 16:00 HORAS (VER PUNTO 2.4.3.1)
3. ENVÍO DE DUDAS	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL 30 DE ABRIL DE 2026
4. JUNTA DE ACLARACIONES	EL 07 DE MAYO DE 2026 A LAS 13:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE EN PLANTA BAJA DEL EDIFICIO UBICADO EN AVENIDA 11 ORIENTE, NÚMERO 2224 EN LA COLONIA AZCÁRATE, C.P. 72501 DE LA CIUDAD DE PUEBLA, PUEBLA.
5. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL 13 DE MAYO DE 2026 A LAS 11:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
6. COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL 19 DE MAYO DE 2026 A LAS 17:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
7. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 17:30 HORAS DEL 20 DE MAYO DE 2026 Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES

INDICE	
1.- DEFINICIONES.	16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.
2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.	17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA.
3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y MORALES.	18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.
4.- ASPECTOS TÉCNICOS.	19.- CONTRATOS.
5.- ASPECTOS ECONÓMICOS.	20.- TRANSPORTACIÓN.
6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.	21.- LUGAR DE ENTREGA.
7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.	22.- DEVOLUCIONES.
8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.	23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.
9.- JUNTA DE ACLARACIONES.	24.- PAGO.
10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.	25.- ASPECTOS VARIOS.
11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.	26.- INCONFORMIDADES.
12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.	27.- AVISO DE PRIVACIDAD.
13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.	
14.- FALLO.	
15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES.	

ANEXOS
ANEXO A: CARTA MODELO ARTÍCULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER.
CARÁTULA DEL ANEXO B.
ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA.
ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE.
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA.
ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO.
ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS.
ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES.
ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES.
ANEXO I: FORMATO CARTA NO CONFLICTO DE INTERESES
ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES.
ANEXO 2: INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS.
ANEXO 3: INSUMOS ALIMENTARIOS DE ABARROTES.
ANEXO 4: INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS.
ANEXO 5: INSUMOS ALIMENTARIOS DE TORTILLAS.
ANEXO 6: LUGARES Y HORARIOS DE ENTREGA CASAS DE ASISTENCIA.
ANEXO 7: BOX LUNCH.
MODELO DE CONTRATO.





En cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y del artículo 108 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, en los Artículos 1, 15, 31 fracción II y 33 fracción LXXV, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; así como en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 63, 67 fracción V, 80, 82, 93 y 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 47 de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2026, de conformidad con los Artículos 1, 5 fracción VI inciso c) y 68 fracciones II y III del Reglamento Interior de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, se emiten las siguientes:

**BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-102-127/2026**

**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**1.- DEFINICIONES.**

Para los efectos de las presentes bases, se establecen las siguientes definiciones:

**1.1.- ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y CONTRATANTE:** Unidad de Planeación, Administración y Finanzas del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

**1.2.- BASES:** El presente documento, en conjunto con sus anexos y demás elementos que los lleguen a conformar, mismos que contienen los conceptos, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se regirá la presente Licitación Pública Nacional y que serán aplicados para la adquisición de los bienes que se oferten.

**1.3.- CONVOCANTE:** Gobierno del Estado de Puebla, a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios de la Dirección General de Adjudicaciones de la Subsecretaría de Administración.

**1.4.- CONVOCATORIA:** La publicación legal hecha en los términos de los Artículos 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las modificaciones que al efecto se hicieren a la misma.

**1.5.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE:** Avenida Reforma 1305, colonia Centro, C.P. 72000, Puebla, Pue.

**1.6.- DOMICILIO DE LA CONVOCANTE:** Av. Cúmulo de Virgo 1358, Reserva Territorial Atlixcáyotl, Puebla, Pue.

**1.7.- FINALIDAD DE LA LICITACIÓN:** La presente Licitación Pública Nacional tiene como objeto atender los requerimientos de la Contratante para la adquisición de insumos alimentarios: abarroses, carnes rojas, pollo, pescado, lácteos, embutidos, frutas, verduras y tortillas que serán otorgados a los albergados de las diferentes casas de asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional.

**1.8.- LEY:** La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal vigente.

**1.9.- LICITACIÓN:** La Licitación Pública Nacional **GEP-SPFA-LPN-102-127/2026**.

**1.10.- LICITANTE:** La persona física o moral que participe en la licitación de conformidad con lo que establecen las presentes bases.

**1.11.- LICITANTE ADJUDICADO:** La persona física o moral que resulte adjudicada conforme al fallo de las presentes bases.

**1.12.- ÓRGANO INTERNO DE CONTROL:** De conformidad con la Ley General de Responsabilidades Administrativas, es la unidad administrativa a cargo de promover, evaluar y fortalecer el buen funcionamiento del control interno en los entes públicos.

**1.13.- PROVEEDOR:** La persona física o moral que celebre contrato(s) de adquisiciones, con la Contratante como resultado de la presente Licitación.

**1.14.- PROPUESTA:** Proposición legal, técnica o económica que se presenta en esta Licitación conforme a estas bases, para su análisis y valoración en todos sus aspectos.





**1.15.- VERIFICADOR DEL CONTRATO:** Dirección de Asistencia Médico Social y la Dirección de Fortalecimiento Institucional del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

## INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

### **2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.**

**2.1.- ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS:** ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA, según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

**2.2.-** El carácter de esta licitación es: **NACIONAL.**

**2.3.-** El origen de los recursos es: **ESTATAL.**

**2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.**

**2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES:** **DEL 28 AL 30 DE ABRIL DE 2026, EN UN HORARIO DE 09:00 A 16:00 HORAS.**

**2.4.2.- CONSULTA DE BASES:** Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/>, **DEL 28 AL 30 DE ABRIL DE 2026**, en días hábiles y en un horario de **09:00 a 16:00 horas**, también en la **Planta Baja del Edificio ubicado en Avenida 11 Oriente, número 2224 en la Colonia Azcárate, C.P. 72501 de la Ciudad de Puebla, Puebla DEL 28 AL 30 DE ABRIL DE 2026, EN UN HORARIO DE 09:00 A 16:00 HORAS.**

**2.4.3.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO Y PAGO DE BASES:** Para adquirir las bases de la presente licitación deberán efectuar el pago de estas de acuerdo con lo siguiente:

**2.4.3.1.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO:** Para poder realizar el pago, se deberá **solicitar** la generación de la **“orden de cobro”**, previa presentación del **ANEXO G** de las bases debidamente llenado y legible, así como, la copia de la Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2026 del licitante y de la identificación oficial con fotografía **VIGENTE** (credencial del INE,

**PASAPORTE, CARTILLA MILITAR)** de la persona que realiza el trámite y firma el **ANEXO G**. Esta orden de cobro se expedirá **POR LA CONVOCANTE POR CORREO ELECTRÓNICO** o de manera presencial en la Planta Baja del Edificio ubicado en Avenida 11 Oriente, número 2224 en la Colonia Azcárate, C.P. 72501 de la Ciudad de Puebla, Puebla **DEL 28 AL 30 DE ABRIL DE 2026**, en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

**2.4.3.1.1.-** Deberán solicitar la generación de la **“Orden de Cobro”**, **AL SIGUIENTE CORREO.**

[ordendecobrodabs@puebla.gob.mx](mailto:ordendecobrodabs@puebla.gob.mx)

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. **Sólo se generará dicha orden DEL 28 AL 30 DE ABRIL DE 2026 en un horario de 09:00 a 16:00 horas.**

Queda bajo la responsabilidad de los licitantes confirmar la recepción de su solicitud al teléfono (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ ext. 4137/5062/7124.

**2.4.3.2.- PAGO DE BASES:** Una vez obtenida la Orden de Cobro, se deberá pagar el monto establecido en el PUNTO 2.4.4 en los bancos referidos en dicha orden teniendo como fecha límite el periodo señalado en la misma orden.

**2.4.4.- COSTO DE BASES:** \$3,680.00 (TRES MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS 00/100 M.N.) pagaderos en las instituciones bancarias señaladas en la orden de cobro.

**2.4.5.-** Para la consulta, generación de orden de cobro y pago de bases de esta licitación, se deberá respetar el período y horarios mencionados en los PUNTOS 2.4.2., 2.4.3.1. y 2.4.3.2.

**2.4.6.-** Es requisito indispensable para participar en la presente licitación la adquisición de las bases y en ningún caso el derecho de participación **será transferible.**

**2.4.6.1.-** Es **OBLIGATORIO** que los licitantes que solicitaron generación de orden de cobro envíen mediante correo electrónico el **COMPROBANTE DE PAGO ANTES DE LA FECHA Y HORA DE JUNTA DE ACLARACIONES**, en caso de no enviarlo, **NO** serán tomados en cuenta para la participación en dicho evento.

**Se reitera a los licitantes que el trámite de solicitud de Generación de Orden de Cobro para poder**





efectuar el **Pago de Bases** debe realizarse a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, de conformidad con lo establecido en el PUNTO 2.4.3.1 de las bases.

## 2.5.- CONSTANCIA DE NO INHABILITADO

2.5.1.- **No podrán participar** en los procedimientos de adjudicación o contratación que realicen las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, **las personas físicas o jurídicas que no presenten la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas.** Dicha constancia tendrá una **Vigencia de 30 días naturales** a partir del día de su expedición.

2.5.2.- **La Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno**, previo pago de derechos del servicio y en los casos que resulte procedente, entregará al solicitante la “**Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas**” a que se refiere el acuerdo respectivo, la cual deberá tramitarse en la Planta Baja del Edificio Sur del Centro Integral de Servicios ubicado en **Vía Atlxícáyotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlxícáyotl, en caso de duda, podrán comunicarse al teléfono: (222) 3-03-46-00 exts. 30134 y 30102** o bien, será expedida en los casos que resulte procedente a través de la página **<https://ventanilladigital.puebla.gob.mx/ventanilla/>** realizando los siguientes pasos:

1. Buscador: “Constancia de no inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas para participar en procedimientos de adjudicación.” (clic)
2. Seguir las indicaciones

2.6.- **INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS.** El licitante deberá presentar tres (3) sobres o empaques debidamente cerrados, sellados con cinta adhesiva, e identificados con nombre del licitante, número de licitación **GEP-SPFA-LPN-102-127/2026** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el **PUNTO 10** de estas bases.

2.6.1.- **Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar FUERA DE LOS SOBRES la Constancia de No Inhabilitado de Personas Físicas y/o Jurídicas, VIGENTE, con Código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios relacionados con la misma, de adquisiciones, arrendamientos o servicios. En términos del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría (actualmente Secretaría Anticorrupción**

**y Buen Gobierno), publicado en el Periódico Oficial del Estado el 13 de abril de 2021, el incumplimiento a lo anterior será causa de descalificación.**

## 3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS O MORALES.

El **PRIMER SOBRE** deberá contener lo siguiente:

**3.1.- DOS COPIAS SIMPLES LEGIBLES DE LAS CUALES UNA DEBERÁ ESTAR SELLADA, RUBRICADA, FIRMADA Y FOLIADA EN ORIGINAL CON TINTA AZUL,** de los siguientes documentos:

### 3.1.1.- PERSONA FÍSICA

- Acta de Nacimiento de la persona física que firma la propuesta.
- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2026 (documento emitido por el SAT (Servicio de Administración Tributaria), donde se reflejan datos del contribuyente, actividades económicas (deberá ser relacionada a la presente adquisición), régimen, obligaciones, entre otras.)
- Identificación Oficial con fotografía (INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR, VIGENTE) de la persona que firma la propuesta. **(DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO).**
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 31 en el apartado B de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2026 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máxima de 3 meses. (La dirección que contenga el comprobante de domicilio deberá corresponder con la señalada en la Constancia de Situación Fiscal). En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del mismo, que cuenten con facultades para ello.





### 3.1.2.- PERSONA MORAL

- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2026 (documento emitido por el SAT (Servicio de Administración Tributaria), donde se reflejan datos del contribuyente, actividades económicas (deberá ser relacionada a la presente adquisición), régimen, obligaciones, entre otras.)
- Acta Constitutiva de la Empresa; en caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, deberán presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste la modificación. (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con los bienes, motivo de esta Licitación), dichos instrumentos deberán incluir el folio mercantil en el que conste su Inscripción en el Registro Público de la Propiedad. **(DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LOS INSTRUMENTOS)**.
- Instrumento Notarial de la persona con poder general para Actos de Administración y/o poder especial para participar en Procedimientos de Adjudicación, con facultades para presentar y firmar propuestas, en tamaño carta. **(DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LOS INSTRUMENTOS)**.
- Identificación Oficial con fotografía **(INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR, VIGENTE)** de la persona que firma la propuesta, conforme al poder. **(DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO)**.
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 31 en el apartado B de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2026 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máxima de 3 meses. (La dirección que contenga el comprobante de domicilio deberá corresponder con la señalada en la Constancia de Situación Fiscal). En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original

y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del mismo, que cuenten con facultades para ello.

**3.1.3.-** En caso de que asista un tercero en representación de la persona física o moral, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta Poder simple Original otorgada por la persona facultada para ello, para acudir en su representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, Comunicación de Evaluación Técnica, Apertura de Propuestas Económicas y Fallo (anexando originales o copias certificadas para cotejo de las **identificaciones oficiales vigentes de quien otorga el poder, de quien lo recibe, así como de los testigos** y copia simple legible de las mismas).

NOTA: La Carta Poder simple podrá presentarse fuera de los sobres e identificarse en cada evento, deberá contener los siguientes elementos:

- ✓ Nombre y firma del otorgante;
- ✓ Nombre y firma de quien recibe el poder;
- ✓ Debe hacer referencia al procedimiento de licitación correspondiente;
- ✓ Manifestando que le otorga poder amplio, cumplido y bastante para asistir, participar e intervenir en los distintos eventos del proceso de licitación, así como presentar los documentos legales, técnicos y propuesta económica; y
- ✓ Nombre y firma de 2 testigos.

**3.2.- Carta Original Anexo A**, se colocará dentro del fólder de copias dirigida a la Convocante, en hoja membretada, sellada, foliada y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello, de acuerdo con el formato **Anexo A** establecido en las presentes bases.

**3.3.- Carta Original de No Conflicto de Interés** se colocará dentro del fólder de copias dirigida a la Convocante, en hoja membretada, sellada, foliada y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona autorizada para ello, de acuerdo con el formato **Anexo I** establecido en las presentes bases.

**3.4.-** Constancia de registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

- En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado, deberá





presentar carta en original en hoja membretada del licitante, debidamente sellada, foliada y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento **GEP-SPFA-LPN-102-127/2026**, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón y entregar a la contratante la documentación que acredite el inicio de citado trámite.

**3.5.-** Copia simple legible del documento vigente de la Opinión **positiva** respecto del Cumplimiento de sus Obligaciones Fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT). Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32D, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2026, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

**3.6.-** Los licitantes deberán presentar Constancia sin adeudo sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos expedidos por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y el acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, publicado en el diario oficial de la federación el 28 de junio de 2017. Dicho documento deberá ser del bimestre inmediato anterior a la presentación de las propuestas.

**3.7.-** Los licitantes deberán presentar Opinión positiva del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, el cual debe contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente; así mismo, de conformidad con el ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.300925/288.P.DIR, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social en sesión ordinaria celebrada el 30 de septiembre de 2025, relativo a la Solicitud de autorización para aprobar la Modificación a la Regla Quinta y disposiciones transitorias de las Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del

cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, así como sus Anexos I y II, publicado el 06 de octubre de 2025, el cual deberá estar generada dentro de los quince días hábiles previos a la presentación y apertura de proposiciones.

**3.8.-** Deberán presentar copia simple legible del comprobante de pago de compra de bases del presente procedimiento, acompañado del comprobante fiscal electrónico.

**Nota:** el comprobante fiscal electrónico podrá ser descargado a través de la página <https://servicios.sfapuebla.gob.mx/ComprobanteDePago>.

**CONSIDERACIONES GENERALES:**

Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente preferentemente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Documentación Legal o Sobre 1", de la cual los originales o copias certificadas estarán en un fólder dentro del sobre 1 y las copias simples en tamaño **carta** en fólder con broche Baco (cada juego de copias en un fólder), dentro del mismo sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA, NI SELLADA EN ESPACIOS QUE OCUPEN LOS CÓDIGOS BIDIMENSIONALES (QR).**

Únicamente se permitirá presentar fuera del sobre, el original de la Identificación Oficial con fotografía (**INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR, VIGENTE**) de la persona que asiste o en su caso, carta poder simple junto con identificación oficial (**INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR, VIGENTE**) de quien otorga poder y quien lo recibe.

En caso de que el licitante no presente la copia simple de algún documento, podrá, de así considerarlo pertinente y bajo su propio riesgo, dejar el documento original para copia y cotejo por parte de la Convocante, pudiendo solicitar su devolución a partir del día hábil posterior a la emisión del fallo y hasta 3 meses posteriores, después de este término los documentos serán enviados al Archivo General.

**4.- REQUISITOS TÉCNICOS**





El **SEGUNDO SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificado con el nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda "Propuesta Técnica" o Sobre 2, deberá contener:

Toda la propuesta deberá presentarse en original y copia simple debidamente separados, en diferentes recopiladores de dos argollas, debiendo los dos tantos ser exactamente iguales, tanto en anexos, cartas, etc. y separando los originales de las copias. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

#### 4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

4.1.1.- La propuesta técnica estará integrada por la **CARÁTULA DEL ANEXO B, ANEXO B, ANEXOS 2, 3, 4, 5, 6 y 7** así como demás cartas y documentos solicitados en el numeral **4** de las bases. Invariablemente, deberán estar impresos en HOJA MEMBRETADA del licitante y presentarse en **original y copia simple**, indicando el número de la Licitación **GEP-SPFA-LPN-102-127/2026**, dirigido a la Convocante. En caso de no cumplir con alguno de los requisitos descritos en este párrafo, la propuesta será descalificada. La falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del licitante.

4.1.2.- Aquellos documentos que formen parte de la Propuesta Técnica y que por su misma naturaleza no puedan ser modificados o alterados, se acepta que se presenten en su forma original, con copia simple para su cotejo, copias que deberán estar **foliadas, selladas (para personas morales)** y debidamente **firmadas** por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial, **la devolución de los originales o copias certificadas para cotejo será a partir del día hábil posterior a la emisión del fallo y hasta 3 meses posteriores, después de este término los documentos serán enviados al archivo general.**

4.1.3.- La **CARÁTULA DEL ANEXO B, ANEXO B, ANEXOS 2, 3, 4, 5, 6 y 7**, deberán estar debidamente capturados en **formato Word** (con la información idéntica a la presentada en el documento físico) en 2 dispositivos **USB**, los cuales serán **proporcionados por el licitante.**

**NOTA:** Al finalizar el evento de presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, uno de los dispositivos **USB** será devuelto a cada licitante con el acta correspondiente.

**Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que éstos no estén sin información, que no contengan virus y los mismos estén identificados con el nombre del licitante, preferentemente, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada en formato Word, no escaneada, no presentar el formato como imagen, a renglón seguido no dividir la tabla y que no tengan problemas para leerse. Lo anterior con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el Acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 10 de estas bases.**

4.2.- Todas las características y especificaciones de la totalidad de las partidas que se manifiesten en la Propuesta Técnica (**ANEXO B**) deberán basarse invariablemente en lo requerido en el **ANEXO 1**, atendiendo también a lo establecido, en su caso, en la Junta de Aclaraciones; no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

4.3.- **TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES:** La entrega de los bienes adjudicados se realizará a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2026 conforme a lo siguiente:

- Para la primera entrega, las cantidades le serán notificadas al licitante adjudicado, mediante el formato de pedido, al momento de la formalización del contrato de manera presencial. Debiendo efectuar la misma al día natural siguiente.

- Para las entregas subsecuentes, La contratante será la responsable de realizar el pedido, así como del llenado del mismo de manera mensual para solicitar la entrega de las partidas 1, 2, 3, 4 y 5 en los lugares establecidos en el Anexo 6. El proveedor deberá acudir los últimos días de cada mes a las instalaciones de la contratante, ubicada en Av. Reforma 1305, Centro histórico de Puebla, 72000 Heroica Puebla de Zaragoza, Pue., previa cita vía telefónica con el Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante para recoger de manera física el formato del pedido, mismo que deberá firmar de recibido, mismo que deberá contener las cantidades que deberá surtir en todo el mes, lugares, días y horarios, con los responsables indicados en el al Anexo 6.

- Para las entregas urgentes: La contratante podrá solicitar al proveedor, de manera telefónica o mediante el formato de pedido cualquier día y horario de la semana, entregas de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos. La entrega se deberá realizar al





siguiente día hábil de recibida la notificación respectiva de pedido.

**4.4.- PERIODO DE GARANTÍA:** Durante la vigencia del contrato, a partir de la recepción de los bienes en los lugares señalados en el ANEXO 6.

**4.5.-** Los datos anteriores deberán coincidir con la propuesta técnica. (PUNTOS 4.3 y 4.4) **VER ANEXO B.**

**4.6.- REQUISITOS TÉCNICOS QUE COMPLEMENTAN Y CONFORMAN LA PROPUESTA TÉCNICA:**

Se deberán anexar a la Propuesta Técnica (tanto en el original como en la copia) dentro del segundo sobre, además del Anexo B y la carátula del Anexo B, lo siguiente:

**4.6.1.** Los licitantes deberán indicar conforme al Anexo 2, la marca y/o nombre del distribuidor o productor presentación, periodo de caducidad, y país de procedencia de los bienes ofertados. En caso de que no aplique marca y/o nombre del distribuidor, deberá indicar NO APLICA. Los bienes deberán coincidir con el Certificado Tipo Inspección Federal (TIF) (aplica para la marca y/o nombre del distribuidor, periodo de caducidad) (aplica para carnes rojas, embutidos y pollo). (Aplica para la partida 1 insumos del 1 al 21 y del 43 al 48 descritos en el Anexo 2).

**4.6.1.1.** Los licitantes deberán indicar conforme al Anexo 3, la marca y/o nombre del distribuidor o productor presentación, periodo de caducidad, y país de procedencia de los bienes ofertados. En caso de que no aplique marca y/o nombre del distribuidor, deberá indicar NO APLICA. (Aplica para la partida 2).

**4.6.1.2.** Los licitantes deberán indicar conforme al Anexo 4, la presentación y/o nombre del distribuidor o productor presentación, periodo de caducidad, y país de procedencia de los bienes ofertados. (Aplica para la partida 3).

**4.6.1.3.** Los licitantes deberán indicar conforme al Anexo 5, la marca y/o nombre del distribuidor o productor presentación, periodo de caducidad, y país de procedencia de los bienes ofertados. En caso de que no aplique marca y/o nombre del distribuidor, deberá indicar NO APLICA. (Aplica para la partida 4).

**4.6.1.4** Los licitantes deberán indicar conforme al Anexo 7, nombre del distribuidor o productor y presentación, de los bienes ofertados. En caso de que no aplique nombre del distribuidor, deberá indicar NO APLICA. (Aplica para la partida 5).

Los licitantes deberán presentar en su Propuesta

Técnica el Anexo 6 referenciado en el presente procedimiento, el cual deberá estar debidamente firmado por la persona autorizada para ello.

**4.6.2.** Los licitantes deberán presentar en formato libre, currículo firmado por el personal, en el que indique su experiencia mínima de 1 año en la entrega de los bienes iguales o similares a los requeridos, indicando en qué área o actividad tiene dicha experiencia de acuerdo a lo siguiente:

A) Al menos 2 personas para llevar a cabo la distribución de los productos. (Aplica para las partidas 1, 2, 3 y 5).

B) 1 persona para llevar a cabo la distribución de los productos. (Aplica para la partida 4).

C) 1 Cocinero para la preparación de alimentos. (Aplica para la partida 5).

**4.6.3.** Los licitantes deberán presentar currículo en hoja membretada, debidamente firmado por la persona autorizada para ello y sellado, en el que indique su experiencia mínima de 1 año en la venta o comercialización de bienes iguales o similares a los requeridos, de acuerdo con el **Anexo B1**.

**4.6.4.** Los licitantes deberán presentar una relación en formato libre de al menos tres (3) ventas o comercializaciones de bienes iguales o similares en características a los solicitados en el presente procedimiento de adquisición, efectuados durante los últimos tres (3) años, a clientes distintos. Dicha relación deberá incluir por cada venta o comercialización: Nombre del cliente, domicilio, teléfono de contacto, monto y descripción del bien, así como indicar a qué sector fue destinado (público o privado).

Como soporte documental, se deberá presentar copia simple legible de los contratos debidamente formalizados y/o facturas expedidas a nombre del licitante, correspondiente a la venta o comercialización previamente enlistadas. Cada documento deberá contener de manera visible: importe total, fecha de expedición y/o periodo de adquisición de los bienes.

**4.6.5.** Los licitantes deberán presentar escrito libre en hoja membretada, debidamente firmado por la persona autorizada para ello y sellado, donde indique un correo electrónico y número telefónico para cualquier aclaración, con atención las 24 horas del día de lunes a domingo.

**4.6.6.** Los licitantes deberán presentar Copia simple





legible del Certificado Tipo Inspección Federal (TIF) a nombre del fabricante o distribuidor mayorista, con alcance mínimo a cárnicos y/o embutidos. (Aplica para los apartados de carnes rojas (res y cerdo), pollo, y embutidos requeridos en el Anexo 2).

**4.6.7.** Los licitantes deberán presentar copia simple legible de facturas a su nombre o contrato de arrendamiento vigente durante la vigencia del contrato, adjuntando en copia simple legible las identificaciones de los suscribientes del contrato, de cuando menos 3 vehículos tipo Pick Up con camper o caja debidamente cerrada y 1 vehículo tipo Pick Up con caja refrigerante con control de temperatura modelo 2011 o superior, así como copia simple legible de las tarjetas de circulación de dichas unidades.

**4.6.8.** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se manifieste que los bienes cumplen y se apegan a las siguientes normas:

a) NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. (Aplica para los productos con numerales 28 al 40 y 49 del Anexo 2).

b) NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. (Aplica para el producto con numeral 22 del Anexo 2).

c) NOM-183-SCFI-2012, Producto lácteo y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. (Aplica para los productos con numerales del 41 al 43 del Anexo 2).

d) NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. (Aplica para los productos con numerales del 44 al 49 del Anexo 2).

e) NMX-F-475-SCFI-2017, Alimentos-aceite comestible puro de canola-especificaciones. (Aplica para el producto con numeral 1 del Anexo 3).

f) NMX-F-252-SCFI-2017, Alimentos-aceite comestible puro de soya-especificaciones. (Aplica para el producto con numeral 2 del Anexo 3).

g) NMX-F-109-SCFI-2014, Alimentos-aceite de oliva-especificaciones. (Aplica para el producto con numeral 3 del Anexo 3).

h) NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias. (Aplica para el producto con numeral 6 del Anexo 3).

i) NMX-FF-114-SCFI-2009, Grano de amaranto (*Amaranthus spp.*) para uso y consumo humano-especificaciones y métodos de ensayo. (Aplica para el producto con numeral 17 del Anexo 3).

j) NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. (Aplica para los productos con numerales 21 y 22 del Anexo 3).

k) NMX-F-289-NORMEX-2014, Alimentos-hojuela de avena-especificaciones y métodos de prueba. (Aplica para el producto con numeral 23 del Anexo 3).

l) NMX-F-003-SCFI-2004, Industria azucarera-azúcar refinada-especificaciones. (Aplica para los productos con numerales 25 y 26 del Anexo 3).

m) NMX-F-084-SCFI-2004, Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones. (Aplica para los productos con numerales 24 y 27 del Anexo 3).

n) 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. (Aplica para los productos con numerales del 42 al 44 y del 99 al 100 del Anexo 3).

ñ) NOM-159-SSA1-2016, Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba. (Aplica para los productos con numerales 104 y 105 del Anexo 3).

o) NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. (Aplica para los productos con numerales 186 y 187 del Anexo 3 y para el producto con numeral 1 del Anexo 5).

p) NMX-F-046-SCFI-2018, Harina de maíz





nixtamalizado. (Aplica para el producto con numeral 98 del Anexo 3).

q) NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. (Aplica para los productos con numeral del 110 al 115 y el 205 del Anexo 3).

r) NOM-040-SSA1-1993, Productos y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias. (Aplica para el producto con numeral 178 del Anexo 3).

s) NOM-186-SSA1/SCFI-2013, Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. (Aplica para el producto con numeral 204 del Anexo 3).

**4.6.9.** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se comprometan, en caso de resultar adjudicado, a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la Contratante o conforme al Anexo 6.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de fabricación, empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en los lugares señalados en el Anexo 6, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la vigencia del contrato, a partir de la recepción de los mismos en los lugares señalados en el Anexo 6.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en forma individual en los Anexos 2, 3, 4, 5, y 7 en cada una de las partidas solicitadas.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la entrega de los bienes ofertados.

f) A contar con el equipo y personal necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A no subcontratar la entrega de bienes solicitados por la contratante.

h) A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

i) A garantizar las condiciones de traslado, entrega y presentación del producto considerando que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos sean taras de plástico limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).

j) A que todos los productos que se entreguen estarán en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daños a la salud.

k) A que los productos serán transportados en vehículo cerrado, contar con refrigerador, termómetro, sellado herméticamente y sistema de control de temperatura, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observable a simple vista), (Aplica para las partidas 1 y 3).

l) A que los productos serán transportados en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observable a simple vista), (Aplica para las partidas 2 y 4).

m) A entregar los productos debiendo cumplir con la caducidad establecida para cada producto, de conformidad con los Anexos 2 y 3. De no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.

n) A contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los bienes, mismos que deberán portar uniforme limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubrebocas, careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera, pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado), aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin joyas.

o) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de identificación con fotografía y nombre visible.

p) A dar respuesta en un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante.

q) A realizar el retiro y canje de aquellos productos que no se entreguen con la marca y/o nombre del





distribuidor o productor presentación, periodo de caducidad, y país de procedencia de los bienes ofertados (aplica para la partida 2) ofertada, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad y/o se compruebe que por la naturaleza propia del alimento y, no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufran alteraciones físico-químicas.

r) A aceptar la devolución de aquellos productos suministrados cuando se encuentren en los siguientes supuestos:

- Que no garanticen su excelente contenido y presentación.
- En estado de descomposición.
- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto
- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos abiertos no sellados.
- Cualquier otra característica que no asegure la óptima calidad de los productos.
- Que no cumplan con la caducidad establecidas para cada producto, indicadas en los Anexos 2 y 3.
- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.
- Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada (el excedente no se recibirá).
- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.
- Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 24 horas de anticipación.

s) A que la transportación, alimentación y viáticos en general del personal, derivado de la entrega de los insumos será sin cargo extra para la contratante. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.

t) A aceptar que, en caso de no retirar los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruirlos o desecharlos, y en consecuencia no serán pagados por la misma.

u) A garantizar que, todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por su cuenta.

v) A responder por el riesgo de los daños y/o perjuicios, que por inobservancia o negligencia, lleguen a causar a la Contratante y/o a terceros.

w) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

x) A no entregar productos alimentarios transgénicos.

**4.6.10.** Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica la siguiente documentación:

a) Copia simple legible del Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.

b) Certificado vigente del Sistema de gestión de Inocuidad de los Alimentos, NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019/ISO 22000:2018, expedido por un organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A. C. (E.M.A.) en Sistemas de gestión de Inocuidad de los Alimentos con al menos el siguiente alcance: Preparación y servicio de Alimentos para consumo humano para Instituciones Públicas y Privadas, debiendo presentar copia simple legible de la acreditación vigente ante la E.M.A. del organismo certificador.

**4.6.11.** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se comprometan, en caso de resultar adjudicado, a lo siguiente:

a) A que aceptan y reconocen que toda la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por la Contratante, así como aquella a la que llegase a tener acceso, será considerada como confidencial, por lo que se obliga a mantener absoluta discreción y confidencialidad respecto de cualquier tipo de información, datos o documentación, así como a obligar a sus trabajadores y/o empleados, a mantener en los mismos términos de discreción tales aspectos confidenciales y a no divulgar a terceros la información, datos o documentación a los que pudieran llegar a tener acceso durante o con posterioridad al desarrollo y entrega de los bienes objeto de la presente adjudicación y a la vigencia de la misma.

b) A que el manejo de la información confidencial incluye, de manera enunciativa más no limitativa, lo siguiente:

I. La obligación de no divulgar la información confidencial a terceras personas sin el consentimiento por escrito de la Contratante;

II. La obligación de no usar la información confidencial para beneficio propio o de terceras personas, debiendo el adjudicado utilizarla exclusivamente con el propósito de cumplir con la adquisición encomendada, y

III. La obligación de no llevar a cabo ninguna acción que





pueda llegar a comprometer o poner en riesgo la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por los trabajadores o por la Contratante.

Para efectos de la presente carta, se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas, métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, fórmulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños, descubrimientos, estudios, compilaciones, programas de software, hardware, folletos, gráficas o cualquier otro tipo de información, propiedad de la Contratante a la que tenga acceso el adjudicado; misma que podrá constar en documentos, fórmulas, cintas magnéticas, documentos impresos, medios electrónicos de cualquier tipo, programas de computadora, disquetes, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

#### 4.7.- INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN:

La Propuesta Técnica deberá presentarse dentro del segundo sobre de la siguiente manera:

- a) Se deberá presentar la propuesta Técnica en 2 recopiladores (registradores de cartón marmoleado clásico) de dos argollas, **un juego en original firmado en tinta azul** por la persona facultada para ello y otro juego en copia simple. De igual forma, se solicita **NO** presentar hojas sueltas y/o engrapadas, engargoladas o en fólder con broche.
- b) La información contenida en el juego en original y el de copia, deberá ser idéntica.
- c) Se solicita que la documentación venga organizada de acuerdo con el orden de los puntos señalados en las presentes bases, debiendo incluir separadores o pestañas.
- d) Cada uno de los documentos que integren la Propuesta Técnica deberán estar **debidamente foliados, sellados (obligatorio para personas morales) y con rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del licitante o de su representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello conforme al poder notarial, tanto en el original como en la copia, el licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo; incluyendo toda la documentación anexa;

ejemplo: cartas, permisos, etc., que se les haya solicitado.

e) Los documentos que se anexen y no hayan sido solicitados en las presentes bases, no serán considerados para la evaluación técnica.

f) Todos los documentos y requisitos solicitados en los aspectos técnicos deberán estar debidamente sellados y foliados, si carecen de ello, no será responsabilidad de la Convocante, por lo que el licitante deberá revisar su información y documentación.

### 5.-REQUISITOS ECONÓMICOS

El **TERCER SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificado con nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda "Propuesta Económica" o Sobre 3, deberá contener:

#### 5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.

5.1.1.- La propuesta económica **ANEXO C**, así como todos los demás documentos solicitados que se anexen a la misma, deberán presentarse en fólder tamaño carta con broche para archivo, estar impresos en HOJA MEMBRETADA original del licitante, dirigida a la Convocante, indicando el número de la presente Licitación **GEP-SPFA-LPN-102-127/2026**, debiendo contener **folio, sello (para personas morales) y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del licitante o de su representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello conforme al poder notarial. La falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del licitante. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

La propuesta económica del licitante o sobre 3, deberá contener 2 dispositivos **USB** con el **ANEXO C** grabado en formato **EXCEL**, mismos que serán proporcionados por el licitante.

**NOTA:** Al finalizar el evento de apertura de propuestas económicas uno de los dispositivos **USB** será devuelto a cada licitante con el acta correspondiente en PDF.

5.1.1.1 Los licitantes deberán considerar dentro de su propuesta económica la tasa del 0% con fundamento en el artículo 2o.-a fracción i, inciso a) y b) de la Ley del Impuesto al Valor Agregado para los productos descritos en el Anexo 2 de la partida 1, Anexo 4 de la partida 3 y Anexo 5 de la partida 4.





**5.1.1.2** Los licitantes deberán considerar dentro de su propuesta económica la tasa del 0% con fundamento en el artículo 2o.-A fracción I, inciso b) de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, para los productos del 1 al 6, del 8 al 29, del 31 al 64, del 75 al 80, del 83 al 95, del 97 al 119, del 121 al 137, del 139 al 168, del 171 al 191, del 196 al 202, del 206 al 226, del 230 al 231, descritos en el Anexo 3, (Aplica para la partida 2).

**5.1.1.3** Los licitantes deberán considerar dentro de su propuesta económica la tasa del 16% de Impuesto al Valor Agregado para los productos 7, 30, del 65 al 74, del 81 al 82, 96, 120, 138, del 169 al 170, del 192 al 195, del 203 al 205 y del 227 al 229, descritos en el Anexo 3, (Aplica para la partida 2). y para los productos 1 y 2 del anexo 7. (Aplica para la partida 5).

**5.1.2.-** Los precios deberán presentarse en moneda nacional, con 2 decimales como máximo. Adicionalmente, se deberá anexar la leyenda **“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes o terminación del contrato”**.

**5.1.3.-** La propuesta económica no deberá presentar raspaduras, enmendaduras o correcciones en la misma.

**5.1.4.-** En caso de existir descuentos se deberán incluir en el precio unitario.

**5.1.5.-** En caso de que existan errores aritméticos éstos serán rectificadas, prevaleciendo invariablemente el precio unitario. Si el Licitante, en uno u otro caso, no acepta la corrección, su propuesta será rechazada.

**5.1.6.-** Se solicita que, los precios presentados se protejan con cinta adhesiva preferentemente.

**Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos no estén sin información, que no contengan virus, que contengan el nombre del licitante, número de licitación y la mención de “Propuesta Económica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada en formato Excel, no escaneada, a renglón seguido y que no tenga problema para leerse, ni que contengan virus. Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 13 de estas bases. (No incluir imágenes).**

**5.1.7.-** Garantía de seriedad conforme al **PUNTO 7** de estas bases.

**5.1.8.-** Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible de la declaración anual 2025, en la que se advierta que tienen ingresos y las dos últimas provisionales anteriores a la presentación de las propuestas (ISR e IVA), con su respectivo acuse de recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y comprobante de pago (anual y provisionales).

**6.- ASPECTOS INFORMATIVOS**

**6.1.-** Se informa a los licitantes que toda la documentación que integre sus propuestas, legal, técnica y económica deberá ser presentada en español, o en su caso, con traducción simple al español, el no hacerlo será motivo de descalificación.

**6.2.-** No se aceptará participación conjunta, toda vez que se requiere que un solo licitante presente las garantías solicitadas.

**6.3.-** El Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales, ubicado en Av. Reforma 1305, Centro histórico de Puebla, 72000 Heroica Puebla de Zaragoza, Pue., enviará al licitante adjudicado, los últimos días de cada mes, mediante correo electrónico el calendario de entregas con fechas y lugares conforme al Anexo 6.

**7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.**

**7.1.-** De conformidad con el Artículo 126 fracción I de la Ley, los licitantes deberán garantizar la seriedad de sus propuestas, mediante:

**7.1.1.-** En el caso de **Cheque** este deberá ser cruzado el cual deberá contener la leyenda **“No negociable”**, a favor del Gobierno del Estado de Puebla.

En caso de presentar cheque cruzado este no deberá contener otra leyenda diversa a “No negociable”, de acuerdo a lo previsto en el Artículo 178 de la Ley General de Títulos y Operaciones de Crédito.

En caso de exhibir cheque cruzado, éste deberá presentarse dentro de una mica o sobre, (no enmicado) por lo que no se aceptarán cheques engrapados o pegados en hojas blancas.

**7.2.-** En caso de que los licitantes, para garantizar sus propuestas, decidan otorgar póliza de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora autorizada conforme a la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y su redacción será conforme al **ANEXO D**.





**7.2.1.-** Para el caso de las Pólizas de Fianza, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del Gobierno del Estado de Puebla, a través de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración.

En todos los casos será por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del presupuesto máximo autorizado a cantidades máximas sin incluir el IVA.

**7.3.-** La garantía se exige para cubrir al Gobierno del Estado de Puebla contra el riesgo de incumplimiento por parte de los licitantes en los siguientes casos:

- a) Si el (los) licitante(s) retira(n) su oferta.
- b) Si el (los) licitante(s) al (los) que se le(s) adjudicó el contrato derivado de esta licitación, no firma(n) el mismo de conformidad con los plazos establecidos en estas bases; esto último en relación con el Artículo 105 de la Ley.

En cualquiera de estos casos, la garantía de seriedad se aplicará en beneficio del Gobierno del Estado de Puebla, como indemnización por los daños y perjuicios ocasionados. Esta garantía deberá presentarse dentro del tercer sobre.

**7.4.-** No se aceptarán garantías con enmendaduras, tachaduras, rotas o perforadas. Ni cheques de cuentas de persona distinta al licitante. El presentarlas de estas maneras será causa de descalificación.

**7.5.-** Esta garantía se devolverá a los licitantes que no hayan resultado adjudicados, a partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo.

**7.6.-** Por lo que respecta al licitante adjudicado, le será devuelta una vez que presente la garantía de cumplimiento respectiva, debidamente sellada de recibido por la Contratante.

**7.7.-** El horario para recoger dichas garantías será de lunes a viernes de **10:00 a 15:00 horas** en las oficinas de la Convocante, presentando el recibo, su solicitud respectiva y copia de identificación de la persona que recibirá la garantía.

**7.8.-** La Convocante conservará en custodia las garantías de seriedad que sean otorgadas por este concepto, hasta la fecha de notificación del fallo.

La devolución de las garantías de seriedad a los licitantes se realizará previa solicitud por escrito de los

mismos, en un **periodo máximo de seis meses** posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, las garantías serán consideradas como canceladas y resguardadas en el Archivo General.

## **EVENTOS DE LA LICITACIÓN:**

### **8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.**

**8.1.-** Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas en horario y días señalados en el **PUNTO 3** del calendario establecido al inicio de las presentes bases, mismas que **invariablemente** deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y en formato **WORD**), **a través del correo electrónico que a continuación se señala** (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda **“PREGUNTAS GEP-SPFA-LPN-102-127/2026 (NOMBRE DEL LICITANTE)”**) debiendo enviar de **forma legible escaneado el comprobante de pago de Bases** respectivo, por el mismo medio:

**juntadeaclaraciones@puebla.gob.mx**  
**miguel.reyes@puebla.gob.mx**

**QUEDA BAJO LA MÁS ESTRUCTA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES, LLAMAR AL TELÉFONO (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ EXT. 4137/5062/7124 PARA CONFIRMAR QUE SUS PREGUNTAS HAYAN SIDO RECIBIDAS, PREVIO A LA REALIZACIÓN DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.**

**8.2.-** Lo anterior, con el fin de que la Convocante y la Contratante se encuentren en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma en el evento de Junta de Aclaraciones. En caso de no enviarlas al correo antes mencionado, en el formato correspondiente, y dentro del término señalado anteriormente, la Convocante **NO LAS CONSIDERARÁ PARA EL EVENTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.**

**8.3.-** Las preguntas serán aceptadas únicamente **a través del correo electrónico antes mencionado** y dentro de la hora prevista. Solo serán contestadas las preguntas de carácter técnico, legal y económico previamente presentadas, reservándose la Convocante el derecho de resumirlas en caso de que éstas contengan comentarios adicionales.





**8.4.-** Las preguntas de los licitantes deberán realizarse precisando a que punto de las bases o del **ANEXO 1 o anexos** se refieren.

**8.5.-** No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos participantes que no hayan enviado su comprobante de pago de Bases.

## 9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

**9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.** – Se realizará conforme a lo dispuesto en el **PUNTO 4**, del calendario establecido al inicio de estas bases.

**9.2.-** Uno de los representantes de la Convocante dará lectura a las respuestas de las preguntas que los licitantes hayan presentado previo a este evento por escrito en los términos señalados en el **PUNTO 8** de estas bases.

**9.2.1.-** En caso de que alguna de las respuestas emitidas no haya sido precisada con claridad, los licitantes podrán solicitar clarificar la respuesta, tomando en cuenta que, únicamente podrán hacerlo sobre las respuestas relacionadas con alguna de sus preguntas previamente realizadas en los términos señalados en el **PUNTO 8** de las bases. Los licitantes no podrán repreguntar por respuestas de preguntas realizadas por otros participantes; de no tomarse en cuenta lo anterior la Contratante y Convocante no se manifestarán al respecto.

**9.3.-** Los representantes de la Convocante y de la Contratante, así como los licitantes asistentes, firmarán el acta en la cual se encuentran asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas y se entregará el acta en medio electrónico. La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efectos de dicha acta.

**9.4.-** Todo lo que se establezca en el acta de Junta de Aclaraciones, será parte integrante de las bases de la presente licitación, de conformidad al Artículo 81 fracción II de la Ley, por lo que los cambios realizados deberán considerarse para la presentación de las propuestas. El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

**9.5.-** Toda vez que, la presencia del licitante no es requisito indispensable para participar en este evento, su inasistencia queda bajo su más estricta consideración, tomando en cuenta que estará de acuerdo con las aclaraciones realizadas en la misma y que la Convocante se libera de cualquier

responsabilidad en relación a que el licitante interesado carezca de alguna información.

La falta de alguna pregunta no invalidará el contenido y efecto del acta.

**LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF EL ACTA DEL EVENTO.**

## 10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.

**10.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.** - Se realizará conforme a lo dispuesto en el **PUNTO 5** del calendario establecido al inicio de estas bases. El **registro** se llevará a cabo **20 minutos antes de esa hora.**

Tomando como base la hora que marca el reloj del recinto mencionado, se cerrarán las puertas del mismo a la hora señalada en el punto 5, no permitiéndose el ingreso a documentación o licitante alguno, quedando descalificado automáticamente y sin responsabilidad alguna para la Convocante.

Para este evento solo podrá ingresar una persona por licitante o su representante debidamente acreditado.

**10.2.-** Los licitantes que adquirieron bases y se hayan inscrito, pero, que no estén presentes al iniciar este acto, quedarán automáticamente descalificados.

### DESARROLLO DEL EVENTO:

**10.3.-** Declaración oficial del evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas por parte del Representante de la Convocante.

**10.4.-** Presentación de los representantes de la Convocante, el Órgano Interno de Control y representantes de la Contratante.

**10.5.-** Se pasará lista de asistencia de los licitantes quienes deberán presentar, a través de sus representantes debidamente acreditados los **TRES SOBRES IDENTIFICADOS, CERRADOS Y SELLADOS CON CINTA ADHESIVA**, conforme a lo señalado en los **PUNTOS 3, 4 y 5** de estas bases.

**10.6.-** Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar fuera de los sobres la **Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de**





**adjudicación, el no hacerlo será motivo de descalificación.**

**10.7.-** Con fundamento en el Artículo 85 fracción II de la Ley, se procederá a la apertura del primer sobre, con la documentación legal de cada licitante, que debe contener los originales o copias certificadas y copias simples de la documentación solicitada, mismas que se cotejarán en el momento. Los originales o copias certificadas serán devueltos a los licitantes, excepto lo solicitado en el **ANEXO A**. Las copias simples se quedarán invariablemente en poder de la Convocante.

En caso de que algún licitante quede descalificado por no presentar uno o varios de los documentos legales solicitados en el **PUNTO 3** de las presentes bases, se le hará entrega inmediatamente de los dos sobres que contienen la propuesta técnica, así como la económica, quedando bajo su elección el abandonar el recinto o permanecer hasta la conclusión del evento.

**10.8.-** En caso de que la documentación presentada se encuentre completa, se procederá a abrir el segundo sobre de cada licitante, el cual debe contener lo solicitado en el **PUNTO 4** de estas bases.

**10.9.-** La **CARÁTULA DEL ANEXO B** será rubricada por los asistentes.

**10.10.-** Se levantará acta circunstanciada del evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, asentando los motivos de la descalificación de aquellos licitantes que no se encuentren presentes o hubiesen omitido cualquiera de los requisitos a que se refieren los **PUNTOS 3 y 4** de las presentes bases, las propuestas recibidas y las observaciones respectivas de los licitantes aceptados.

**10.11.-** La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efectos del acta.

**10.12.-** El tercer sobre de cada licitante, cerrado y sellado con cinta adhesiva, que debe contener la propuesta económica y la garantía de seriedad de propuestas, será debidamente firmado por los asistentes, quedando los mismos en custodia de la Convocante hasta el día del evento de la Apertura de Propuestas Económicas.

**10.13.-** Si se da el caso, en el que algún licitante haya comprado bases y no presente alguno o ninguno de los sobres solicitados, se le dará acceso al evento, pero sin voz y quedará automáticamente descalificado, situación que será asentada en el acta correspondiente.

**11.- EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICA.**

La convocante y contratante realizarán la evaluación de las propuestas técnicas recibidas y emitirán el dictamen técnico respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el **PUNTO 12** de estas bases.

**CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS:**

**11.1.-** Se evaluará que la descripción técnica ofertada por el licitante corresponda invariablemente con lo solicitado en el **ANEXO 1**, así como los documentos solicitados en el **PUNTO 4.6**, ambos de las presentes bases.

**11.2.-** La evaluación de las propuestas técnicas se realizará comparando:

- a) Todo lo solicitado en estas bases.
- b) Cartas, Anexos, etc. y
- c) Demás requisitos que se establezcan en la Junta de Aclaraciones.

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

**12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.**

**12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.** – Se llevará a cabo conforme a lo dispuesto en el **PUNTO 6** del calendario establecido de estas bases.

**12.2.-** La Convocante procederá a informar el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas, de cada licitante, según dictamen emitido.

**12.3.-** Con relación a las propuestas técnicas descalificadas, en ese momento será devuelto el tercer sobre al o los licitantes correspondientes.

**12.4.-** Si la propuesta técnica es rechazada y el licitante no asiste a este evento, el tercer sobre cerrado y sellado, quedará en poder de la Convocante, hasta en tanto el licitante acuda a solicitarlo, mediante escrito firmado por la persona autorizada para ello, en un plazo máximo de un mes posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, será considerada como cancelada y resguardada en el Archivo General. Una vez firmada el acta correspondiente a esta Comunicación de Evaluación Técnica, por los asistentes en el entendido que la falta de alguna firma no invalidará el acta se procederá con:

**13.- APERTURA DE PROPUESTAS**





## ECONÓMICAS.

### DESARROLLO DEL EVENTO:

**13.1.-** Declaración oficial del evento de Apertura de Propuestas Económicas por el Representante de la Convocante.

**13.2.-** Se pasará lista de asistencia de los licitantes cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas.

**13.3.-** En el caso de las propuestas aceptadas, se procederá a la apertura del tercer sobre y una vez verificada la garantía de seriedad, se dará lectura en voz alta a la propuesta económica.

**13.4.-** Cuando algún licitante no asista a este evento y su propuesta técnica sea aceptada, el tercer sobre que debe contener la propuesta económica, así como la garantía solicitada, será abierto por el representante de la Convocante y se procederá a dar lectura a la misma.

**13.5.-** Las propuestas económicas **ANEXO C** serán rubricadas por los asistentes.

**13.6.-** Se levantará acta circunstanciada del evento asentando los importes unitarios y totales de todas y cada una de las propuestas económicas aceptadas y las observaciones respectivas, firmando los asistentes y entregando copia a los mismos.

**13.7.-** Para los fines de la evaluación económica, en caso de error aritmético, prevalecerán los precios unitarios. Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas presentadas, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la Convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de diferencias entre lo plasmado en papel físico (firmado por la persona autorizada para ello) y lo presentado en medio digital, invariablemente prevalecerá lo plasmado en papel físico.

**NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA DEL EVENTO.**

**13.8.-** La Convocante podrá negociar a la baja los precios contenidos en las propuestas económicas de los licitantes, cuando exista el riesgo de declararse desierto el procedimiento, siempre y cuando se haga del conocimiento de todos los licitantes presentes en el evento de la apertura de propuestas; lo anterior de conformidad con la fracción III del Artículo 81 de la Ley.

**13.9.-** Si se da el caso de negociación, la Convocante levantará el acta respectiva donde se asentará el resultado de este hecho.

**13.10.-** La convocante conservará en custodia las garantías de seriedad de propuestas, hasta la fecha del fallo, en la que se devolverán a los licitantes a partir del día hábil siguiente al mismo; salvo la de aquél a quien se hubiere adjudicado el contrato, la que se retendrá hasta el momento en que el proveedor constituya la garantía de cumplimiento del contrato correspondiente y acredite haberla presentado al área contratante.

**NOTA** Al finalizar el evento de apertura de propuestas económicas uno de los dispositivos **USB** será devuelto a cada licitante con el acta correspondiente en PDF.

## 14.- FALLO.

**14.1.-** La Convocante, con fundamento en lo dispuesto en los Artículos 88 y 90 de la Ley, comunicará vía correo electrónico (el establecido por el licitante en el **ANEXO G** y/o el asentado en los listados de asistencia a los diversos eventos que conforman la presente licitación), el acta de fallo a los licitantes participantes cuyas propuestas fueron susceptibles de evaluarse técnicamente, a partir del plazo señalado en el **PUNTO 7** del calendario establecido al inicio de estas bases **Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES AL MISMO.**

**14.2.-** Una vez que el Acta de Fallo es enviada, es responsabilidad del licitante adjudicado confirmar la recepción de esta, de no hacerlo, se da por entendido que fue recibida y comunicada para cualquier efecto.

## 15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES

Será motivo de descalificación a los licitantes que incurran en uno o más de los siguientes supuestos:

**15.1.-** Por no estar presentes al iniciar el evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas.

**15.1.1.-** Por no presentar fuera del sobre respectivo la **Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación, conforme a lo establecido en el apartado 2.5 de las bases.**

**15.2.-** Si no presenta o no cumple con todos y cada uno de los requisitos solicitados en las bases de la presente licitación, de conformidad a lo señalado en el Artículo 80 fracción VII de la Ley, ya que todos los requisitos solicitados son esenciales.

**15.3.-** Si la propuesta técnica, económica y demás documentos solicitados no se presentan en hojas





membretadas originales del licitante, dirigidas a la Convocante, indicando número de licitación, selladas (**obligatorio para personas morales**), rubricadas y en la última hoja el nombre y firma del representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello conforme a poder notarial.

**15.4.-** Si se comprueba que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

**15.5.-** Si no presenta la garantía solicitada en el **PUNTO 7** de estas bases dentro del tercer sobre o cuando el valor de la garantía de seriedad de propuestas sea inferior al 10% (diez por ciento) del monto total de la oferta sin incluir el I.V.A. (según sea el caso), o si esta garantía no se encuentra debidamente requisitada.

**15.6.-** Cuando se compruebe que algún licitante se encuentre dentro de los supuestos que marca el Artículo 77 de la Ley.

**15.7.-** Si no presenta original y copia de la propuesta o si esta última estuviera incompleta.

**15.8.-** Si su propuesta técnica no indica el periodo de entrega o periodo de garantía o si éstos no se ajustan a los establecidos en estas bases o en Junta de Aclaraciones.

**15.9.-** Si en la propuesta ya sea legal, técnica o económica, existe información que se contraponga, o resulte ambigua y confusa para realizar la evaluación correspondiente.

**15.10.-** En caso de que la carta solicitada en el **PUNTO 3.2** se presente con alguna restricción o salvedad.

**15.11.-** Cualquier punto o concepto adicional no solicitado en las bases, que sea presentado en la propuesta técnica o económica y que afecte a los intereses del Gobierno del Estado de Puebla.

**15.12.-** Si se demuestra que el licitante utiliza o ha utilizado documentación no auténtica, falsa, apócrifa o declarado falsamente en este o cualquier otro procedimiento de adjudicación previsto por la Ley en el que se encuentre participando, cualquiera que sea el estado del procedimiento en cuestión.

**15.13.-** La inclusión de elementos en cualquiera de las propuestas técnica, económica e incluso en la documentación legal, que implique el otorgamiento de bienes en condiciones inferiores a las establecidas por las bases y eventualmente modificadas por la Junta de

Aclaraciones, toda vez que lo anterior representa una negociación indirecta de las Bases, de conformidad con lo establecido en los Artículos 79 fracción V y 80 fracción X de la Ley de la materia expresamente establecen que el contenido de las bases no es negociable.

**15.14.-** En aquellos casos en que la inclusión sea de elementos que impliquen condiciones superiores a las establecidas, se estará a lo que al efecto determine la Contratante, previo análisis de la conveniencia de la aceptación de dichas condiciones, por lo que de determinarse que no son convenientes, será procedente la descalificación.

**15.15.-** Por no cumplir con la descripción completa y detallada de los bienes en su **propuesta técnica** conforme al **ANEXO 1** de estas bases, así como por no considerar los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

**15.16.-** Por no presentar **CARÁTULA DEL ANEXO B, ANEXOS B y C**, debidamente requisitados, o bien la información requerida no coincida conforme a lo solicitado en el **ANEXO 1** o bien, si éste no se presenta en los formatos indicados en estas bases.

**15.17.-** Si en el evento señalado en el **PUNTO 10** de estas bases, no presenta alguno de los 3 sobres requeridos.

**15.18.-** Por no aplicar en sus propuestas, los cambios derivados de la Junta de Aclaraciones.

**15.19.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito legal solicitado en el **PUNTO 3** de las presentes bases.

**15.20.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito técnico solicitado en el **PUNTO 4** de las presentes bases.

**15.21.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito económico solicitado en el **PUNTO 5** de las presentes bases.

**15.22.-** Por presentar en propuestas legal, técnica y económica documentación no legible.

**15.23.-** Por no indicar y adjuntar en su propuesta técnica lo solicitado en los **PUNTOS 4.6.1, 4.6.1.1., 4.6.1.2., 4.6.1.3. y 4.6.1.4** de las presentes bases.

**15.24.-** Por presentar documentación en inglés u otro idioma sin adjuntar traducción simple al español.





**15.25.-** Por presentar dos o más propuestas técnicas o económicas por partida.

**15.26.-** Por no presentar las propuestas legales, técnicas y económicas originales con firma autógrafa del licitante o la persona autorizada para ello.

**15.27.-** Por que su propuesta económica rebase el presupuesto autorizado.

## 16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

**16.1.-** El criterio de adjudicación será en favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y **oferte la suma total más baja de los precios unitarios de la totalidad de las partidas conforme al anexo C**, siendo el monto mínimo de contratación el presupuesto autorizado para la misma y el monto máximo quedará sujeto a la disponibilidad y necesidad de la Contratante.

**16.2.-** Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la Convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el bien a aquel licitante que, siendo persona física o moral, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el Registro Federal de Contribuyentes para los efectos fiscales.

**16.3.-** Si una vez verificado lo establecido en el punto anterior, apareciere que más de un licitante tiene su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el Artículo 89 de la Ley en la materia.

**16.4.-** El presente procedimiento será en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo requerido, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la contratante.

## 17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA.

La presente licitación o alguna de sus partidas podrá declararse desierta y/o cancelada en los siguientes casos:

**17.1.-** Cuando las propuestas presentadas **no reúnan los requisitos esenciales** previstos en las bases de la presente licitación, con fundamento en el Artículo 92 fracción I de la Ley.

**17.2.-** Si después de efectuada la evaluación, no fuese posible adjudicar el contrato objeto de la presente licitación con ningún licitante porque sus precios **rebasen** el presupuesto autorizado, de conformidad con el Artículo 92 fracción II de la Ley.

**17.3.-** Cuando **no adquieran las bases de esta licitación por lo menos tres licitantes** o habiéndose inscrito no se presente ninguna propuesta, de conformidad con el Artículo 92 fracción III de la Ley.

**17.4.-** Si después de realizarse la evaluación, no fuera posible adjudicar a ninguno de los licitantes por así convenir a los intereses de la Convocante y/o Contratante, de conformidad con el Artículo 92 fracción IV de la Ley.

**17.5.-** Por caso fortuito o fuerza mayor, o bien, existan circunstancias que provoquen la extinción de la necesidad de los bienes o de esta licitación de conformidad con el Artículo 91 de la Ley.

**17.6.-** Por restricciones presupuestales de la Contratante.

## 18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y VICIOS OCULTOS.

**18.1.-** De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el licitante adjudicado garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización en caso de vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor del Gobierno del Estado de Puebla.

Para el caso de las pólizas de fianza, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del **Gobierno del Estado de Puebla** a través de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, conforme al **Anexo E**.

En todos los casos será por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA**.

Esta garantía deberá presentarse al área Contratante, para cubrir el cumplimiento oportuno en la entrega de los bienes, calidad y vicios ocultos.





**18.2.-** No se aceptarán garantías de cumplimiento de contrato y vicios ocultos diferente a cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca, con independencia del texto del contrato y del importe adjudicado.

**18.3.-** Cabe destacar que en caso de que algún licitante adjudicado no presente la garantía de cumplimiento, se estará a lo previsto en el Artículo 105 de la Ley.

**18.4.-** Con fundamento en el Artículo 128 de la Ley, la garantía de cumplimiento de contrato y vicios ocultos deberá presentarse a más tardar dentro de los **cinco días naturales** siguientes al que se firme el contrato.

### 19.- CONTRATOS.

**19.1.-** El licitante adjudicado, deberá presentarse a firmar y recibir el contrato derivado de la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo respectivo, en las instalaciones de la Contratante, con los documentos señalados (original y dos copias) y a través de los representantes acreditados:

- a) Constancia de situación fiscal con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales.
- b) Acta Constitutiva de la persona jurídica o acta de nacimiento, en caso de ser persona física. Para el caso de que la empresa haya tenido modificaciones a su Acta Constitutiva, deberá presentar las últimas modificaciones correspondientes.
- c) Poder Notarial del representante o apoderado legal de la empresa.
- d) Identificación oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.
- e) Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a tres meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a su nombre, deberá presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento o comodato, junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del contrato, con facultades legales correspondientes.
- f) Constancia de Inscripción al Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.
- g) Constancia de No Inhabilitado de Personas Físicas y/o Jurídicas, vigente, con Código QR verificable.

**h)** Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación,

Finanzas y Administración del Estado de Puebla. Vigente con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 31 en el apartado B de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2026 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.

i) Documento vigente en el que conste, la opinión positiva respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT). Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2026, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

**Todos los documentos solicitados en este numeral también deberán ser presentados en dispositivo de almacenamiento USB.**

**En su caso, aquellos documentos que, con motivo de esta licitación, se hubieren comprometido a entregar.**

Lo anterior permitirá elaborar, firmar y recibir el contrato derivado a la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo respectivo, en las instalaciones de la Contratante.

**19.2.-** En caso de no presentarse a la formalización del contrato, o no presentar alguno de los documentos mencionados en el **PUNTO 19.1** dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, no se podrá proceder a la formalización del contrato y se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta; ante ello, la contratación podrá efectuarse con el licitante que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja, y así sucesivamente en caso de que este último no acepte la adjudicación, siempre que la diferencia en precio con respecto a la propuesta que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al monto autorizado (Artículo 105 párrafo segundo de la Ley).

**19.3.-** El **Administrador del Contrato**, será el responsable de desempeñar lo establecido en el Contrato y tramitar a petición del verificador, las acciones necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

El Administrador del contrato, podrá solicitar a la autoridad competente la suspensión o cancelación del registro del licitante adjudicado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla y que





ésta conforme a derecho lo inhabilite temporalmente para participar en procedimientos de adjudicación o celebrar contratos regulados por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los casos de incumplimiento de las obligaciones contractuales y que, como consecuencia, causen daños o perjuicios graves a la Dependencia o Entidad de que se trate; así como aquellos que entreguen bienes o presten servicios con especificaciones distintas de las convenidas, de conformidad con el Artículo 136 de la Ley en la materia.

El **Verificador del Contrato**, será el responsable de recibir los bienes y deberá supervisar que la entrega de los mismos se haya realizado en tiempo y forma, de conformidad con las especificaciones técnicas estipuladas, solicitar al licitante adjudicado todos los datos e informes relacionados con los actos y obligaciones que emanen del Contrato, notificar de cualquier inconsistencia al administrador, así como vigilar la correcta diligencia del mismo. La Contratante estará obligada a permitir el acceso a los almacenes, bodegas o lugares en lo que se hallen los bienes o en donde éstos deban ser entregados.

**19.4.-** Con fundamento en el Artículo 80 fracción XXIV, la indicación de que el licitante que no firme el contrato por causas imputables al mismo será sancionado en términos del Artículo 136 de la Ley.

**19.5.-** De conformidad con los Artículos 126 fracción III, 128 de la Ley, así como los **PUNTOS 18.1, 18.2, 18.3 y 18.4** de las bases, el licitante adjudicado, deberá presentar a la dependencia Contratante, dentro de los **5 días naturales** siguientes contados a partir de la firma de contrato, la Garantía de Cumplimiento, para los efectos precisados en la Ley y los citados puntos de las bases.

## 20.- TRANSPORTACIÓN.

**20.1.-** La forma de transporte que utilice el Proveedor, será bajo su absoluta responsabilidad y deberá garantizar la entrega de los bienes, en el tiempo requerido y en condiciones óptimas, tales que preserven la calidad de éstos.

**20.2.-** La transportación de los bienes, seguros y maniobras de descarga en los almacenes de la Contratante, no implicará costos adicionales para la misma, quedando éstos a cargo del Proveedor.

**20.3.-** Cualquier bien y/o alguna de sus partes que resulte con daño, por defectos de transporte, será devuelto(a) al Proveedor y deberá ser sustituido(a) a satisfacción de la Contratante.

## 21.- LUGAR DE ENTREGA.

**21.1.- LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES.** – Los bienes deberán entregarse en los lugares, días, horarios y con los responsables indicados en el Anexo 6.

Los datos anteriores deberán coincidir con la propuesta técnica. Ver anexo B.

**21.2.-** La entrega de los bienes deberá ser notificada a la Convocante mediante el formato identificado como **"ANEXO H"** al correo electrónico [luis.aldama@puebla.gob.mx](mailto:luis.aldama@puebla.gob.mx), con una anticipación mínima de 24 hrs, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

Teléfono para notificación: **(222) 2 29 70 00 ext. 4137/5062.**

## 22.- DEVOLUCIONES.

**22.1.-** La Contratante podrá hacer devoluciones de los bienes cuando no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases, asimismo, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor. Las devoluciones se harán dentro del periodo de garantía, en estos casos el Proveedor se obliga a reponer el 100% del volumen devuelto, o bien si durante el periodo de garantía los bienes sufrieran cambios físicos ocasionados por causas imputables al Proveedor, deberán ser devueltos y canjeados en su totalidad, en un término no mayor a **24 horas** a partir de la fecha en que el Proveedor reciba la notificación de los productos que se encuentran con deficiencias; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones.

## 23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.

Las sanciones que la Contratante aplicará serán las estipuladas en la Ley.

Se harán efectivas las garantías respectivas a la seriedad de las propuestas en los siguientes casos:

**23.1.-** Cuando los licitantes no sostengan sus propuestas o se retiren de la licitación, después del acto de Apertura de Propuestas Técnicas.

**23.2.-** Cuando el licitante adjudicado no confirme su aceptación para que se le adjudique el contrato dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la fecha en que se hubiere comunicado el fallo.





**23.3.-** Cuando el licitante adjudicado no entregue la garantía de cumplimiento, dentro de los **5 (cinco) días naturales** posteriores a la firma del contrato.

**23.4.-** Se hará efectiva la garantía de cumplimiento, cuando exista incumplimiento en la entrega de los bienes, o no suministrarlos en los plazos y especificaciones establecidos en las bases o con características inferiores a las pactadas

**23.5.-** Las penas convencionales que se aplicarán por causas imputables al licitante adjudicado, cuando existan retrasos en la entrega de los bienes o en las subsecuentes entregas conforme a:

a) El 2% por la entrega de bienes diferentes a lo solicitado en la descripción de los Anexos 2, 3, 4 y 5 ya sea por características y contenido, por cada día natural de retraso a la entrega (sin incluir I.V.A.).

b) El 2% por la entrega de bienes que se encuentran en malas condiciones ya sea por su maltrato, rotos y estados diferentes a los solicitados en la descripción de los Anexos 2, 3, 4 y 5. (sin incluir I.V.A.).

Serán deducidos a través de cheque certificado, de caja o nota de crédito o transferencia electrónica. Dicho documento deberá estar a nombre de: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

En ningún caso el monto de las penas convencionales será superior, en su conjunto, al monto total de la garantía de cumplimiento del contrato.

La Contratante podrá rescindir el contrato haciendo efectiva la póliza de garantía y podrá adjudicar el contrato al segundo lugar, de conformidad con el artículo 122 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

Aplicación de las sanciones estipuladas en la Ley.

**24.- PAGO.**

**24.1.-** El proveedor deberá ingresar sus facturas con la Contratante cubriendo los requisitos legales y administrativos vigentes, ya que será responsabilidad del proveedor, los inconvenientes que para su cobro representen.

Las facturas deberán ser expedidas de acuerdo con lo siguiente:

<b>NOMBRE</b>	SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA
<b>R.F.C.</b>	SDI-770218-CAA
<b>DIRECCIÓN</b>	AV. REFORMA 1305, CENTRO HISTÓRICO DE PUEBLA, 72000 HEROICA PUEBLA DE ZARAGOZA, PUE.

**24.2.-** La Contratante no cubrirá facturas de bienes que no estén entregados en su totalidad, además no liberará el pago de las facturas correspondientes si éstas no cuentan con toda la documentación que ampare la total entrega de los bienes.

**24.3.-** El pago se realizará en exhibiciones mensuales a los 30 días naturales posteriores a la presentación de la factura, misma que deberá venir debidamente requisitada, así como de los bienes recibidos a entera satisfacción de la Contratante.

El licitante adjudicado deberá enviar la factura en electrónico, tanto en archivo PDF como XML, mediante correo electrónico a la siguiente dirección de correo electrónico: [gabriela.olivares@sedif.gob.mx](mailto:gabriela.olivares@sedif.gob.mx).

**24.4.-** No se otorgarán anticipos al licitante adjudicado en esta licitación.

**24.5.-** El licitante adjudicado deberá considerar en su factura la retención del 5 al millar, conforme al artículo 36 fracción V de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla 2026.

**24.6.-** Solo será cubierto por la Contratante el IVA, cualquier otro impuesto o derecho deberá ser cubierto por parte del Proveedor.

**25.- ASPECTOS VARIOS.**

**25.1.-** Una vez que los licitantes hayan ingresado al recinto establecido, durante cualquier etapa, no podrán utilizar aparatos de intercomunicación de ningún tipo, (**teléfonos celulares, radios, computadoras portátiles, auriculares, smartwatch, etc.**).

**25.2.-** Una vez iniciado el evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, no podrá ingresar licitante alguno o introducir al recinto documento de cualquier índole.

Únicamente podrá ingresar una persona por licitante para los eventos del presente procedimiento.

**25.3.-** Los lugares, fechas y horarios de los distintos eventos que conforman la licitación podrán ser suspendidos, cambiados o diferidos de conformidad con las necesidades de la Convocante con el fin de proveer





al óptimo desarrollo de la Licitación, siempre apegándose a lo dispuesto para tal efecto en la Ley, por lo anterior será de la más estricta responsabilidad del licitante por medio de sí o de quien lo represente, el presentarse en todos y cada uno de los eventos, tanto en las fechas indicadas en las presentes bases, así como en las que al efecto sean señaladas como sustitución a éstas, lo cual invariablemente le será señalado en los eventos de Junta de Aclaraciones o de aperturas. Lo anterior, sin que bajo ninguna circunstancia tenga la Convocante obligación alguna de notificar personalmente al licitante acerca del estado, resultado, fechas, horas o lugares de cualquier evento de la presente licitación, pues, en estas bases le han sido informadas tales circunstancias o lo serán en las actas que al efecto se levanten.

**26.- INCONFORMIDADES.**

**26.1.-** Las inconformidades que se susciten con motivo de la interpretación o ejecución derivadas de estas bases, se resolverán con apego a lo previsto en el Artículo 143 de la Ley y demás disposiciones aplicables.

**27.- AVISO DE PRIVACIDAD**

**27.1.-** De conformidad con los artículos 23 y 26 párrafo segundo de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de sujetos Obligados; artículos 34, 36 y 37 de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos obligados del Estado de Puebla, se adoptarán las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los datos personales que correspondan, evitando su alteración, pérdida, transmisión o acceso no autorizado; al respecto, toda persona interesada podrá consultar el aviso de privacidad en la dirección electrónica:[https://transparencia.puebla.gob.mx/media/k2/attachments/BASE\\_DE\\_DATOS\\_DE\\_LOS\\_PROCEDIMIENTOS\\_DE\\_ADQUISICIONES\\_ARRENDAMIENTOS\\_Y\\_SERVICIOS\\_DE\\_LA\\_ADMINISTRACION\\_ESTADAL.pdf](https://transparencia.puebla.gob.mx/media/k2/attachments/BASE_DE_DATOS_DE_LOS_PROCEDIMIENTOS_DE_ADQUISICIONES_ARRENDAMIENTOS_Y_SERVICIOS_DE_LA_ADMINISTRACION_ESTADAL.pdf)

**A T E N T A M E N T E**  
**CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE**  
**ZARAGOZA A 28 DE ABRIL DE 2026**

**C. ALMA DIANA GARCÍA RODRÍGUEZ**  
**DIRECTORA GENERAL DE ADJUDICACIONES.**  
LAGP/ELS/MRA/LDAT





**ANEXO A**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-102-127/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal/apoderado legal/administrador único de (**RAZÓN SOCIAL**) declaro bajo protesta de decir verdad que:

**A) PERSONA FÍSICA**

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X y XI de la Ley.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GEP-SPFA-LPN-102-127/2026**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

**B) PERSONA MORAL**

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X y XI de la Ley.
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GEP-SPFA-LPN-102-127/2026**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

**ATENTAMENTE  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD  
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**Notas:**

En caso de que el Licitante sea persona física, deberá adecuar el formato con sus datos respectivos. Deberá adecuar el cargo de la persona facultada conforme al instrumento notarial.





**CARÁTULA DEL ANEXO B**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA**

FECHA: \_\_\_\_\_

<b>NOMBRE DEL LICITANTE:</b>				SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES DE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
<b>DIRIGIDA A:</b>				LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
<b>LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL</b>				GEP-SPFA-LPN-102-127/2026
<b>ADQUISICIÓN DE:</b>				INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
1	1	1	Lote	Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos que serán otorgados a los albergados de las diferentes Casas de Asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante.
2	1	1	Lote	Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de abarros que serán otorgados a los albergados de las diferentes Casas de Asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante.
3	1	1	Lote	Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de frutas y verduras que serán otorgados a los albergados de las diferentes Casas de Asistencia y para los diferentes talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante.
4	1	1	Kilogramo	Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de tortillas que serán otorgados a los albergados de las diferentes Casas de Asistencia de la contratante.
5	1	1	Paquete	Se requiere la adquisición de box lunch para niñas y niños de los diferentes municipios del Estado de Puebla que serán entregados en diversos eventos de recreación.

**ATENTAMENTE**  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**  
**LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL**  
**O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA**  
**SELLO DE LA EMPRESA**





**ANEXO B**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**PROPUESTA TÉCNICA**

Formato para la presentación de la Propuesta Técnica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-102-127/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

NOMBRE DEL LICITANTE:				UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DE LA(S) PARTIDA(S) CONFORME AL ANEXO 1 Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA			
1					
2					
3 (ETC)	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TÉCNICA.				
TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES:					
PERIODO DE GARANTÍA:					
LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES:					

**ATENTAMENTE  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD  
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**NOTAS:**

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta técnica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Sellada (obligatorio en caso de ser persona moral), FIRMADA en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.





**ANEXO B1**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-102-127/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

**INDICACIONES: Todos los campos del presente anexo se deberán llenar sin excepción alguna.**

Se podrán utilizar los espacios que requiera en cada uno de los campos del presente anexo.

\_\_\_\_\_(Nombre completo)\_\_\_\_ 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 el presente procedimiento de adjudicación, a nombre y representación de: (persona jurídica); y que la documentación que se entrega con la propuesta es verídica, legítima y fidedigna.

1. INFORMACIÓN GENERAL		
NOMBRE DEL LICITANTE		
RFC CON HOMOCLAVE		
DOMICILIO FISCAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS DE CONTACTO		
NOMBRE Y CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTACTO		
NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL/APODERADO LEGAL/ADMINISTRADOR ÚNICO		
2. PRINCIPALES SERVICIOS O PRODUCTOS QUE MANEJE, INDICANDO SUS PRINCIPALES MARCAS, (ÉSTOS DEBEN SER PRODUCTOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN).		
3. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA VENTA O COMERCIALIZACIÓN DE BIENES IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER MÍNIMA DE 1 AÑO DE ANTIGÜEDAD).		
4. RELACIÓN DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3) DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN		
1	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ.	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN	





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
	CORREO ELECTRÓNICO:	
2	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
	CORREO ELECTRÓNICO:	
3	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
	CORREO ELECTRÓNICO:	

**ATENTAMENTE  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD  
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**Notas:**

En caso de que el Licitante sea persona física, deberá adecuar el formato con sus datos respectivos. Deberá adecuar el cargo de la persona facultada conforme al instrumento notarial.





**ANEXO C**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**PROPUESTA ECONÓMICA**

Formato para la presentación de la Propuesta económica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-102-127/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

FECHA:								
NOMBRE DEL LICITANTE								
LICITACIÓN PÚBLICA:								
PRESUPUESTO:								
PRESUPUESTO TOTAL MÍNIMO: \$12,000,000.00					PRESUPUESTO TOTAL MÁXIMO: \$30,000,000.00			
NO. DE PARTIDA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL	NO. DE PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	IVA	PRECIO TOTAL UNITARIO (CON IVA)
CONFORME AL ANEXO 2								
CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS								
1	LOTE	SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE LA CONTRATANTE, EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO CONFORME A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, POR LO QUE LA CONTRATANTE ESTÁ OBLIGADA A ADQUIRIR EL PRESUPUESTO MÍNIMO REQUERIDO, QUEDANDO EL PRESUPUESTO MÁXIMO SUJETO A LAS NECESIDADES Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA CONTRATANTE	1	KILO	BANDERA CARGADA DE RES DE 120 G LA PIEZA. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
			2	KILO	CENTRO DE BOLA DE RES FILETEADO EN BISTECES DE 120 G LA PIEZA. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

			3	KILO	CARNE DE RES PICADA DE PIERNA POR KILO, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
			4	KILO	CARNE DE RES PARA DESHEBRAR CONCHA DE RES DE 200 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
			5	KILO	CARNE MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
			6	PAQUETE	CARNE PARA HAMBURGUESA DE RES DE 80 A 100 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, NO DEBE PRESENTAR UN OLOR FUERTE, DEBE SER FIRME CON UN COLOR NORMAL Y UNIFORME, SIN RASTROS DE PARÁSITOS. PAQUETE DE 2.4 KG. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
			7	KILO	RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
			8	KILO	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO DE 120 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
		9	KILO	MILANESA DE RES 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
		10	KILO	CHICHARRÓN DE CERDO POR KILO, PRESENTACIÓN EN TROZO GRANDE, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DURO NO EXCESIVO, CRUJIENTE, COLOR DORADO, SIN EXCESO DE GRASA, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
		11	KILO	CHULETA AHUMADA MARIPOSA DE 120 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROSA PÁLIDO, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y CON UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE MARMOLEADO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARÁ LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
		12	KILO	LOMO DE CABEZA DE CERDO DE 120 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
		13	KILO	PIERNA DE CERDO REBANADA SIN HUESO, 100 G POR REBANADA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
		14	KILO	TOCINO AHUMADO POR KILO, REBANADA DE 100 G, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJIZO Y			



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-102-127/2026

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

					GRASA BLANCA, OLOR: LIGERO, CARACTERÍSTICO, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO. TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
			15	KILO	CARNE MOLIDA LIMPIA DE CERDO POR KILO, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
			16	KILO	MILANESA DE POLLO DE PECHUGA APLANADA DE 120 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
			17	KILO	MUSLO DE POLLO SIN PIEL DE 120 A 150 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
			18	KILO	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL PARTIDA A LA MITAD, DE 600 A 800 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
			19	KILO	PECHUGA DE POLLO EN CUADRITOS, PRESENTACIÓN EN CUBOS DE 3 X 3 CM APROXIMADAMENTE, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE, OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE			



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-102-127/2026

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
		20	KILO	PECHUGA DE POLLO EN TIRITAS, PRESENTACIÓN DE 50 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE, OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
		21	KILO	PIERNA DE POLLO SIN PIEL, PRESENTACIÓN DE 120 A 150 G LA PIEZA. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE, OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL)			
		22	CAJA	FILETE DE PESCADO BLANCO BASA, PRESENTACIÓN DE 22 PIEZAS POR CAJA, DE 180 A 200 G POR FILETE CADUCIDAD: MÍNIMO 45 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: BLANCO, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, CORTE EN FILETES, SIN ESPINAS, QUE NO EXISTA CAMBIOS DE COLOR, TEMPERATURA: -18 °C, CONGELADO, DE TEXTURA COMPACTA, LIBRE DE COLORACIONES. DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-242-SSA1-2009 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS Y PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y MÉTODOS DE PRUEBA.			
		23	PAQUETE	SURIMI SABOR CANGREJO, PRESENTACIÓN PAQUETE CON 20 A 24 BARRITAS DE 1 A 1.13 KG POR CAJA. BARRITAS DE MÚSCULO DE PESCADO CON SABOR A CANGREJO CADUCIDAD: MÍNIMO 45 DÍAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: BLANCO EN SU INTERIOR Y NARANJA EN EL EXTERIOR, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, SIN ESPINAS, QUE NO EXISTA DESCOMPOSICIÓN O CAMBIOS DE COLOR, TEMPERATURA: -18 °C, CONGELADO INDIVIDUALMENTE.			
		24	BOTE	CREMA ESPESA ÁCIDA: SUSTANCIA GRASA QUE SE OBTIENE DE LA LECHE ENTERA PASTEURIZADA, PRESENTACIÓN BOTE DE 900 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES			
		25	BOTE	CREMA PARA BATIR: CREMA ELABORADA A BASE DE LECHE DE VACA PASTEURIZADA, PRESENTACIÓN BOTE DE 980 ML CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES			
		26	LATA	MEDIA CREMA: CREMA DE LECHE DE VACA PASTEURIZADA, HOMOGENEIZADA, DE SABOR			



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-102-127/2026

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				NEUTRO. PRESENTACIÓN LATA DE 225 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES			
	27	VASO		ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE: QUESO TIPO PETIT SUISSE, PRESENTACIÓN VASO DE 42 GR CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES			
	28	BOTE		HELADO PRESENTACIÓN BOTE DE 1 LITRO: SABORES SURTIDOS: CHOCOLATE, VAINILLA, FRESA, NAPOLITANO Y NUEZ. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES, TEMPERATURA MENOR A -18° C. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA			
	29	PAQUETE		MANTEQUILLA SIN SAL, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NOM-185-SSA1-2002. PRODUCTOS Y SERVICIOS. MANTEQUILLA, CREMAS, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO AZUCARADO, PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y ACIDIFICADOS, DULCES A BASE DE LECHE. ESPECIFICACIONES SANITARIAS			
	30	CAJA		QUESO AMARILLO EN REBANADAS, PRESENTACIÓN CAJA C/100 PIEZAS (APROX: 1.8 KG) CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA			
	31	FRASCO		QUESO AMARILLO LÍQUIDO PARA NACHOS, PRESENTACIÓN FRASCO DE 4 KILOS CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA			
	32	PAQUETE		QUESO AÑEJO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA			
	33	PAQUETE		QUESO MANCHEGO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 800 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DE COLOR BLANCO O AMARILLO TENUE, SEGÚN BATIDO Y CONCENTRACIÓN DE GRASAS, CONSISTENCIA SÓLIDA Y OLOR AGRADABLE. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.			
	34	PAQUETE		QUESO OAXACA, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

			35	PAQUETE	QESO PANELA, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA			
			36	PAQUETE	QESO PANELA, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 500 GR. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA			
			37	FRASCO	QESO PARMESANO, PRESENTACIÓN FRASCO CON 227 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA			
			38	FRASCO	ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO, PRESENTACIÓN FRASCO DE 120 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NOM-185-SSA1-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. MANTEQUILLA, CREMAS, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO AZUCARADO, PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y ACIDIFICADOS, DULCES A BASE DE LECHE. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.			
			39	FRASCO	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO QUE CONTIENE LACTOBACILLUS, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO, POR ESTAR ELABORADO CON LECHE APORTA CALCIO Y PROTEÍNA, CONSISTENCIA LIQUIDA, CONTIENE LACTOBACILLUS, QUE NO EXISTA DESARROLLO DE HONGOS, TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN 4°C, SABOR INDISTINTO. PRESENTACIÓN FRASCO DE 80 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NOM-185-SSA1-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. MANTEQUILLA, CREMAS, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO AZUCARADO, PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y ACIDIFICADOS, DULCES A BASE DE LECHE. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.			
			40	BOTELLA	YOGURT INDIVIDUAL BEBIBLE, PRESENTACIÓN BOTELLA DE 220 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-183-SCFI-2012 PRODUCTO LÁCTEO Y PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.			
			41	VASO	YOGURT INDIVIDUAL CREMOSO, PRESENTACIÓN VASO DE 125 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-183-SCFI-2012 PRODUCTO LÁCTEO Y PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA			
			42	BOTE	YOGURT, PRESENTACIÓN BOTE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. NOM-183-			



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-102-127/2026

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				SCFI-2012 PRODUCTO LÁCTEO Y PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.			
		43	KILO	CHORIZO POR KILO. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CUBIERTA DE GRASA BLANCA, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.			
		44	PAQUETE	JAMÓN DE PAVO EN REBANADAS, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.			
		45	KILO	LONGANIZA POR KILO. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CUBIERTA DE GRASA BLANCA, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA. TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.			
		46	PAQUETE	SALCHICHA DE PAVO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 2.1 A 2.4 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES ELABORADO CON CARNE DE MUSLO DE PAVO, VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: QUE CONTENGA EXHIBIDO EL PORCENTAJE DE PROTEÍNA 9.8%, DE ALMIDÓN 7.7% DE PROTEÍNA DE SOYA 2. VERIFICAR ESTRICTAMENTE LAS ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS, COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS, TEXTURA: CONSISTENCIA FIRME SIN LLEGAR A ESTAR APELMAZADO, DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.			
		47	EMPAQUE	PEPPERONI REBANADO, PRESENTACIÓN EMPAQUE CON 500 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

			48	EMPAQUE	PEPPERONI REBANADO, PRESENTACIÓN EMPAQUE CON 2 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DÍAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.				
			49	BOLSA	MEZCLA DE QUESOS PARA PIZZA, QUESO MOZZARELLA, QUESO PARMESANO, QUESO ROMANO, QUESO PROVOLONE. HECHOS CON LECHE ENTERA DE VACA Y DESCREMADA. PRESENTACIÓN DE BOLSA DE 5 KILOS, CADUCIDAD MÍNIMA DE 90 DÍAS. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.				
			SUBTOTAL						
			CONFORME AL ANEXO 3						
			ABARROTES						
			1	BOTELLA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE: ELABORADO A BASE DE CANOLA, 1G DE GRASA SATURADA, PRESENTACIÓN ENVASADO EN BOTELLA PET DE 840 A 946 ML. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIQUIDO VISCOSO, OLOR AGRADABLE, SABOR ÁCIDO, COLOR AMARILLO CLARO. DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-475-SCFI-2011, ALIMENTOS-ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA- ESPECIFICACIONES. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.				
			2	BOTELLA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE SOYA: ELABORADO A BASE DE SOYA, PRESENTACIÓN ENVASADO EN BOTELLA PET DE 850 A 946 ML. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-252-SCFI-2017, ALIMENTOS-ACEITE COMESTIBLE PURO DE SOYA- ESPECIFICACIONES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIQUIDO VISCOSO, OLOR AGRADABLE, SABOR ÁCIDO, COLOR AMARILLO CLARO. MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.				
			3	BOTE	ACEITE DE OLIVO: ELABORADO A BASE DE ACEITUNA, BOTE DE 946 ML A 1 L. EL BOTE DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIQUIDO VISCOSO, OLOR AGRADABLE, SABOR ÁCIDO, COLOR VERDOSO. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-109-SCFI-2014, ALIMENTOS-ACEITE DE OLIVA- ESPECIFICACIONES. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.				
			4	FRASCO	ACEITUNA VERDE SIN HUESO: PRESENTACIÓN FRASCO DE 820 A 935 GR. EL FRASCO NO DEBERÁ ESTAR ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.				
			5	BOTELLA	ADEREZO PARA ENSALADA, ENVASADA EN BOTELLA CON PRESENTACIÓN DE 237 A 250 ML SABORES: RANCH, ITALIANA, CÉSAR Y MIL ISLAS. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.				
			6	CAJA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA: ENVASADA EN BOTELLA PET DE 500 ML. LA BOTELLA DEBERÁ				
2	LOTE	SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE ABARROTES QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE LA CONTRATANTE, EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO CONFORME A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, POR LO QUE LA CONTRATANTE ESTÁ OBLIGADA A ADQUIRIR EL PRESUPUESTO MÍNIMO REQUERIDO, QUEDANDO EL PRESUPUESTO MÁXIMO SUJETO A LAS NECESIDADES Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA CONTRATANTE							



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS, CAJA CON 24 PIEZAS. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-201-SSA1-2015 PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		7	BOTELLA	AGUA MINERAL, EN PRESENTACIÓN DE BOTELLA DE 2 LITROS. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		8	KILO	AJONJOLI: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		9	KILO	AJONJOLI NEGRO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		10	KILO	ALBERJÓN ENTERO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		11	FRASCO	ALBAHACA SECA, LIMPIA, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, FRASCO DE 22 A 24 G. EL FRASCO NO DEBERÁ ESTAR ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		12	PIEZA	ALEGRÍA (DULCE DE AMARANTO), DULCE TÍPICO ELABORADO A BASE DE AMARANTO Y MIEL, PRESENTACIÓN EMPAQUE INDIVIDUAL DE 20 G EN BOLSA DE CELOFÁN. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: NO TENER DESMORONAMIENTO Y QUEBRADURAS, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		13	BOTE	ALIMENTO EN POLVO FORTIFICADO PARA PREPARAR UNA BEBIDA SABOR CHOCOLATE, DEBERÁ CONTENER AL MENOS EL 18% DE SÓLIDOS DE CACAO, BOTE DE 1.9 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		14	KILO	ALMENDRA NATURAL ENTERA CON CÁSCARA: LIMPIA, SIN SIGNOS DE PLAGA, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		15	KILO	ALMENDRA NATURAL FILETEADA: SIN SIGNOS DE PLAGA, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		16	KILO	ALUBIA: ENTERA Y LIMPIA, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		17	KILO	AMARANTO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG., DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX FF-114-SCFI-2009 GRANO DE AMARANTO (AMARANTHUS SPP.) PARA USO Y CONSUMO HUMANO-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE ENSAYO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		18	KILO	ANÍS EN SEMILLA: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		19	KILO	ARÁNDANO DESHIDRATADO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA,			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				EMPAcado EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	20	LATA		ATE DE MEMBRILLO, ENVASADO EN LATA DE 700 G. LA LATA DEBE ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	21	LATA		ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA, ENVASADO EN LATA EMPACADO AL VACÍO Y CERRADO HERMÉTICO CON 295 G. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-235-SE-2020, ATÚN Y BONITA PREENVASADOS-DENOMINACIÓN-ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	22	LATA		ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA, ENVASADO EN LATA EMPACADO AL VACÍO Y CERRADO HERMÉTICO CON 1.800 G. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-235-SE-2020, ATÚN Y BONITA PREENVASADOS-DENOMINACIÓN-ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	23	KILO		AVENA EN HOJUELA ENTERA: LIMPIA, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-289-NORMEX-2014, ALIMENTOS-HOJUELA DE AVENA-ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	24	BULTO		AZÚCAR ESTÁNDAR GRANULADA, BULTO CON 50 KG, EMPACADA EN SACOS DE POLIPROPILENO PARA ENVASADO A GRANEL, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-084-SCFI-2004 INDUSTRIA AZUCARERA-AZÚCAR ESTÁNDAR-ESPECIFICACIONES. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	25	BULTO		AZÚCAR BLANCA REFINADA, BULTO CON 50 KG, EMPACADA EN SACO DE POLIPROPILENO PARA ENVASADO A GRANEL. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-003-SCFI-2004 INDUSTRIA AZUCARERA-AZÚCAR REFINADA-ESPECIFICACIONES. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	26	BOLSA		AZÚCAR BLANCA REFINADA, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 2 KG. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-003-SCFI-2004 INDUSTRIA AZUCARERA-AZÚCAR REFINADA-ESPECIFICACIONES. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	27	BOLSA		AZÚCAR MORENA GRANULADA, BOLSA DE 2 KG, ENVASADA EN EMPAQUE COMERCIAL. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-084-SCFI-2004 INDUSTRIA AZUCARERA-AZÚCAR ESTÁNDAR-ESPECIFICACIONES. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	28	CAJA		BEBIDA CON JUGO DE FRUTAS, SABORES SURTIDOS, EMPAQUE TETRA PACK DE 1 L. LA CAJA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. PRESENTACIÓN CAJA CON 12 PIEZAS DE 1 LITRO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	29	CAJA		BEBIDA CON JUGO DE FRUTAS, SABORES SURTIDOS, EMPAQUE TETRA PACK DE 250 ML. LA CAJA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. PRESENTACIÓN CAJA			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				CON 27 PIEZAS DE 250 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	30	KILO		BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA: LIMPIO, SIN MATERIA EXTRAÑA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. DE PRIMERA CALIDAD. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	31	BOLSA		BOLIS, TIPO DE HELADO ELABORADO A PARTIR DE JUGOS DE FRUTAS NATURALES O DE UNA SOLUCIÓN AZUCARADA CON COLORANTES Y SABORIZANTES ARTIFICIALES. ENVASADA EN BOLSA DE PLÁSTICO CERRADA DE 200 ML., SABORES SURTIDOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	32	KILO		CACAHUATE NATURAL PELADO ENTERO: LIMPIO, SIN CÁSCARA, SIN SIGNOS DE PLAGA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.			
	33	KILO		CAFÉ DE GRANO TOSTADO, ENVASADO EN EMPAQUE COMERCIAL. BOLSA DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	34	FRASCO		CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO, FRASCO DE 225 GR. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	35	BOTELLA		CAJETA QUEMADA CON LECHE DE CABRA, 50% MENOS DE AZÚCAR, ENVASADO EN BOTELLA DE 660 G. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	36	FRASCO		CALDO DE POLLO GRANULADO, FRASCO CON 3.5 KG. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	37	KILO		CAMARÓN SECO SIN CABEZA: COLOR ROSA PÁLIDO SIN PELAR, MARINADO EN SAL, TEXTURA FIRME AL TACTO. OLORES CARACTERÍSTICO A MAR, NO DEBERÁ OLER A AMONÍACO, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	38	KILO		CANELA EN RAMA: LIMPIA, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	39	BOTE		CANELA MOLIDA: LIMPIA, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, BOTE DE 400 GR. EL BOTE DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	40	FRASCO		CARDAMOMO MOLIDO, FRASCO DE 68 A 80 G. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	41	BOLSA		CEREAL INFANTIL 3RA ETAPA, SABORES: TRIGO CON MANZANA O TRIGO CON MIEL O AVENA, PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 300 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	42	CAJA		CEREAL ARITOS DE COLORES, ELABORADOS A BASE DE MAÍZ, TRIGO Y AVENA, ENVASADO EN CAJA DE 410 G. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: 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.			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				MÉTODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		43	CAJA	CEREAL HOJUELA DE MAÍZ AZUCARADA, ENVASADA EN CAJA DE 5 KG. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: 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. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		44	CAJA	CEREAL HOJUELA DE MAÍZ SABOR CHOCOLATE, ENVASADA EN CAJA DE 5 KG. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: 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. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		45	BOTE	CEREZAS CON TALLO EN ALMÍBAR, BOTE CON 4 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		46	KILO	CHÍA: LIMPIA, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, ENVASADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		47	LATA	CHÍCHARO, LATA DE 200 A 220 G. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		48	LATA	CHIPOTLES ADOBADOS, LATA DE 210 A 220 G. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		49	LATA	CHIPOTLES ADOBADOS, LATA CON 2.8 KG. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		50	KILO	CHILE ANCHO SECO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		51	KILO	CHILE PASILLA: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		52	KILO	CHILE CASCABEL SECO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		53	KILO	CHILE CHIPOTLE SECO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		54	KILO	CHILE DE ÁRBOL SECO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		55	BOTELLA	CHILE EN POLVO O SALSA EN POLVO CON LIMÓN, MEZCLA DE CHILES PRINCIPALMENTE PIQUÍN,			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

					BOTELLA DE 400 GR. LA BOTELLA DEBE ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			56	KILO	CHILE EN POLVO SECO: MEZCLA DE CHILES PRINCIPALMENTE PIQUÍN, LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			57	KILO	CHILE GUAJILLO SECO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			58	KILO	CHILE SERRANO SECO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			59	CAJA	CHOCOLATE DE MESA, BARRA DE CHOCOLATE EN TABLETA ELABORADA A BASE DE CACAO, AZÚCAR Y CANELA, EMPAQUETADA EN CAJA CON 6 TABLETAS, CAJA DE 540G. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			60	KILO	CHOCOLATE EN MONEDA PARA PANADERÍA, ELABORADO A BASE DE CACAO, ENVASADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			61	BOTELLA	CHOCOLATE LIQUIDO, JARABE SABOR CHOCOLATE ELABORADO A BASE DE JARABE DE MAÍZ DE ALTA FRUCTOSA, BOTELLA DE 589 G. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			62	KILO	CIRUELA PASA NATURAL SIN HUESO: LIMPIA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, FRESCA, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			63	KILO	CLAVO ENTERO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			64	KILO	COCO RALLADO SECO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			65	BOTE	COLORANTE AMARILLO HUEVO, BOTE DE 1 KG; EL BOTE DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			66	BOTELLA	COLORANTE EN GEL ALIMENTICIO COMESTIBLE, BOTELLA 500 G, COLOR ROJO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			67	BOTELLA	COLORANTE EN GEL ALIMENTICIO COMESTIBLE, BOTELLA 500 G, COLOR AMARILLO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			68	BOTELLA	COLORANTE EN GEL ALIMENTICIO COMESTIBLE, BOTELLA 500 G, COLOR VERDE. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			69	BOTELLA	COLORANTE EN GEL ALIMENTICIO COMESTIBLE, BOTELLA 500 G, COLOR NEGRO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			70	BOTELLA	COLORANTE EN GEL ALIMENTICIO COMESTIBLE, BOTELLA 500 G, COLOR ROSA. LA BOTELLA DEBERÁ			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		71	BOTELLA	COLORANTE EN GEL ALIMENTICIO COMESTIBLE, BOTELLA 500 G, COLOR MORADO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		72	BOTELLA	COLORANTE EN GEL ALIMENTICIO COMESTIBLE, BOTELLA 500 G, COLOR AZUL. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		73	BOTELLA	COLORANTE EN GEL AMARILLO HUEVO, PRESENTACIÓN BOTELLA DE 250 ML. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		74	BOTELLA	COLORANTE EN GEL ROJO NAVIDAD, PRESENTACIÓN BOTELLA DE 250 ML. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		75	BOLSA	COMINO ENTERO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		76	BOTELLA	CONCENTRADO PARA AGUA FRESCA, ENVASADO EN BOTELLA DE 1 LITRO, SABORES HORCHATA, JAMAICA O TAMARINDO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		77	FRASCO	CREMA DE AVELLANAS CON CHOCOLATE, ELABORADA A BASE DE AVELLANA CON CACAO, ENVASADA EN FRASCO DE 350 G. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		78	FRASCO	CÚRCUMA: LIMPIO, FRASCO DE 77 G. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y NO ESTRELLADO Y ROTO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		79	BOTELLA	DESINFECTANTE PARA VERDURAS, MICROBICIDA Y DESINFECTANTE DE USOS MÚLTIPLES, PRINCIPALMENTE CARNES, VERDURAS Y UTENSILIOS DE COCINA, ENVASADO EN BOTELLA DE 1 LITRO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		80	LATA	ELOTE EN GRANO, LATA DE 410 G. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		81	GALÓN	ESENCIA DE VAINILLA, ENVASADA EN GALÓN DE 4 LITROS. EL ENVASE DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		82	BOTELLA	ESENCIA DE VAINILLA, ENVASADA EN BOTELLA DE 1 LITRO. EL ENVASE DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		83	CAJA	FÉCULA DE MAÍZ PARA ATOLE SABOR NATURAL, CAJA CON 750 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		84	PIEZA	FÉCULA DE MAÍZ PARA PREPARAR ATOLE SABORES SURTIDOS, ENVASADO EN SOBRE DE 47 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		85	LATA	FRIJOL BAYO REFRITOS, LATA DE 820 G. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	86	KILO		FRIJOL NEGRO ENTERO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	87	LATA		FRUTA EN ALMÍBAR DURAZNO EN MITADES, LATA DE 820 G. LA LATA DEBE ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	88	LATA		FRUTA EN ALMÍBAR PIÑA EN TROZOS, LATA DE 800 G. LA LATA DEBE ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	89	CAJA		GALLETAS CON RELLENO SABOR CHOCOLATE, FRESA Y VAINILLA SURTIDO, DE FORMA RECTANGULAR, CAJA DE 416 G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	90	CAJA		GALLETAS MARIAS, GALLETA REDONDA ELABORADA A BASE DE HARINA DE TRIGO, EMPAQUETADA EN CAJA DE 850 G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	91	BOLSA		GALLETA PARA SOPA BOMBITOS O GLOBITOS, BOLSA DE 150 G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	92	CAJA		GALLETA SALADA RECTANGULAR, ELABORADAS A BASE DE HARINA DE TRIGO, CAJA DE 504 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	93	KILO		GARBANZO ENTERO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	94	KILO		GRANO DE ARROZ LARGO ENTERO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	95	KILO		GRANOLA, ALIMENTO ELABORADO CON NUEZ, AVENA, MIEL Y FRUTAS SECAS, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	96	KILO		GRENETINA, BOLSA DE 1 KG, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	97	KILO		HABA AMARILLA SECA ENTERA: LIMPIA, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 80 DÍAS NATURALES.			
	98	KILO		HARINA DE MAÍZ, ELABORADA A BASE DE MAÍZ NIXTAMALIZADO, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS, ENVASADO EN BOLSA DE PAPEL DE 1 KG TOTALMENTE SELLADA. DEBERÁ			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-046-SCFI-2018, HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 60 DÍAS NATURALES.			
		99	KILO	HARINA DE TRIGO, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS, EMPAQUETADO EN BOLSA DE PAPEL DE 1 KG. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: 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. CADUCIDAD: MÍNIMO 60 DÍAS NATURALES.			
		100	BULTOS	HARINA DE TRIGO, ALTA PROTEÍNA PARA ELABORACIÓN DE PAN, ADICIONADA CON ÁCIDO FÓLICO, ZINC Y HIERRO, BULTO DE 44 KILOS. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: 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. CADUCIDAD: MÍNIMO 60 DÍAS NATURALES.			
		101	BOLSA	HARINA PREPARADA PARA HOT-CAKES, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS BOLSA DE 800 A 850 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		102	BOLSA	HIELO EN CUBOS, BOLSA CON 5 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		103	FRASCO	HIERBAS FINAS, FRASCO DE 28 A 30 G, EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		104	CONO	HUEVO BLANCO, CONO DE 30 PZA. CASCARÓN LIMPIO DE COLOR BLANCO, ÍNTEGRO. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-159-SSA1-2016 PRODUCTOS Y SERVICIOS. HUEVO Y SUS PRODUCTOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 30 DÍAS NATURALES.			
		105	CAJA	HUEVO BLANCO CAJA C/22 KG. CASCARÓN LIMPIO DE COLOR BLANCO, ÍNTEGRO, CON SELLO DE LA EMPRESA EN CADA CAJA SELLADA, PRESENTACIÓN CONO CON 30 PIEZAS, CAJA CON 22 KG. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-159-SSA1-2016 PRODUCTOS Y SERVICIOS. HUEVO Y SUS PRODUCTOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 30 DÍAS NATURALES.			
		106	KILO	HIGO CURTIDO PARA ROSCA, BOLSA DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		107	KILO	JAMAICA, FLOR LIMPIA, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		108	BOTELLA	JUGO SAZONADOR, BOTELLA DE 800 ML. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO			



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-102-127/2026

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	109	BOTE		LAUREL SECO, BOTE DE 100 G. EL BOTE DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	110	PIEZA		LECHE DESLACTOSADA Y DESCREMADA, EMPAQUE TETRA PACK DE 1 LITRO. LA CAJA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: 8 G DE PROTEÍNA, MENOS DE 5G DE GRASA SATURADA, 12 G DE HIDRATOS DE CARBONO, 300 MG DE CALCIO Y 12 G DE AZÚCAR POR PORCIÓN DE 250 ML. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	111	LATA		LECHE EVAPORADA ENVASADA EN LATA DE 360 G. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: 17 G DE PROTEÍNA, 25 G DE HIDRATOS DE CARBONO Y 19 G DE GRASA POR 250 ML. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	112	BOLSA		LECHE EVAPORADA EN POLVO ENTERA BOLSA DE 460 GR, PARCIALMENTE DESCREMADA DE VACA, FOSFATO HIDROGENADO DISÓDICO, CARRAGENINA, VITAMINA A Y VITAMINA D. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO DE 30 DÍAS NATURALES.			
	113	LATA		LECHE CONDENSADA, LATA DE 375 A 380 G. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. INFO. NUTRICIONAL: 2.3 G DE PROTEÍNA, 1.2 G DE GRASA Y 17.7 G DE HIDRATOS DE CARBONO POR PORCIÓN DE 30 G. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	114	BOTE		LECHE EN POLVO ENTERA, ADICIONADA CON HIERRO, ZINC Y VITAMINAS A,D,Y C, ELABORADA A BASE DE LECHE DE VACA PASTEURIZADA, BOTE DE 2.3 KG. EL BOTE DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
	115	CAJA		LECHE SEMIDESCREMADA, EMPAQUE TETRA PACK DE 1 LITRO, LA CAJA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. PRESENTACIÓN CAJA CON 12 PIEZAS. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: 8 G DE PROTEÍNA, MENOS DE 5G DE GRASA SATURADA, 12 G DE HIDRATOS DE CARBONO, DE 250 A 300 G DE CALCIO Y 12 G DE AZÚCAR POR PORCIÓN DE 250 ML. DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		116	KILO	LENTEJA ENTERA Y LIMPIA, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		117	CAJA	LEVADURA FRESCA, ELABORADA A BASE DE LEVADURA NATURAL Y ACEITES COMESTIBLES. CAJA CON 9 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		118	CAJA	LEVADURA FRESCA, ELABORADA A BASE DE LEVADURA NATURAL Y ACEITES COMESTIBLES. CAJA CON 5 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		119	CAJA	LEVADURA INSTANTÁNEA SECA, PARA PANIFICACIÓN. SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CAJA CON 5 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		120	BOTELLA	LIMONADA MINERALIZADA, BOTELLA DE 2 LITROS. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		121	KILO	MAÍZ PALOMERO, GRANOS PARA HACER PALOMITAS DE MAÍZ, LIMPIOS, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRES DE FAUNA NOCIVA, ENVASADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		122	LATA	MAÍZ POZOLERO PRECOCIDO, LATA DE 3 A 3.3 KG. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		123	KILO	MANTECA DE CERDO, MANTECA PURA DE CERDO PARA COCINAR, ENVASADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR CARACTERÍSTICO, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 60 DÍAS NATURALES.			
		124	BOTE	MANTECA DE CERDO, MANTECA PURA DE CERDO PARA COCINAR, ENVASADA EN BOTE DE PLÁSTICO DE 18 KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR CARACTERÍSTICO, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		125	CAJA	MANTECA VEGETAL COMESTIBLE, GRASA VEGETAL COMESTIBLE PARA PROCESOS DE PANIFICACION, CONTIENE ACEITE DE SOYA. ENVASADA EN CAJA DE CATÓN, CAJA DE 24 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 60 DÍAS NATURALES.			
		126	PAQUETE	MANTECA VEGETAL COMESTIBLE, GRASA VEGETAL COMESTIBLE PARA PROCESOS DE PANIFICACION, CONTIENE ACEITE DE SOYA. ENVASADA EN CAJA DE CATÓN, PRESENTACIÓN DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		127	PAQUETE	MASA HOJALDRE EN LÁMINAS, PRESENTACIÓN DE 2 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		128	CAJA	MARGARINA PASTEURIZADA SIN SAL, ELABORADA A BASE DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES, HIDROGENADOS Y SIN HIDROGENAR, AGUA, AZÚCARES, MONO DICLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, LETINA DE SOYA, SAL YODATADA, SABORIZANTE ARTIFICIAL, BENZOATO DE SODIO, ÁCIDO CÍTRICO Y COLORANTE NATURAL, PAQUETE DE 1 KG, CAJA CON 10 PAQUETES. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

			129	CAJA	MARGARINA AZUL DANÉS PASTEURIZADA SIN SAL, ELABORADA A BASE DE ACEITES VEGETALES, HIDROGENADOS Y SIN HIDROGENAR, AGUA, SAL YODATADA, EMULSIFICANTES, BENZOATO DE SODIO (AL 0.1%) SABOR IDÉNTICO AL NATURAL Y NATURAL, ÁCIDO CÍTRICO Y CONSERVADORES, CONTIENE PROTEÍNA DE LECHE Y SOYA, PAQUETE DE 1 KG, CAJA CON 10 PAQUETES. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			130	CAJA	MARGARINA ROJA PASTEURIZADA SIN SAL, ELABORADA A BASE DE ACEITES VEGETALES, HIDROGENADOS Y SIN HIDROGENAR, AGUA, SAL YODATADA, EMULSIFICANTES, BENZOATO DE SODIO (AL 0.1%) SABOR IDÉNTICO AL NATURAL Y NATURAL, ÁCIDO CÍTRICO Y CONSERVADORES, CONTIENE PROTEÍNA DE LECHE Y SOYA, PAQUETE DE 1 KG, CAJA CON 10 PAQUETES. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			131	FRASCO	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, FRASCO DE 3.35 A 3.4 KG. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. INFO. NUTRICIONAL; GRASA POR PORCIÓN DE (15G), 12G. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			132	FRASCO	MERMELADA DE FRESA, FRASCO DE 980 G. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			133	CUBETA	MERMELADA DE FRESA O PIÑA MOLIDA PARA RELLENOS EN PROCESOS DE PANIFICACIÓN, RESISTENTE AL HORNEO, ENVASADA EN CUBETA DE 23 KG CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			134	KILO	MERMELADA DE FRESA O PIÑA MOLIDA PARA RELLENOS EN PROCESOS DE PANIFICACIÓN, RESISTENTE AL HORNEO, PRESENTACIÓN DE 1 KG CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			135	FRASCO	MIEL DE ABEJA FRASCO DE 500 ML. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. INFO. NUTRICIONAL; 16 G DE HIDRATOS DE CARBONO, POR PORCIÓN DE 20 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			136	BOTELLA	MIEL MAPLE, BOTELLA DE 500 G. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. INFORMACIÓN NUTRICIONAL; TAMAÑO DE LA PORCIÓN 15G. AZÚCARES 11G, SODIO 12 MG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			137	FRASCO	MOSTAZA EN SALSA ELABORADA CON ESPECIAS Y CONDIMENTOS PARA DAR SABOR, FRASCO CON 3.7 KG. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			138	BOTELLA	NARANJADA MINERALIZADA, BOTELLA DE 2 LITROS. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			139	KILO	NUEZ DE CASTILLA PELADA: LIMPIA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, FRESCA, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			140	KILO	NUEZ EN MITADES: LIMPIA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, FRESCA Y EN MITADES, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			141	KILO	NUEZ ENTERA: LIMPIA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, FRESCA Y EN MITADES, EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

			142	KILO	ORÉGANO ENTERO SECO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			143	PIEZA	PALANQUETA, DULCE TÍPICO ELABORADO CON CACAHUATE Y MIEL, EMPAQUE INDIVIDUAL DE 20G EN BOLSA DE CELOFÁN. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: NO TENER DESMORONAMIENTO NI QUEBRADURAS, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			144	BOLSA	PAN BAGUETTE, BOLSA CON 4 PIEZAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 5 DÍAS NATURALES.			
			145	PAQUETE	PAN DE CAJA BLANCO O INTEGRAL: PAN DE HARINA DE TRIGO EN PAQUETE DE 640 G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGO. CADUCIDAD: MÍNIMO 60 DÍAS NATURALES.			
			146	PAQUETE	PAN MOLIDO EN PAQUETE DE 5 KILOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			147	PIEZA	PAN PARA CEMITA, PAN SALADO CRUJIENTE, GRANDE Y DECORADO CON AJONJOLÍ EN LA TAPA, ELABORADO A BASE DE HARINA DE TRIGO, POR PIEZA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 5 DÍAS NATURALES.			
			148	PAQUETE	PAN PARA HAMBURGUESA, ELABORADO A BASE DE HARINA DE TRIGO, EMPAQUETADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO CON 8 PIEZAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 60 DÍAS NATURALES.			
			149	PAQUETE	PAN PARA HOT DOG, ELABORADO A BASE DE HARINA DE TRIGO, EMPAQUETADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO CON 8 PIEZAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 60 DÍAS NATURALES.			
			150	PIEZA	PAN TORTA DE AGUA O MANTECA, ELABORADA A BASE DE HARINA DE TRIGO, POR PIEZA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 5 DÍAS NATURALES.			
			151	PAQUETE	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO EN PAQUETE DE 210 G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: NO TENER DESMORONAMIENTO Y QUEBRADURAS, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 60 DÍAS NATURALES.			
			152	KILO	PAPAS A LA FRANCESA CONGELADAS, ENVASADA EN BOLSA DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			153	KILO	PASAS NATURALES: LIMPIA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, FRESCA, EMPACADA EN BOLSA DE			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		154	CAJA	PASTA DE ACHIOTE CONDIMENTO, CAJA DE 110 G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y SIN HUMEDAD. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		155	KILO	PASTA DE MOLE POBLANO DE PRIMERA CALIDAD, EN BOLSA DE 1 KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		156	CAJA	PASTA PARA SOPA SURTIDA, DE SÉMOLA DE TRIGO DURO ADICIONADA CON VITAMINAS Y HIERRO, ELABORADA A BASE DE HARINA DE TRIGO, EMPAQUETADA EN BOLSA DE 200 G, CAJA CON 20 BOLSAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
		157	PIEZA	PICADITAS ELABORADAS A BASE DE MASA DE MAÍZ FRESCA DE FORMA CIRCULAR, CON UN GROSOR MAYOR QUE UNA TORTILLA CONVENCIONAL, POR PIEZA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 5 DÍAS NATURALES			
		158	KILO	PILONCILLO: ELABORADO A BASE DE FRUCTUOSA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, FRESCA, PRESENTACIÓN: PIEZAS COMPLETAS EMPACADAS EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		159	FRASCO	PIMIENTA NEGRA MOLIDA, ENVASADA EN FRASCO DE 520 G. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		160	FRASCO	POLVO PARA HORNEAR, FRASCO CON 220 G. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		161	KILO	POLVO PARA PREPARAR FLAN, EMPAQUE EN BOLSA DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		162	BOLSA	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA DE DIVERSOS SABORES, EMPAQUE EN BOLSA DE 120 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		163	BOLSA	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE DE DIVERSOS SABORES, EMPAQUE EN BOLSA DE 120G. INFO. NUTRICIONAL; TAMAÑO DE LA PORCIÓN 130G PREPARADA, DE LAS CUALES APORTAN: PROTEÍNAS 2.5G, GRASAS 0G, CARBOHIDRATOS 11.5G. SODIO 13G. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		164	KILO	PULPA DE TAMARINDO, OBTENIDO POR LA DESINTEGRACIÓN Y TAMIZADO DE LA FRACCIÓN COMESTIBLE DEL TAMARINDO MADURO, ENVASADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR CARACTERÍSTICO, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		165	BOLSA	PURÉ DE PAPA EN HOJUELA, ENVASADO EN BOLSA DE 2.26 KG. INFO. NUTRICIONAL; TAMAÑO DE LA PORCIÓN 110G PREPARADA, CONTIENE, PROTEÍNAS 2.6G, GRASA			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				2.3G, CARBOHIDRATOS 12.8G. SODIO 343MG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	166	LATA		PURE DE TOMATE, ENVASADO EN LATA DE 3 KG. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	167	LATA		RAJAS VERDES DE JALAPEÑOS EN ESCABECHE, ENVASADO EN LATA DE 2.8 KG. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 60 DÍAS NATURALES			
	168	LATA		RAJAS VERDES DE JALAPEÑOS EN ESCABECHE, ENVASADO EN LATA DE 800 GR. LA LATA DEBE ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 60 DÍAS NATURALES			
	169	LATA		REFRESCO ENVASADO EN LATA DE 355 ML. VARIOS SABORES. LA LATA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	170	BOTELLA		REFRESCO SABOR SANGRÍA, BOTELLA DE 2 LITROS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	171	FRASCO		SAL CON AJO EN POLVO, FRASCO DE 1.03 A 1.107 KG. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	172	BOTELLA		SALSA DE CHILE CHIPOTLE PARA TACO ÁRABE, ENVASADO EN BOTELLA DE 1 LITRO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	173	BOTELLA		SALSA TIPO CHAMOY, ENVASADO EN BOTELLA DE 1 LITRO. LA BOTELLA DEBE ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	174	BOTELLA		SALSA DE SOYA, ELABORADA A BASE DE SOYA, TRIGO, SAL Y AGUA, ENVASADA EN BOTELLA DE 1 LITRO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	175	BOTELLA		SALSA DE TOMATE TIPO CÁTSUP, ENVASADO EN BOTELLA DE 970 A 1.07KG. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y SIN ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	176	BOTELLA		SALSA PICANTE PARA BOTANAS, ENVASADA EN BOTELLA DE 1 LITRO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD NO ROTA O ESTRELLADA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	177	BOTELLA		SALSA TIPO INGLESA, ENVASADA EN BOTELLA DE 980 ML. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	178	KILO		SAL YODADA Y FLUORADA DE MESA, ENVASADA EN BOLSA DE 1 KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-040-SSA1-1993, PRODUCTOS Y SERVICIOS. SAL YODADA Y SAL YODADA FLUORURADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.			
	179	BULTO		SALVADO DE TRIGO PARA PANADERÍA, BULTO CON 18 KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTOS INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	180	KILO		SOYA TEXTURIZADA, NO POLVO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE HUMEDAD Y FAUNA NOCIVA, EMPACADA EN BOLSA DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	181	BOLSA		SUSTITUTO DE AZÚCAR GRANULADO, BOLSA DE 550 G. INFO. NUTRICIONAL: CONTIENE MENOS DE 1G. DE CARBOHIDRATOS Y MENOS DE 5 CALORÍAS POR PORCIÓN. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	182	FRASCO		TAPIOCA, FRASCO DE 500G. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD, NO ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	183	PIEZA		TLACOYO, TORTILLA GRUESA OVALADA Y LARGA ELABORADA A BASE DE MASA DE MAÍZ FRESCA, RELLENO DE FRIJOL, HABA O ALBERJÓN, POR PIEZA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES			
	184	BOTE		TOMILLO SECO, PRESENTACIÓN BOTE DE 1 KG. EL BOTE DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	185	BOLSA		TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO EN BOLSA DE 12 PIEZAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: NO TENER DESMORONAMIENTO Y QUEBRADURAS, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	186	PAQUETE		TOSTADAS HORNEADAS, TOSTADAS DE MAÍZ EN PAQUETE DE 240 G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 PRODUCTOS Y SERVICIOS. MASA, TORTILLAS, TOSTADAS Y HARINAS PREPARADAS PARA SU ELABORACIÓN Y ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. INFORMACIÓN COMERCIAL. MÉTODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	187	PAQUETE		TOSTADAS ONDULADAS CASERAS: TOSTADAS DE MAÍZ EN PAQUETE DE 324 G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 PRODUCTOS Y SERVICIOS. MASA, TORTILLAS, TOSTADAS Y HARINAS PREPARADAS PARA SU ELABORACIÓN Y ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	188	BOLSA		TOTOPO PARA CHILAQUIL, TORTILLA FRITA CORTADA EN FORMA DE TRIÁNGULOS, EMPAQUETADO EN BOLSA DE CELOFÁN DE 300 G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO, DE TAL MANERA QUE NO ALTERE LA FORMA DEL MISMO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
	189	BOLSA		TOTOPO PARA SOPA AZTECA, TORTILLA FRITA CORTADA EN TIRITAS, EMPAQUETADO EN BOLSA DE			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				CELOFÁN DE 300 G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO, DE TAL MANERA QUE NO ALTERE LA FORMA DEL MISMO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		190	CAJA	TOTOPO PARA NACHOS, TORTILLA FRITA DE MAÍZ DE FORMA REDONDA, EMPAQUETADO EN CAJA CON 3 BOLSAS DE 1 KG CADA UNA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO, DE TAL MANERA QUE NO ALTERE LA FORMA DEL MISMO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		191	BOTELLA	VINAGRE BLANCO, ENVASADO EN BOTELLA DE 1 LITROS. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		192	BOTELLA	AGUA DE AZAHAR, BOTELLA DE 1 LITRO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CARACTERÍSTICAS: INFUSIÓN DE PELADOS DE FLOR DE NARANJO AMARGO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		193	BOTELLA	ESCENCIA DE MANTEQUILLA OLEOSA, BOTELLA 1 LITRO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CARACTERÍSTICAS: ARTICULO PARA USO DE PANADERÍAS, POR LOS ALTOS VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN, PARA UN ALTO RENDIMIENTO DE MATERIA PRIMA Y GRAN SABOR A LA MISMA, ADITIVOS MUY ÚTIL PARA TODO TIPO DE POSTRE HORNEABLE, GALLETAS, PAN, BIZCOCHOS, ETC., YA QUE SU COMPOSICIÓN ES EN BASE DE ACEITE, POR LO CUAL RESISTE PERFECTAMENTE EL HORNEO SIN QUE SE EVapore EL SABOR Y AROMA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		194	BOTELLA	ESENCIA DE NARANJA, BOTELLA DE 1 LITRO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. CARACTERÍSTICAS: ESENCIA SABORIZANTE NARANJA DE UN LITRO, PROPORCIONA SABOR Y AROMA, ADITIVO PARA ALIMENTOS 100% COMESTIBLE. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		195	BOTELLA	ESENCIA DE NUEZ, BOTELLA DE 1 LITRO. LA BOTELLA DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD O ABOLLADURAS. PARA ALIMENTOS 100% COMESTIBLE. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		196	PIEZA	GALLETAS EN FORMA DE BARRITA CON RELLENO DE (FRESA, PIÑA) DE 67G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTOS NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		197	PIEZA	PASTELITO DE RELLENO DE CREMA Y MERMELEDA DE FRESA, COBERTURA DE CHOCOLATE Y ESPOLVOREADO CON CHISPAS DE CHOCOLATE DE 50G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		198	PIEZA	GALLETAS TIPO SANDWICH FORMA CUADRADA COMBINADO DE 36G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

					LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
			199	PIEZA	PASTELITOS EMPAQUETADOS SABOR A CHOCOLATE RELLENOS DE CREMA FORMA REDONDA DE 80G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
			200	PIEZA	GALLETAS TIPO POLVORÓN SABOR NARANJA 74G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
			201	KILO	GRANILLO DE COLORES, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG. CARACTERÍSTICAS: PEQUEÑOS CILINDROS DE COLORES, OBTENIDOS POR EXTRUSIÓN A BASE DE AZÚCAR Y ALMIDONES MODIFICADOS, CONFITADOS Y BRILLADOS. PRODUCTO 100 % HORNEABLE, CONSERVANDO SUS CARACTERÍSTICAS DE COLOR Y BRILLO DESPUÉS DEL HORNEO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
			202	KILO	GRANILLO DE CHOCOLATE, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG. CARACTERÍSTICAS: PEQUEÑOS CILINDROS DE COLOR CAFÉ OSCURO Y SABOR A CHOCOLATE, OBTENIDOS POR EXTRUSIÓN A BASE DE AZÚCAR Y ALMIDONES MODIFICADOS, CONFITADOS Y BRILLADOS. PRODUCTO 100 % HORNEABLE, CONSERVANDO SUS CARACTERÍSTICAS DE COLOR Y BRILLO DESPUÉS DEL HORNEO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
			203	CAJA	MEJORADOR PARA DULCE Y BOLLERÍA, PRESENTACIÓN, CAJA 20 PAQUETES POR 440G (8.8 KG). CARACTERÍSTICAS: ADITIVO QUE BRINDA SUAVIDAD PARA PAN DULCE, EXCELENTE VOLUMEN, SABOR AROMA Y TEXTURA, MEJOR COLOR DE CORTEZA, MIGA MAS BLANCA Y UNIFORME. EN PROCESO DE MAYOR FUERZA A LA HARINA, TOLERANCIA, AL ALMACENADO Y FERMENTACIÓN; MAYOR ABSORCIÓN DE AGUA Y RENDIMIENTO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
			204	KILO	COCOA EN POLVO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 1KG. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-186-SSA1/SCFI-2013 CACAO, CHOCOLATE Y PRODUCTOS SIMILARES, Y DERIVADOS DEL CACAO. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. DENOMINACIÓN COMERCIAL. MÉTODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
			205	PIEZA	LECHE SABORIZADA (CHOCOLATE, VAINILLA, FRESA) 240ML. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.			
			206	KILO	PASTA DE HARINA PARA CHICHARRINES SURTIDA POR KILO A GRANEL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		207	PIEZA	GALLETA TIPO SÁNDWICH REDONDA DE VAINILLA Y CHOCOLATE CON RELLENO CREMOSO, DE 44G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		208	KILO	CHILE MORITA SECO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		209	KILO	CHILE MULATO SECO: LIMPIO, SIN SIGNOS DE PLAGA, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		210	FRASCO	PAPRIKA, FRASCO DE 56.7 GR. EL FRASCO DEBERÁ ESTAR LIBRE DE SUCIEDAD Y NO ROTO O ESTRELLADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		211	LITRO	PULPA DE FRUTA, OBTENIDO POR LA DESINTEGRACIÓN Y TAMIZADO DE LA FRACCIÓN COMESTIBLE DE LA FRUTA MADURA, ENVASADO EN BOTE DE 1 LITRO. SABOR GUANÁBANA Y MARACUYÁ. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: APARIENCIA FRESCA, LIQUIDO, DE COLOR HOMOGÉNEO, LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR CARACTERÍSTICO, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		212	CAJA	PASTA PARA LASAGNA DE SEMOLA DE TRIGO DURO ADICIONADA CON VITAMINAS Y HIERRO, ELABORADA A BASE DE HARINA DE TRIGO, EMPAQUETADA EN BOLSA DE 500 G, CAJA CON 12 BOLSAS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		213	PIEZA	PANQUE CON PASAS Y/O NUEZ DE 255 G. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		214	PIEZA	ROLES DE CANELA CON PASAS DE 365 G, EMPAQUE CON 6 PIEZAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: LIBRE DE FAUNA NOCIVA, OLOR AGRADABLE, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SIN DESARROLLO DE HONGOS Y QUE EL PRODUCTO NO SE ENCUENTRE QUEBRADO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		215	PIEZA	CHISPAS DE CHOCOLATE HORNEABLES, PRESENTACIÓN DE 500G. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		216	KILO	FONDANT BLANCO, PRESENTACIÓN DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		217	BOLSA	COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO EN FORMA DE MONEDA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		218	ENVASE	CREMA PARA BATIR TOPPING, 100 % VEGETAL, ENVASE TETRA PACK, PRESENTACIÓN 1 LITRO. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		219	BOLSA	AZÚCAR GLASS, BOLSA DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES			
		220	BOLSA	LINAZA MOLIDA, ENVASADO EN BOLSA DE 1 K. SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 30 DÍAS NATURALES			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

			221	KILO	MALTA PARA PAN, MEZCLA DE SALVADO, GERMEN Y DERIVADOS LÁCTEOS, EN PRESENTACIÓN DE 1 KG. LIBRE DE SUCIEDAD, HUMEDAD. CADUCIDAD: MÍNIMO 30 DÍAS NATURALES				
			222	BOLSA	CEREAL EXTRUDADO (PALITOS) A BASE DE SALVADO DE TRIGO Y AZÚCAR, FORTIFICADO CON VITAMINAS Y HIERRO, SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 30 DÍAS NATURALES. BOLSA DE 1 KG				
			223	KILO	TABLETA DE CHOCOLATE AMARGO 70% CACAO, PARA REPOSTERÍA, PRESENTACIÓN DE 1 K. SIN PARTÍCULAS EXTRAÑAS Y SIN DESARROLLO DE HONGOS. CADUCIDAD: MÍNIMO 90 DÍAS NATURALES.				
			224	KILO	CREMA PASTELERA EN MAGA, SABOR VAINILLA, PRESENTACIÓN DE 1 KG. CONSISTENCIA CREMOSA Y FIRME QUE PUEDE EMPLEARSE COMO DECORACIÓN O RELLENO EN FRÍO U HORNEADO.				
			225	KILO	COBERTURA DE CHOCOLATE OSCURO CON 70% CACAO, PRESENTACIÓN DE KILO, CADUCIDAD MÍNIMA DE 90 DÍAS				
			226	BOLSA	PANKO O PAN RAYADO JAPONES, PRESENTACIÓN BOLSA DE UN KILO, CADUCIDAD MÍNIMA DE 90 DÍAS				
			227	FRASCO	DIAMANTINA COMESTIBLE, PARA REPOSTERÍA, PRESENTACIÓN FRASCO DE 7 GRS. COLORES, MORADO, ROSA, DORADO, VERDE PASTO, AZUL, PLATA, BLANCO, ROJO NAVIDAD, CADUCIDAD MÍNIMA DE 90 DÍAS				
			228	PAQUETE	SPRINKLES, CONFETI DE COLORES COMESTIBLE PARA REPOSTERÍA, TAMAÑO CHICO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 400 GRS, CADUCIDAD MÍNIMA DE 90 DÍAS				
			229	BOLSA	PERLAS COMESTIBLES PARA REPOSTERÍA DE 8MM, BOLSA RESELLABLE DE 300 GRS, COLORES, ROSA PASTEL, AZUL CIELO, BLANCO, PLATEADO, DORADO, CADUCIDAD MÍNIMA DE 90 DÍAS				
			230	BOLSA	AZÚCAR MASCABADO, PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 GRS., CADUCIDAD MÍNIMA DE 90 DÍAS				
			231	BOLSA	ROYAL ISING O GLASEADO REAL SABOR VAINILLA, PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 GRS., CADUCIDAD MÍNIMA DE 90 DÍAS				
			SUBTOTAL						
			CONFORME AL ANEXO 4						
			FRUTAS Y VERDURAS						
3	LOTE	SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE LA CONTRATANTE, EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO CONFORME A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, POR LO QUE LA CONTRATANTE ESTÁ OBLIGADA A ADQUIRIR EL PRESUPUESTO MÍNIMO REQUERIDO, QUEDANDO EL PRESUPUESTO MÁXIMO SUJETO A LAS NECESIDADES Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA CONTRATANTE	1	KILO	CAÑA DE AZÚCAR.- CARACTERÍSTICAS: TALLO MACIZO CON NUMEROSOS ENTRENUDOS ALARGADOS VEGETATIVAMENTE, DULCES Y JUGOSAS Y DURAS, DESNUDOS ABAJO. LIBRES DE HUMEDAD Y PICADURAS DE INSECTOS. TIEMPO DE TEMPORADA: NOVIEMBRE.				
			2	PIEZA	COCO.-CARACTERÍSTICAS: SIN CÁSCARA Y CON EL AGUA EN SU INTERIOR, FRESCO, COLOR BLANCO POR DENTRO, TAMAÑO REGULAR, PESO APROXIMADO DE 1 KILO A 1.100 KILO GRAMO Y DE FORMA ESFÉRICA, SIN BACTERIAS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA. TIEMPO DE TEMPORADA: TODO EL AÑO.				
			3	KILO	CIRUELA SANTA ROSA.- CARACTERÍSTICAS: EL COLOR DE SU CÁSCARA INDICA LA TONALIDAD DE SU PULPA, CÁSCARA DELGADA Y DE COLOR ROJO, APARIENCIA FRESCA, SABOR DULCE, SIN PRESENTAR MANCHAS MARRONES, SIN ARRUGAS Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN MAGULLADURAS. TEMPORADA: MAYO A SEPTIEMBRE.				
			4	KILO	DURAZNO AMARILLO.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DELGADA ATERCIOPELADA CON APARIENCIA FRESCA. LA PULPA DEBERÁ DE SER SUAVE A LA				



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-102-127/2026

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

					PRESIÓN DE LOS DEDOS, AROMA INTENSO, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN MAGULLADURAS. TIEMPO DE TEMPORADA: ABRIL A AGOSTO.			
			5	KILO	FRESA.- CARACTERÍSTICAS: APARIENCIA FRESCA Y BRILLANTE, SIN PRESENTAR MANCHAS OSCURAS, COLOR ROJO INTENSO, CONSISTENCIA FIRME, TALLOS Y HOJITAS VERDES, SIN ZONAS VERDES O BLANCAS EN EL FRUTO, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA, SIN MAGULLADURAS. TEMPORADA: NOVIEMBRE A MAYO.			
			6	KILO	GRANADA.- CARACTERÍSTICAS: APARIENCIA FRESCA, DE COLOR ROJO, TAMAÑO ESTÁNDAR, LIMPIA, LIBRE DE MAGULLADURAS, SABOR DULCE FRESCO LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA: JULIO A SEPTIEMBRE.			
			7	KILO	GUANÁBANA.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DELGADA DE APARIENCIA FRESCA, COLOR VERDE OSCURO, RELATIVAMENTE GRANDE SIN ESPINAS, SUAVE, AROMA INTENSO, DEBERÁ SENTIRSE FIRME AL TACTO (PERO NO DURA), SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, SIN GOLPES, GRIETAS O MAGULLADURAS, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
			8	KILO	GUAYABA EXTRA.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DELGADA DE COLOR AMARILLO LUSTROSA Y BRILLANTE, APARIENCIA FRESCA, SUAVE, AROMA INTENSO, DEBERÁ SENTIRSE FIRME AL TACTO (PERO NO DURAS), SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, SIN GOLPES, GRIETAS O MAGULLADURAS, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
			9	KILO	JÍCAMA.-CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA LIMPIA NO SECA, SIN RAJADURAS, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN MANCHAS CAFÉS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
			10	KILO	KIWI.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DE COLOR UNIFORME CAFÉ, SIN PRESENTAR MANCHAS Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS.			
			11	KILO	LIMON CON SEMILLA.- CARACTERÍSTICAS: FRUTO DE COLOR VERDE, DE CÁSCARA DELGADA, LUSTROSA SUAVE BRILLANTE, APARIENCIA FRESCA, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y SIN MANCHAS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
			12	KILO	LIMON SIN SEMILLA.- CARACTERÍSTICAS: FRUTO DE COLOR VERDE, DE CÁSCARA DELGADA, LUSTROSA SUAVE BRILLANTE, APARIENCIA FRESCA, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y SIN MANCHAS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
			13	KILO	MANDARINA.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DELGADA COLOR NARANJA INTENSO BRILLANTE, TAMAÑO UNIFORME, APARIENCIA FRESCA, SABOR DULCE, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, SIN MAGULLADURAS Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA: AGOSTO A DICIEMBRE.			
			14	KILO	MANGO MANILA.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DELGADA DE COLOR AMARILLO INTENSO, LIMPIO, CONSISTENCIA FIRME, LUSTROSA, APARIENCIA FRESCA, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, SIN MAGULLADURAS Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA: MAYO A AGOSTO.			
			15	KILO	MANGO PETACÓN.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DELGADA DE COLOR ROJO INTENSO, LIMPIO, CONSISTENCIA FIRME, LUSTROSA, APARIENCIA FRESCA, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, SIN			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTOS INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				MAGULLADURAS Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA: MARZO A JUNIO.			
		16	KILO	MANZANA CRIOLLA O PANOCHERA.- CARACTERÍSTICAS: APARIENCIA FRESCA, DE COLOR ROJO RALLADO, TAMAÑO ESTÁNDAR, DEBERÁ VERSE CARNOSA, LIMPIA, LIBRE DE MAGULLADURAS, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, SABOR DULCE FRESCO LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA: AGOSTO A SEPTIEMBRE.			
		17	KILO	MANZANA GOLDEN.- CARACTERÍSTICAS: CASCARA BRILLANTE COLOR AMARILLA, TEXTURA DURA Y FUERTE, OLOR AROMÁTICO LIBRE DE PLAGAS Y DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN MAGULLADURAS Y SIN MANCHAS CAFÉS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
		18	KILO	MANZANA RED DELICIOS.- CARACTERÍSTICAS: CASCARA BRILLANTE COLOR ROJA, TEXTURA DURA Y FUERTE, OLOR AROMÁTICO LIBRE DE PLAGAS Y DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN MAGULLADURAS Y SIN MANCHAS CAFÉS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
		19	KILO	MANZANA ROJA.- CARACTERÍSTICAS: CASCARA BRILLANTE COLOR ROJA, TEXTURA DURA Y FUERTE, OLOR AROMÁTICO LIBRE DE PLAGAS Y DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN MAGULLADURAS Y SIN MANCHAS CAFÉS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
		20	KILO	MELON CANTALOUPE.- CARACTERÍSTICAS: FRUTO DE CARNE JUGOSA, DULCE DE CONSISTENCIA FIRME, PIEL FINA Y PULPA DE COLOR NARANJA, SIN MANCHAS DE HUMEDAD, LIBRE DE PLAGAS Y SIN PICADURAS DE INSECTO, SIN MAGULLADURAS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
		21	KILO	MELON VALENCIANO.- CARACTERÍSTICAS: FRUTO DE CARNE JUGOSA COLOR VERDE, DULCE DE CONSISTENCIA FIRME, SIN MANCHAS DE HUMEDAD, QUE DESPIDA UN LIGERO OLOR A ALCOHOL EN LA BASE, LIBRE DE PLAGAS Y SIN PICADURAS DE INSECTOS, SIN MAGULLADURAS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
		22	KILO	NARANJA PARA JUGO.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DELGADA, LUSTROSA, APARIENCIA FRESCA, TAMAÑO Y COLOR UNIFORME AMARILLO, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, SIN PICADURAS DE INSECTOS, SIN MOHOS, SIN HUMEDAD Y SIN MAGULLADURAS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
		23	KILO	PAPAYA MARADOL.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DELGADA, LUSTROSA, APARIENCIA FRESCA, CONSISTENCIA FIRME, COLOR AMARILLO DORADO UNIFORME, TEXTURA HOMOGÉNEA QUE CEDE UN POCO A LA PRESIÓN DE LOS DEDOS, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, SIN MAGULLADURAS NI PARTES DURAS Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
		24	KILO	PEPINO.-CARACTERÍSTICAS: FRUTO DE TAMAÑO MEDIANO, COLOR VERDE, TEXTURA TERSA, LISA, BRILLANTE, CONSISTENCIA DURA, SIN MANCHAS CAFÉS Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN MAGULLADURAS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
		25	KILO	PERA AMERICANA.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DELGADA DE COLOR VERDE O AMARILLO, APARIENCIA FRESCA, LUSTROSA, TEXTURA DURA, FUERTE, OLOR AROMÁTICO, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS Y SIN PICADURAS DE INSECTOS, SIN MAGULLADURAS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

			26	KILO	PERA DE LECHE.- CARACTERÍSTICAS: APARIENCIA FRESCA, DE COLOR CAFÉ, TAMAÑO ESTÁNDAR, DEBERÁ VERSE CARNOSA, LIMPIA, LIBRE DE MAGULLADURAS, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, SABOR DULCE FRESCO LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA DE AGOSTO A SEPTIEMBRE.			
			27	KILO	PINA 1°. GRANDE - CARACTERÍSTICAS: CONSISTENCIA FIRME, SIN MANCHAS, HOJAS (CORONA) TIESAS CÁSCARA AMARILLA O CON TONOS ROJIZOS, CON UN PESO DE 2.5 A 3 KG APROXIMADAMENTE, AROMA FUERTE Y DULCE EN LA BASE, SIN CÁSCARA MANCHADA, LIBRE DE PLAGAS Y PICADURAS DE INSECTOS, SIN HUMEDAD, SIN MOHOS Y SIN MAGULLADURAS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
			28	KILO	PLATANO DOMINICO.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DE COLOR AMARILLO HOMOGÉNEO, TEXTURA FIRME, BIEN SUJETO A LA PENCA, SIN MAGULLADURAS, SIN MANCHAS OSCURAS Y LIBRES DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN HUMEDAD Y SIN MOHOS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
			29	KILO	PLÁTANO MACHO.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DE COLOR HOMOGÉNEO, AMARILLO PÁLIDO, TEXTURA FIRME, BIEN SUJETO A LA PENCA, SIN MAGULLADURAS, NI MANCHAS OSCURAS Y LIBRES DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN HUMEDAD Y SIN MOHO. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
			30	KILO	PLATANO TABASCO.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DE COLOR AMARILLO HOMOGÉNEO, TEXTURA FIRME, BIEN SUJETO A LA PENCA, SIN MAGULLADURAS, NI MANCHAS OSCURAS Y LIBRES DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN HUMEDAD Y SIN MOHO. TODO EL AÑO.			
			31	KILO	SANDÍA GRANDE.- CARACTERÍSTICAS: FRUTO OVALADO, DE CÁSCARA VERDE RAYADA, LUSTROSA, APARIENCIA FRESCA, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, LIBRE DE PLAGAS, SIN PICADURAS DE INSECTOS, SIN MAGULLADURAS Y SIN MOHO. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
			32	KILO	TAMARINDO.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DURA, FIRME AL TACTO, APARIENCIA FRESCA, ENTERO, DE COLOR HOMOGÉNEO, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS Y LIBRES DE PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA: TODO EL AÑO.			
			33	KILO	TEJOCOTE.- CARACTERÍSTICAS: FRUTO CON CÁSCARA DE COLOR AMARILLO, TONOS ROJIZOS, LUSTROSA, AROMA FUERTE, DULZÓN DE APARIENCIA FRESCA, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN MAGULLADURAS. TEMPORADA: OCTUBRE A DICIEMBRE.			
			34	KILO	TUNAS.- CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DE COLOR UNIFORME, VERDE AMARILLENTO, SIN PRESENTAR MANCHAS, SIN ESPINAS Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS. JULIO A SEPTIEMBRE.			
			35	KILO	UVA SIN SEMILLA.- CARACTERÍSTICAS: APARIENCIA FRESCA, PIEL TERSA DE COLOR VERDE, TAMAÑO ESTÁNDAR, DEBERÁ VERSE CARNOSA, LIMPIA, LIBRE DE MAGULLADURAS, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, SABOR DULCE FRESCO LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA: JUNIO A DICIEMBRE.			
			36	KILO	MORA.- CARACTERÍSTICAS: AROMA INTENSO Y CARACTERÍSTICO DE LA MORA MADURA Y SANA, COLOR INTENSO Y HOMOGÉNEO, APARIENCIA UNIFORME, LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS,			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				PARTÍCULAS OSCURAS PROPIA DE LA MORA, LIBRE DE MAGULLADURAS. TEMPORADA: MAYO A SEPTIEMBRE.			
		37	KILO	FRAMBUESA.- CARACTERÍSTICAS: DE FORMA REDONDA, PEQUEÑA Y CÓNICA, PIEL DE TEXTURADA ATERCIOPELADA, DE COLOR MADURO ROJO INTENSO, SABOR AGRIDULCE, LIBRE DE MAGULLADURAS, SIN PRESENTAR MANCHAS NI PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA: MARZO A DICIEMBRE.			
		38	KILO	BLUEBERRIES.- CARACTERÍSTICAS: FRUTO DE COLOR AZUL TIPO BAYA, CARNOSA, JUGOSA, FORMA REDONDEADA, TAMAÑO PEQUEÑO, COLOR OSCURO, SABOR AGRIDULCE FRESCO LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURAS DE INSECTOS. TEMPORADA: OCTUBRE A ABRIL.			
		39	KILO	DURAZNO MELOCOTÓN - CARACTERÍSTICAS: PIEL ATERCIOPELADA, COLOR ROJO AMARILLENTO CON PULPA AMARILLENTO, DE PESO DE 100 A 250G SABOR DULCE TEXTURA CARNOSA, JUGOSA, CONSISTENCIA FIRME. TEMPORADA: JUNIO A OCTUBRE.			
		40	KILO	ACELGA: CARACTERÍSTICAS: HOJAS FRESCAS Y GRANDES, COLOR VERDE BRILLANTE, TERSA, SIN PICADURAS DE INSECTOS NI MANCHAS, SUS TALLOS BLANCOS, GRUESOS, CRUJIENTES Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.			
		41	KILO	AGUACATE HASS: CARACTERÍSTICAS: CÁSCARA DE COLOR OSCURO, TEXTURA DEBERÁ CEDER A LA PRESIÓN CON LOS DEDOS, NO DEBE SONAR EL HUESO, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS.			
		42	KILO	AJO: CARACTERÍSTICAS: BULBO ENTERO, CUBIERTAS DE PELÍCULA BLANCA, SIN PICADURAS DE INSECTOS.			
		43	KILO	ALBAHACA: CARACTERÍSTICAS: HOJAS FRESCAS COLOR VERDE BRILLANTE, OLOR AROMÁTICO, SIN MANCHAS, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS.			
		44	KILO	APIO: CARACTERÍSTICAS: HOJAS FRESCAS Y GRANDES, COLOR VERDE BRILLANTE, TERSA, SIN PICADURAS DE INSECTOS NI MANCHAS, SUS TALLOS BLANCOS, GRUESOS, CRUJIENTES Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.			
		45	KILO	BERENJENA: CARACTERÍSTICAS: COLOR MORADO, OLOR AROMÁTICO, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.			
		46	KILO	BETABEL: CARACTERÍSTICAS: CONSISTENCIA LISA Y DURA, COLOR UNIFORME SIN MANCHAS Y CON CÁSCARA NO MUY RUGOSA, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA.			
		47	KILO	BROCOLI: CARACTERÍSTICAS: COLOR VERDE BRILLANTE FIRME, SUS TALLOS SON GRUESOS CRUJIENTES, LIBRES DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA.			
		48	KILO	CALABACITA ITALIANA: CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO MEDIANO, COLOR: VERDE CLARO, PIEL SUAVE, FIRME Y BRILLANTE, SIN MARCAS NI RESIDUOS DE TIERRA			
		49	KILO	CALABACITA REDONDA : CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO MEDIANO, COLOR: VERDE CLARO, PIEL SUAVE, FIRME Y BRILLANTE, CON RABO, SIN MAGULLADURAS, SIN PICADURA DE INSECTOS, SIN PICADURA DE GUSANO, SIN MARCAS NI RESIDUOS DE TIERRA.			
		50	KILO	CEBOLLA BLANCA LIMPIA: CARACTERÍSTICAS: BULBO DE COLOR BLANCO, PESADO, DE TEXTURA DURA Y CON CÁSCARA SUPERFICIAL DE			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				APARIENCIA SECA Y COLOR MARRÓN, LIBRE DE PICADURA DE INSECTOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y SIN MOHOS.			
		51	KILO	CEBOLLA CAMBRAY: CARACTERÍSTICAS: BULBO DE COLOR BLANCO, PESADO DE TEXTURA DURA Y CON CÁSCARA SUPERFICIAL DE APARIENCIA SECA Y COLOR MARRÓN, LIBRE DE PICADURA DE INSECTOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y SIN MOHOS.			
		52	KILO	CEBOLLA MORADA: CARACTERÍSTICAS: BULBO DE COLOR MORADO, TEXTURA DURA Y SUPERFICIE LISA. TAMAÑO MEDIANO. LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y SIN MOHOS.			
		53	KILO	CEBOLLIN PASTO: CARACTERÍSTICAS: BULBO DE COLOR BLANCO, LIGERO DE TEXTURA DURA Y CON CÁSCARA Y SUPERFICIAL DE APARIENCIA SECA, LIBRE DE PICADURA DE INSECTOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y SIN MOHOS.			
		54	KILO	CHAMPINON: CARACTERÍSTICAS: HONGOS DE COLOR: BLANCO, FIRME, TEXTURA LISA, BRILLANTE Y LIMPIA, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.			
		55	KILO	CHAYOTE: CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO MEDIANO, COLOR: VERDE CLARO, FIRMEZA, TEXTURA LISA Y BRILLANTE, SIN ESPINAS, CONSISTENCIA DURA, SIN HENDIDURAS Y SIN MANCHAS CAFÉS, LIBRE DE PICADURA DE INSECTOS SIN RESIDUOS DE TIERRA Y SIN MAGULLADURAS.			
		56	KILO	CHILE HABANERO.- CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO CHICO DE 2 A 6 CM , COLOR AMARILLO, FIRME, TEXTURA LISA, BRILLANTE Y LIMPIOS SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, CON MENOR CANTIDAD DE ARRUGAS O PERFORADAS, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y LIBRE DE HUMEDAD.			
		57	KILO	CHILE JALAPEÑO.- CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO MEDIANO, COLOR VERDE, FIRME, TEXTURA LISA, BRILLANTE Y LIMPIOS SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, CON MENOR CANTIDAD DE ARRUGAS O PERFORADAS, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y LIBRE DE HUMEDAD.			
		58	KILO	CHILE POBLANO: CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO GRANDE, COLOR VERDE, FIRME, TEXTURA LISA, BRILLANTE Y LIMPIOS SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, CON MENOR CANTIDAD DE ARRUGAS O PERFORADAS, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y LIBRE DE HUMEDAD.			
		59	KILO	CHILE SERRANO VERDE: CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO MEDIANO, COLOR VERDE, FIRME, TEXTURA LISA, BRILLANTE Y LIMPIOS, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS, SIN ARRUGAS O PERFORADOS, LIBRE DE HUMEDAD.			
		60	KILO	CHICHARO LIMPIO: CARACTERÍSTICAS: FRUTOS LIMPIOS TIERNOS SIN VAINA, COLOR VERDE BRILLANTE, TEXTURA FIRME, SIN MANCHAS, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y LIBRE DE HUMEDAD.			
		61	KILO	CILANTRO: CARACTERÍSTICAS: HOJAS FRESCAS Y GRANDES, COLOR VERDE BRILLANTE, TERSA, SIN PICADURAS DE INSECTOS NI MANCHAS, SUS TALLOS BLANCOS, GRUESOS, CRUJIENTES Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.			
		62	KILO	COL BLANCA PIEZA GRANDE: CARACTERÍSTICAS: SU COLOR DEBERÁ CORRESPONDER A SU VARIEDAD, PERO DE TONALIDAD UNIFORME BRILLANTE, APARIENCIA FRESCA COMPACTA Y PESADA, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA. TAMAÑO APROXIMADO DE 20 A 25 CENTIMETROS			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

			63	KILO	COLIFLOR PIEZA GRANDE: CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO GRANDE YA QUE ES TIERNA, COLOR MUY BLANCO, CONSISTENCIA COMPACTA O CERRADA, SIN MANCHAS, SIN RESIDUOS DE TIERRA, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA. TAMAÑO APROXIMADO DE 25 A 30 CENTIMETROS			
			64	KILO	EJOTE: CARACTERÍSTICAS: VAINA DE TAMAÑO REGULAR, COLOR VERDE UNIFORME Y BIEN EXTENDIDO, CONSISTENCIA CRUJIENTE, SIN MANCHAS Y LIBRE DE PICADURA DE INSECTOS, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN MOHOS.			
			65	KILO	ELOTE GRANO LIMPIO: CARACTERÍSTICAS: GRANO TIERNO DE MAÍZ, LOS GRANOS AL PICARLOS DEBERÁN SENTIRSE SUAVES Y SUELTAN LÍQUIDO LECHOSO, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS SIN RESIDUOS DE TIERRA.			
			66	KILO	ELOTE: CARACTERÍSTICAS: MAZORCA TIERNA DE MAÍZ LIMPIA, LOS GRANOS AL PICARLOS DEBERÁN SENTIRSE SUAVES, SUELTAN LÍQUIDO LECHOSO Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y SIN CASCARA, CON UN PESO DE 300 A 400 GRAMOS APROXIMADAMENTE.			
			67	KILO	EPAZOTE.- CARACTERÍSTICAS: HOJAS FRESCAS DE COLOR VERDE BRILLANTE, OLOR AROMÁTICO, SIN MANCHA, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS.			
			68	KILO	ESPINACAS.- CARACTERÍSTICAS: HOJAS FRESCAS GRANDES Y COLORES VERDE BRILLANTE, MUY TIESOS Y TERSOS, SUS TALLOS BLANCOS, GRUESOS Y CRUJIENTES, LIBRES DE PICADURAS DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.			
			69	KILO	FLOR DE CALABAZA.- CARACTERÍSTICAS: LA FLOR DEBERÁ ESTAR FRESCA, COLOR AMARILLO, QUE LA FLOR SE SOSTENGA VERTICALMENTE, CON 10 CENTÍMETROS DE TALLO APROXIMADAMENTE, ATERCIOPELADA LIBRE DE PICADURA DE INSECTOS O GUSANOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y LIBRE DE HUMEDAD.			
			70	KILO	GERMINADO DE ALFALFA.- CARACTERÍSTICAS, FRESCO, CRUJIENTE, COLOR BLANCO, SIN HUMEDAD, SIN RASTRO DE TIERRA, SIN PLAGA, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y SIN MOHOS.			
			71	KILO	HIERBABUENA.- CARACTERÍSTICAS: HOJAS FRESCAS DE COLOR VERDE BRILLANTE, SIN MANCHAS, TALLO CARNOSO, GRUESO Y JUGOSO, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.			
			72	KILO	JITOMATE SALADET.- CARACTERÍSTICAS: FRUTO COLOR ROJO INTENSO, CÁSCARA BRILLANTE, TERSA, TEXTURA FIRME, LIBRE DE PLAGAS Y DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN MAGULLADURAS, SIN MANCHAS, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN MOHO.			
			73	KILO	JITOMATE BOLA.- CARACTERÍSTICAS: FRUTO COLOR ROJO INTENSO, CÁSCARA BRILLANTE, TERSA, TEXTURA FIRME, TAMAÑO DE 8 CENTÍMETROS DE DIÁMETRO APROXIMADAMENTE, FORMA ESFÉRICA, LIBRE DE PLAGAS Y DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN MAGULLADURAS, SIN MANCHAS, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN MOHO.			
			74	KILO	LAUREL.- CARACTERÍSTICAS: HIERBA SIN HUMEDAD, OLOR AROMÁTICO, LIBRE DE PICADURA DE INSECTOS Y LIBRE DE RESIDUOS DE TIERRA.			
			75	KILO	LECHUGA ITALIANA.- CARACTERÍSTICAS: ASPECTO FRESCO, TAMAÑO MEDIANA, HOJAS ALARGADAS FRESCAS DE COLOR VERDE CLARO, CONSISTENCIA CRUJIENTE, SIN PRESENCIA DE			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

				MANCHAS, LIBRE DE PLAGAS, SIN PICADURAS DE INSECTOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y LIBRE DE HUMEDAD.			
		76	KILO	LECHUGA ROMANA.- CARACTERÍSTICAS : ASPECTO FRESCO, TAMAÑO MEDIANA, PESADA , HOJAS REDONDAS FRESCAS DE COLOR VERDE CLARO , CONSISTENCIA CRUJIENTE, COMPACTA, SIN PRESENCIA DE MANCHAS, LIBRE DE PLAGAS, SIN PICADURAS DE INSECTOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y LIBRE DE HUMEDAD.			
		77	KILO	MANZANILLA: CARACTERÍSTICAS: FLORES MUY AROMÁTICAS, CON LA PARTE CENTRAL DE COLOR AMARILLO INTENSO Y HUECA Y LOS PÉTALOS DE COLOR BLANCO. TALLOS DE 50 CM APROXIMADAMENTE. SIN RESIDUOS DE TIERRA Y LIBRE DE INSECTOS.			
		78	KILO	MENTA: CARACTERÍSTICAS: HOJAS MUY AROMÁTICAS, DE COLOR VERDE INTENSO. SIN RESIDUOS DE TIERRA Y LIBRE DE INSECTOS.			
		79	KILO	NOPAL.- CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO MEDIANO, DE CONSISTENCIA TIERNA DE COLOR VERDE, TEXTURA FIRME LISA, BRILLANTE, SIN ESPINAS, SIN HENDIDURAS, SIN MANCHAS Y SIN PICADURAS DE INSECTOS			
		80	KILO	ORÉGANO.- CARACTERÍSTICAS: HIERBA SIN HUMEDAD, OLOR AROMÁTICO. LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.			
		81	KILO	PAPA BLANCA.- CARACTERÍSTICAS: TUBÉRCULO DE COLOR AMARILLO, TEXTURA FIRME, FRESCA Y LISA, TAMAÑO MEDIANO, LIBRE DE MAGULLADURAS, SIN GRIETAS, SIN RESIDUOS DE TIERRA O ALTERACIONES.			
		82	KILO	PAPA CAMBRAY.- CARACTERÍSTICA PRINCIPAL DE FRESCURA, TUBÉRCULO DE TEXTURA FIRME, COLOR AMARILLO, TAMAÑO CHICO ( 2 CM. DE DIÁMETRO APROXIMADAMENTE), LIBRE DE MAGULLADURAS, SIN GRIETAS, SIN PRESENCIA DE MANCHAS NEGRAS, SIN RESIDUOS DE TIERRA O ALTERACIONES, SIN PLAGA.			
		83	KILO	PEREJIL LISO.- CARACTERÍSTICAS: HOJAS FRESCAS, DE COLOR VERDE BRILLANTE, SUS TALLOS CRUJIENTES, OLOR AROMÁTICO, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y LIBRE DE INSECTOS.			
		84	KILO	PIMIENTO MORRON AMARILLO.- CARACTERÍSTICAS: FORMA ALARGADA DE COLOR AMARILLO, HUECOS, SUAVES, DULCES (NO PICOSO) TEXTURA LISA BRILLANTE, CARNOSA, SIN PRESENTAR MANCHAS, SIN HENDIDURAS, SIN PERFORACIONES Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, LIBRE DE HUMEDAD.			
		85	KILO	PIMIENTO MORRON ROJO.- CARACTERÍSTICAS: FORMA ALARGADA DE COLOR ROJO, HUECOS, SUAVES, DULCES (NO PICOSO) TEXTURA LISA BRILLANTE, CARNOSA, SIN PRESENTAR MANCHAS, SIN HENDIDURAS, SIN PERFORACIONES Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, LIBRE DE HUMEDAD.			
		86	KILO	PIMIENTO MORRON VERDE.- CARACTERÍSTICAS: FORMA ALARGADA DE COLOR VERDE, HUECOS, SUAVES, DULCES (NO PICOSO) TEXTURA LISA BRILLANTE, CARNOSA, SIN PRESENTAR MANCHAS, SIN HENDIDURAS, SIN PERFORACIONES Y LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, LIBRE DE HUMEDAD.			
		87	KILO	PIPICHA: CARACTERÍSTICAS: HOJAS TIERNAS COMO AGUJAS, MUY AROMÁTICAS, COLOR VERDE. TALLO DE 30 CM APROXIMADAMENTE. SIN RESIDUOS DE TIERRA Y LIBRE DE INSECTOS.			



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

			88	KILO	PORO.- CARACTERÍSTICAS: TUBÉRCULO DE COLOR BLANCO DE TALLO VERDE, TEXTURA FIRME, LIBRE DE DAÑOS, ALTERACIONES Y SIN MANCHAS CAFÉS, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.				
			89	KILO	RABANO CAMBRAY.- CARACTERÍSTICAS: TUBÉRCULO DE COLOR ROJO UNIFORME DE TALLO FRESCOS, TEXTURA FIRME, LIBRE DE DAÑOS, ALTERACIONES Y SIN MANCHAS CAFÉS. TAMAÑO MEDIANO, LIBRE DE PERFORACIONES, SIN PICADURAS DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.				
			90	KILO	ROMERO.- CARACTERÍSTICAS: HIERBA SIN HUMEDAD, OLOR AROMÁTICO, LIBRES DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA. LARGO DE LA RAMA 30 CM APROXIMADAMENTE. PRESENTACIÓN FRESCA.				
			91	KILO	SETAS: CARACTERÍSTICAS: HONGOS DE COLOR: BLANCO, FIRME, TEXTURA FIRME Y CARNOSA, LISA, BRILLANTE Y LIMPIA, SIN PRESENTAR MANCHAS PARDAS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.				
			92	KILO	TÉ LIMÓN: CARACTERÍSTICAS: HOJAS ALARGADAS DE OLOR AGRADABLE, COLOR VERDE, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y LIBRE DE INSECTOS.				
			93	KILO	TOMATE VERDE.- CARACTERÍSTICAS: FRUTO DE COLOR VERDE CON CÁSCARA DE APARIENCIA SECA Y SUELTA, CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE PICADURA DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.				
			94	KILO	TOMILLO.- CARACTERÍSTICAS: HIERBA SIN HUMEDAD, COLOR VERDE, OLOR AROMÁTICO, LIBRES DE PICADURAS DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.				
			95	KILO	VERDOLAGAS.- CARACTERÍSTICAS: HOJAS FRESCAS DE COLOR VERDE, SIN MANCHAS, TALLO CARNOSO, GRUESO, JUGOSO, CRUJIENTE LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.				
			96	KILO	ZANAHORIA.- CARACTERÍSTICAS: TUBÉRCULO DE TAMAÑO MEDIANO, FIRME, FRESCO LIBRE DE MAGULLADURAS, SIN GRIETAS O ALTERACIONES, COLOR NARANJA BRILLANTE, UNIFORME, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS DE TIERRA.				
			97	PIEZA	LECHUGA MORADA.- CARACTERÍSTICAS: PIEZA DE 400 GRAMOS A 500 GRAMOS, ASPECTO FRESCO, HOJAS ABIERTA, PUNTA REDONDA FRESCAS DE COLOR VERDE Y MORADA, CONSISTENCIA CRUJIENTE, SIN PRESENCIA DE MANCHAS, LIBRE DE PLAGAS, SIN PICADURAS DE INSECTOS, SIN RESIDUOS DE TIERRA Y LIBRE DE HUMEDAD.				
			98	KILO	GERMEN DE SOYA.- CARACTERÍSTICAS, FRESCA, CRUJIENTE DE COLOR VERDE BRILLANTE, OLOR AROMÁTICA, LIBRE DE PICADURAS DE INSECTOS, SIN RESIDUO DE TIERRA Y SIN MOHOS				
			SUBTOTAL						
			CONFORME AL ANEXO 5						
			TORTILLAS						
4	KILOGRAMO	SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE LA CONTRATANTE, EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO CONFORME A LO	1	KILO	TORTILLA DE MAÍZ CARACTERÍSTICAS: DE COLOR AMARILLO, DE APARIENCIA SUAVE, CONSISTENCIA BLANDA, NO DEBERÁ PRESENTAR OLOR DESAGRADABLE, LIBRE DE INSECTOS Y SIN RESIDUOS NI OLOTE TAMAÑO DE 14 CENTÍMETROS DE DIÁMETRO. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 PRODUCTOS Y SERVICIOS. MASA, TORTILLAS, TOSTADAS Y HARINAS PREPARADAS PARA SU ELABORACIÓN Y				



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTÉS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

		DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, POR LO QUE LA CONTRATANTE ESTÁ OBLIGADA A ADQUIRIR EL PRESUPUESTO MÍNIMO REQUERIDO, QUEDANDO EL PRESUPUESTO MÁXIMO SUJETO A LAS NECESIDADES Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA CONTRATANTE			ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. INFORMACIÓN COMERCIAL. MÉTODOS DE PRUEBA.				
			SUBTOTAL						
			CONFORME AL ANEXO 7 BOX LUNCH						
5	PAQUETE	SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE BOX LUNCH QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE LA CONTRATANTE, EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO CONFORME A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, POR LO QUE LA CONTRATANTE ESTÁ OBLIGADA A ADQUIRIR EL PRESUPUESTO MÍNIMO REQUERIDO, QUEDANDO EL PRESUPUESTO MÁXIMO SUJETO A LAS NECESIDADES Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA CONTRATANTE	1	PAQUETE	BOX LUNCH QUE INCLUYA: 1 BAGUETTE DE 15 CM CON MAYONESA, JAMÓN DE PAVO, QUESO MANCHEGO, LECHUGA, CEBOLLA, RAJAS EN ESCABECHE, ENVUELTO EN SERVILLETA. 1 BOTELLA DE AGUA DE 500 ML. 1 REFRESCO DE LATA DE 355 ML. 1 PAQUETE DE GALLETAS TIPO POLVORÓN SABOR NARANJA, EMPAQUE INDIVIDUAL DE 74 G. 1 DULCE DE AMARANTO (ALEGRÍA), PRESENTACIÓN INDIVIDUAL DE 20 G. 1 PALANQUETA, EMPAQUE INDIVIDUAL DE 20 G. 1 MANZANA GOLDEN EMPAQUETADO EN DOMO DE PLÁSTICO				
			2	PIEZA	PASTEL DE CHOCOLATE CON RELLENO DE NUEZ, CON CUBIERTA BLANCA DE CREMA BATIDA, PARA 1500 PERSONAS. ENTREGARLO EL DÍA 28 DE AGOSTO A LAS 08:00 HORAS.				
			SUBTOTAL						
			TOTAL						

- NOTA:
- SE APLICARÁ LA TASA DEL 0% CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 20.-A FRACCIÓN I, INCISO A) Y B) DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO PARA LOS PRODUCTOS DE LA PARTIDA 1, PARTIDA 3 Y PARTIDA 4.
  - SE APLICARÁ LA TASA DEL 0% CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 20.-A FRACCIÓN I, INCISO B) DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO PARA LOS PRODUCTOS CON NUMERALES DEL 1 AL 6, DEL 8 AL 29, DEL 31 AL 64, DEL 75 AL 80, DEL 83 AL 95, DEL 97 AL 119, DEL 121 AL 137, DEL 139 AL 168, DEL 171 AL 191, DEL 196 AL 202, DEL 206 AL 226, DEL 230 AL 231 DE LA PARTIDA 2.
  - SE APLICARÁ LA TASA DEL 16% DE IMPUESTO AL VALOR AGREGADO PARA LOS PRODUCTOS 7, 30, DEL 65 AL 74, DEL 81 AL 82, 96, 120, 138, DEL 169 AL 170, DEL 192 AL 195, DEL 203 AL 205 Y DEL 227 AL 229 DE LA PARTIDA 2.
  - EL PRECIO UNITARIO DEBERÁ CONSIDERAR EL COSTO DEL PRODUCTO MAS EL COSTO DE DISTRIBUCIÓN O ENTREGA EN CADA UNA DE LAS CASAS DE ASISTENCIA Y/O DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE LA CONTRATANTE.

**“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes o terminación del contrato”**

**ATENTAMENTE  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD  
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**NOTAS:**

- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **EXCEL**.
- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida,



tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.

3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación

4.- Sellada (obligatorio en caso de ser persona moral), **FIRMADA** en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.



**ANEXO D**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA ECONÓMICA  
(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)**

Ante o a favor del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**

**EN CASO DE QUE LOS LICITANTES, PARA GARANTIZAR SUS PROPUESTAS, DECIDAN OTORGAR PÓLIZA DE FIANZA, LA REDACCIÓN DEBERÁ SER LA SIGUIENTE:**

Para garantizar por (nombre del licitante), con R.F.C. \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, la seriedad de la propuesta presentada en la licitación pública nacional: **GEP-SPFA-LPN-102-127/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios del Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, por el **10 % del presupuesto máximo autorizado** sin incluir IVA \$ (número) (letra \_\_\_\_\_ M.N.).

Esta fianza permanecerá vigente aun cuando se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

El sostenimiento de la oferta es por un período mínimo de 60 (sesenta) días naturales contados a partir del acto de apertura de ofertas.

En los casos de hacerse exigible la fianza, esta compañía afianzadora pagara en los términos de la Ley, la cantidad de \$ (número) (letra \_\_\_\_\_ M.N.) que corresponde al **10% del presupuesto máximo autorizado** sin incluir IVA. Como garantía de sostenimiento de oferta, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.





**ANEXO E**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**FIANZA DE CUMPLIMIENTO**

**PARA CUMPLIR LO SOLICITADO EN EL PUNTO 18 DE ESTAS BASES, SE DEBERÁ APEGAR A LO SIGUIENTE:**

A favor del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**

**(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)**

Para garantizar por (nombre del proveedor adjudicado), con R.F.C. \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato (**CONTRATO DEPENDENCIA**) relativo a la **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios del Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, dentro del expediente No. **GEP-SPFA-LPN-102-127/2026**, por el **monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA de \$ (número) (letra \_\_\_\_\_ M.N.)**

Esta fianza permanecerá vigente en cuanto al cumplimiento del contrato, desde la fecha de su expedición hasta la total terminación de las obligaciones derivadas del mismo, aún cuando se otorguen prórrogas o esperas y para los casos en que se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

Asimismo, esta fianza se otorga para garantizar el pago de la indemnización en los casos de vicios o defectos ocultos de los bienes o servicios contratados, quedando vigente un año posterior a la entrega o prestación de los mismos.

En los casos de hacerse exigible la fianza esta compañía afianzadora pagara en los términos de la Ley, la cantidad de \$ (número) ( \_\_\_\_\_ letra \_\_\_\_\_ M.N.) que corresponde al 10% del monto total del contrato a **cantidades máximas con IVA**. Como garantía de su cumplimiento así como contra vicios o defectos ocultos, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.





**ANEXO F**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-102-127/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

NOMBRE DEL LICITANTE:		
1	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
2	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
3	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
4	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	

**ATENTAMENTE  
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**INSTRUCCIONES DE LLENADO:**

**REFERENCIA:** EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ MENCIONAR A QUE PUNTO, PARTIDA O ANEXOS DE LAS BASES SE REFIERE.

EN EL CASO DE QUE SEA UN COMENTARIO GENERAL, DEJAR EL APARTADO DE REFERENCIA EN BLANCO.

**APARTADO DE PREGUNTA:** EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ HACER SU PREGUNTA U OBSERVACIÓN.

**IMPORTANTE:** SE LE SOLICITA AL LICITANTE NO MODIFICAR EL PRESENTE FORMATO Y SOLO ASENTAR LOS DATOS REQUERIDOS. EN EL CASO DE QUE REQUIERA MAS FILAS SOLO INSERTAR LAS MISMAS, ADEMÁS SE DEBERÁ PRESENTAR EN **FORMATO WORD**.





**ANEXO G**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-102-127/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

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

Por medio de la presente declaro bajo protesta de decir verdad que los datos asentados a continuación son los correspondientes a mi representada

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES	
CURP (EN CASO DE SER PERSONA FISICA)	
USO DE CFDI	
NACIONALIDAD	
DOMICILIO FISCAL	(CALLE _____, NÚMERO _____, COLONIA _____, DELEGACIÓN O MUNICIPIO _____, C.P. _____, ENTIDAD FEDERATIVA _____)
TELÉFONOS DEL CONTACTO	
CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTACTO	
NOMBRE DEL APODERADO/REPRESENTANTE LEGAL/ADMINISTRADOR ÚNICO QUE FIRMA LA PROPUESTA TÉCNICA/ ECONÓMICA:	

**LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SOLICITA ORDEN DE COBRO**





**ANEXO H**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES**

**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**

Se hace del conocimiento de los licitantes adjudicados, que es necesario comunicar a la DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, la entrega de bienes con una anticipación de al menos 24 horas, al siguiente correo electrónico **luis.aldama@puebla.gob.mx** mediante el presente documento denominado "FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES" debiendo asentar lugar, día y hora.

**Parte 1 (Expediente DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS)**

<b>Procedimiento:</b>	GEP-SPFA-LPN-102-127/2026		
	<b>DATOS DE LA ENTREGA:</b>		
<b>Proveedor:</b>	_____		
<b>Dependencia/Entidad:</b>	_____		
<b>Cantidad:</b>	_____		
<b>Descripción genérica de los bienes:</b>	_____		
1.-	_____		
2.-	_____		
3.-	_____		
<b>Fecha:</b>	_____	<b>Hora:</b>	_____
<p><b>ATENTAMENTE</b>  <b>BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD</b>  <b>LUGAR Y FECHA</b></p>			
<p>_____  <b>NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL</b>  <b>O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA</b>  <b>SELLO DE LA EMPRESA</b></p>			





**ANEXO I**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CARTA DE NO CONFLICTO DE INTERÉS**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-102-127/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

**A) PERSONA FÍSICA**

Bajo protesta de decir verdad, y consciente de las penas en que incurren quienes, ante autoridad distinta a la jurisdiccional, en términos de lo dispuesto por el artículo 254 del Código Penal del Estado Libre y Soberano de Puebla que establece "I. Quien al declarar ante cualquier autoridad en ejercicio de sus funciones o con motivo de ellas, faltare a la verdad en relación con los hechos que motivan la intervención de ésta; II. Quien, siendo autoridad, rinda informes en los que afirme una falsedad o niegue u oculte la verdad en todo o en parte"; manifiesto conocer los principios institucionales que rigen en las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y las disposiciones relativas al conflicto de intereses contempladas en los artículos 3 fracción VI, 47, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72, 81, 82, 83 y 84 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Una vez leído su contenido, estoy informado(a) de los supuestos en los que se puede incurrir en conflicto de intereses y declaro bajo protesta de decir verdad que, no desempeño empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que, a pesar de desempeñarlos, con la formalización del contrato respectivo no se actualiza un posible conflicto de interés, de conformidad con lo establecido en la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Por otra parte, en caso de resultar adjudicado me comprometo a que durante la vigencia del contrato no ofrezca, por mí o mediante interpósita persona dinero, bienes muebles o inmuebles mediante enajenación en precio notoriamente inferior al que tenga en el mercado ordinario, donaciones, servicios, empleos, cargos o comisiones al personal de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal.

De igual manera, desempeñaré las funciones y actividades que me corresponden conforme al contrato que se suscriba bajo principios de imparcialidad, objetividad y con apego a la legalidad.

Acepto que esta declaración es una reflexión individual y compromiso personal con las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y conozco las disposiciones legales, reglamentarias y éticas que rigen a la misma, así como los alcances y consecuencias de mi incumplimiento.

**B) PERSONA MORAL**

Bajo protesta de decir verdad, y consciente de las penas en que incurren quienes, ante autoridad distinta a la jurisdiccional, en términos de lo dispuesto por el artículo 254 del Código Penal del Estado Libre y Soberano de Puebla que establece "I. Quien al declarar ante cualquier autoridad en ejercicio de sus funciones o con motivo de ellas, faltare a la verdad en relación con los hechos que motivan la intervención de ésta; II. Quien, siendo autoridad, rinda informes en los que afirme una falsedad o niegue u oculte la verdad en todo o en parte"; manifiesto conocer los principios





institucionales que rigen en las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y las disposiciones relativas al conflicto de intereses contempladas en los artículos 3 fracción VI, 47, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72, 81, 82, 83 y 84 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Una vez leído su contenido y como (representante legal/administrador único/apoderado legal) de (razón social del licitante), declaro bajo protesta de decir verdad que, los socios o accionistas que ejercen el control sobre la sociedad, no desempeñan empleos, cargos o comisiones en el servicio público o, en su caso, que, a pesar de desempeñarlos, con la formalización del contrato respectivo no se actualiza un posible Conflicto de Interés, de conformidad con lo establecido en la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Al mismo tiempo y como complemento de lo anterior, ratifico que **(INDICAR SI o NO)** cuento con una política de integridad con los requisitos que establece el artículo 25 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas en mi negocio o empresa.

Por otra parte, en caso de resultar adjudicado me comprometo a que durante la vigencia del contrato no ofrezca, por mí o mediante interpósita persona dinero, bienes muebles o inmuebles mediante enajenación en precio notoriamente inferior al que tenga en el mercado ordinario, donaciones, servicios, empleos, cargos o comisiones al personal de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal.

De igual manera, desempeñaré las funciones y actividades que me corresponden conforme al contrato que se suscriba bajo principios de imparcialidad, objetividad y con apego a la legalidad.

Acepto que esta declaración es una reflexión individual y compromiso personal con las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y conozco las disposiciones legales, reglamentarias y éticas que rigen a la misma, así como los alcances y consecuencias de mi incumplimiento.

**ATENTAMENTE  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD  
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**Notas:**

En caso de que el Licitante sea persona física, deberá adecuar el formato con sus datos respectivos. Deberá adecuar el cargo de la persona facultada conforme al instrumento notarial.





**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES**

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
1	1	1	Lote	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL:</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos que serán otorgados a los albergados de las diferentes Casas de Asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante, en la modalidad de contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo requerido, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA:</p> <p>El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2026.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA:</p> <p>a) El proveedor deberá entregar los productos de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos, cumpliendo con las especificaciones solicitadas en el Anexo 2.</p> <p>b) Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 6.</p> <p>c) Todos los productos deberán ser de primera calidad, no se aceptarán en condiciones que no garanticen frescura, así como su excelente contenido y presentación, conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caducidad vencida</li> <li>- En estado de descomposición.</li> <li>- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto</li> <li>- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos, abiertos o no sellados.</li> <li>- Cualquier otra característica que no asegure su óptima calidad.</li> </ul> <p>IV. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</p> <p>El proveedor deberá llevar a cabo la entrega en los lugares indicados en el Anexo 6, conforme a los pedidos solicitados por la contratante. El proveedor deberá surtir de forma semanal, quincenal, eventual o de manera urgente cuando sea requerido por las Casas de Asistencia y la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante.</p> <p>Los pedidos le serán notificados al proveedor por correo electrónico, telefónica o de manera presencial, de acuerdo a lo siguiente:</p> <p>a) Primera entrega: La contratante proporcionará al proveedor al momento de la formalización del contrato, el formato de pedido con las cantidades para la primera entrega. Dicha entrega deberá ser al siguiente día natural de la formalización del contrato.</p> <p>b) Entregas subsecuentes: La contratante será la responsable de realizar el pedido, así como del llenado del mismo de manera mensual para solicitar la entrega de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos en los lugares establecidos en el Anexo 6. El proveedor deberá acudir los últimos días de cada mes a las instalaciones de la contratante, ubicada en Av. Reforma 1305, Centro histórico de Puebla, 72000 Heroica Puebla de Zaragoza, Pue., previa cita vía telefónica con el Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante para recoger de manera física el formato del pedido, mismo que deberá firmar de recibido, el cual deberá contener las cantidades a entregar de manera semanal, quincenal o eventual según sea el caso, para cubrir el mes. Dicho formato será validado al final de la entrega de los insumos.</p> <p>c) Entregas urgentes: La contratante podrá solicitar al proveedor, de manera telefónica o mediante el formato de pedido cualquier día y horario de la semana, entregas de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos. La entrega se deberá realizar al siguiente día</p>





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>hábil de recibida la notificación respectiva de pedido.</p> <p>d) Una vez firmado el formato de pedido, el proveedor deberá realizar la entrega y traslado de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos en los días estipulados según corresponda en el Anexo 6. Dichas entregas serán de manera semanal, quincenal o eventual (Según sea el caso). En caso de modificaciones a las cantidades, se informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil de anticipación.</p> <p>e) Las áreas solicitantes de la contratante recibirán los insumos a entera satisfacción en los días y horarios establecidos en el Anexo 6, siempre y cuando sean de acuerdo a las cantidades señaladas en los pedidos y tomando en cuenta las características solicitadas por cada insumo conforme al Anexo 2.</p> <p>f) La contratante podrá cancelar total o parcialmente el pedido solicitado, cuando por alguna causa ya no requiera de los insumos, notificando al proveedor, por correo electrónico y vía telefónica, con 24 horas de anticipación a la fecha de entrega.</p> <p><b>V. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</b></p> <p><b>1. TRASLADO:</b></p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Los productos que lo requieran, deberán ser envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica para alimentos.</p> <p>b) Las cajas de estiba en las que se trasladen los productos de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos, deberán ser taras de plástico limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista). Las taras de plástico le serán devueltas al proveedor al momento de la entrega de los insumos.</p> <p>c) La transportación de los productos deberán ser en vehículo cerrado, mismo que deberá contar con sistema de refrigeración en óptimas condiciones de operación, con termómetro, sellado herméticamente y sistema de control de temperatura; además, deberá encontrarse limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observable a simple vista)</p> <p><b>2. PERIODO DE CADUCIDAD:</b></p> <p>El proveedor deberá entregar los productos conforme a los pedidos correspondientes, cumpliendo con las caducidades establecidas en cada insumo del Anexo 2.</p> <p><b>3. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</b></p> <p><b>1. CANJE</b></p> <p>a) La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca y/o nombre del distribuidor ofertada, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que, por la naturaleza propia del alimento y, no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas, por lo que el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) El proveedor deberá sustituir los insumos que no cumplan con las especificaciones solicitadas en el Anexo 2, en un plazo no mayor a 24 horas posteriores a la entrega.</p> <p><b>2. RECHAZO DE PRODUCTOS.</b></p> <p>La contratante devolverá los productos que entregue el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <p>a) Que no cumplan con las especificaciones técnicas y características de los productos para su recepción o selección, conforme al Anexo 2.</p> <p>b) Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p>





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>c) Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>d) Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>e) Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 24 horas de anticipación a la entrega.</p> <p>4. PERSONAL</p> <p>El proveedor deberá contemplar el personal capacitado y necesario (mínimo 2 personas), para llevar a cabo la distribución de los productos, mismos que deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubrebocas, careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera, pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>b) Aseo: uñas cortas, cabello recogido y sin joyas.</p> <p>c) Gafete de identificación con fotografía y nombre visible.</p> <p>VI. CONDICIONES GENERALES:</p> <p>a) El proveedor deberá contar con certificado Tipo Inspección Federal (TIF) a nombre del fabricante o distribuidor mayorista, con alcance mínimo de cárnicos y/o embutidos.</p> <p>b) El proveedor deberá contar con el Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.</p> <p>c) El proveedor deberá contar con certificado vigente de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación.</p> <p>d) En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>e) Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>f) El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que, por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p>
2	1	1	Lote	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL:</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de abarroses que serán otorgados a los albergados de las diferentes Casas de Asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante, mediante contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo requerido, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA:</p> <p>El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2026.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA:</p> <p>a) El proveedor deberá entregar los productos de abarroses, cumpliendo con las especificaciones solicitadas en el Anexo 3.</p> <p>b) Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 6.</p>





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>c) Todos los productos deberán ser de primera calidad, no se aceptarán en condiciones que no garanticen su excelente contenido y presentación, conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caducidad vencida</li> <li>- En estado de descomposición.</li> <li>- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto</li> <li>- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos, abiertos o no sellados.</li> <li>- Cualquier otra característica que no asegure la óptima calidad de los productos.</li> </ul> <p><b>IV. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</b></p> <p>El proveedor deberá llevar a cabo la entrega en los lugares indicados en el Anexo 6, conforme a los pedidos solicitados por la contratante. El proveedor deberá surtir de forma semanal, quincenal, eventual o de manera urgente cuando sea requerido por las Casas de Asistencia y la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante.</p> <p>Los pedidos le serán notificados al proveedor por correo electrónico, telefónica o de manera presencial, de acuerdo a lo siguiente:</p> <p>a) Primera entrega: La contratante proporcionará al proveedor al momento de la formalización del contrato, el formato de pedido con las cantidades para la primera entrega. Dicha entrega deberá ser al siguiente día natural de la formalización del contrato.</p> <p>b) Entregas subsecuentes: La contratante será la responsable de realizar el pedido, así como del llenado del mismo de manera mensual para solicitar la entrega de abarrotes en los lugares establecidos en el Anexo 6. El proveedor deberá acudir los últimos días de cada mes a las instalaciones de la contratante, ubicada en Av. Reforma 1305, Centro histórico de Puebla, 72000 Heroica Puebla de Zaragoza, Pue., previa cita vía telefónica con en el Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante para recoger de manera física el formato de pedido, mismo que deberá firmar de recibido, el cual deberá contener las cantidades a entregar de manera semanal, quincenal o eventual según sea el caso, para cubrir el mes. Dicho formato será validado al finalizar de la entrega de los insumos.</p> <p>c) Entregas urgentes: La contratante podrá solicitar al proveedor, de manera telefónica o mediante el formato de pedido cualquier día y horario de la semana la entrega de abarrotes. La entrega se deberá realizar al siguiente día hábil de la notificación respectiva del pedido.</p> <p>d) Una vez firmado el formato de pedido, el proveedor deberá realizar la entrega y traslado de los abarrotes en los días estipulados según corresponda en el anexo 6. Dichas entregas serán de manera semanal, quincenal o eventual (Según sea el caso). En caso de modificaciones a las cantidades se informará al proveedor a través de correo electrónico y vía telefónica con un día hábil de anticipación.</p> <p>e) Las áreas solicitantes de la contratante recibirán los insumos a entera satisfacción en los días y horarios establecidos en el Anexo 6, siempre y cuando sean de acuerdo a las cantidades señaladas en los pedidos y tomando en cuenta las características solicitadas por cada insumo conforme al Anexo 3.</p> <p>f) La contratante podrá cancelar total o parcialmente el pedido solicitado, cuando por alguna causa ya no requiera de los insumos notificando al proveedor por correo electrónico y vía telefónica, con 24 horas de anticipación a la entrega.</p> <p><b>V. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</b></p> <p><b>1. TRASLADO:</b></p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Deberá entregar los abarrotes, en cajas de estiba (taras de plástico) limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista). Las taras de plástico le serán devueltas al proveedor al momento de la entrega de los insumos.</p> <p>b) La transportación de los productos de abarrotes, deberá ser en vehículo cerrado, limpio</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-102-127/2026  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>y libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).</p> <p>2. PERIODO DE CADUCIDAD:</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos conforme a los pedidos correspondientes, cumpliendo con las caducidades establecidas en cada insumo del Anexo 3.</p> <p>3. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>1. CANJE</p> <p>a) La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca y/o nombre del distribuidor ofertada, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que, por la naturaleza propia del alimento y, no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas, por lo que el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) El proveedor deberá sustituir los insumos que no cumplan con las especificaciones solicitadas en el Anexo 3, en un plazo no mayor a 24 horas posteriores a la entrega.</p> <p>2. RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que entregue el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <p>a) Que no cumplan con las especificaciones técnicas y características de los productos para su recepción o selección, conforme al Anexo 3.</p> <p>b) Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p> <p>c) Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>d) Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>e) Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 24 horas de anticipación.</p> <p>4. PERSONAL</p> <p>El proveedor deberá contemplar el personal capacitado y necesario (mínimo 2 personas), para llevar a cabo la distribución de los productos, mismos que deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubrebocas, careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera, pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>b) Aseo: uñas cortas, cabello recogido y sin joyas.</p> <p>c) Gafete de identificación con fotografía y nombre visible.</p> <p>VI. CONDICIONES GENERALES:</p> <p>a) El proveedor deberá contar con el Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.</p> <p>b) El proveedor deberá contar con certificado vigente de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación.</p> <p>c) En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p>





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-102-127/2026

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>d) Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>e) El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que, por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p>
3	1	1	Lote	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL:</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de frutas y verduras que serán otorgados a los albergados de las diferentes Casas de Asistencia y para los diferentes talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante, en la modalidad de contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo requerido, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGAS:</p> <p>El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2026.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA ENTREGA:</p> <p>a) El proveedor deberá entregar los productos de frutas y verduras, cumpliendo con las especificaciones técnicas y características requeridas en el Anexo 4.</p> <p>b) Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 6.</p> <p>c) Todos los productos deberán ser de primera calidad, no se aceptarán en condiciones que no garanticen su excelente contenido y presentación, conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En estado de descomposición.</li> <li>- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto.</li> <li>- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos, abiertos o no sellados.</li> <li>- Cualquier otra característica que no asegure la óptima calidad de los productos.</li> </ul> <p>IV. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</p> <p>El proveedor deberá llevar a cabo la entrega en los lugares indicados en el Anexo 6, conforme a los pedidos solicitados por la contratante. El proveedor deberá surtir de forma semanal, quincenal, eventual o de manera urgente cuando sea requerido por las Casas de Asistencia y la Dirección de Fortalecimiento Institucional de la contratante.</p> <p>Los pedidos le serán notificados al proveedor por correo electrónico, telefónica o de manera presencial, de acuerdo a lo siguiente:</p> <p>a) Primera entrega: La contratante proporcionará al proveedor al momento de la formalización del contrato, el formato de pedido con las cantidades para la primera entrega. Dicha entrega deberá ser al siguiente día natural de la formalización del contrato.</p> <p>b) Entregas subsecuentes: La contratante será la responsable del llenado del pedido de manera mensual para solicitar la entrega de frutas y verduras en los lugares establecidos en el Anexo 6. El proveedor deberá acudir los últimos días de cada mes a las instalaciones de la contratante, ubicada en Av. Reforma 1305, Centro histórico de Puebla, 72000 Heroica Puebla de Zaragoza, Pue., previa cita, vía telefónica con el Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante para recoger el formato de pedido, mismo que deberá firmar de recibido, y contendrá las cantidades a entregar de manera semanal, quincenal o eventual según sea el caso, para cubrir las necesidades del mes correspondiente. Dicho formato será validado hasta finalizar la entrega de los insumos.</p> <p>c) Entregas urgentes: la contratante podrá solicitar al proveedor mediante el formato de pedido cualquier día y horario de la semana, la entrega de frutas y verduras. Dicho pedido podrá ser de manera electrónica y la entrega se deberá realizar al siguiente día hábil de la notificación respectiva de dicho pedido.</p>





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>d) Una vez firmado el formato de pedido, el proveedor deberá realizar la entrega y traslado de las frutas y verduras en los días estipulados según corresponda en el anexo 6, así como en los lugares y horarios de entrega en las Casas de Asistencia y para los talleres de capacitación impartidos por la Dirección de Fortalecimiento Institucional. Dichas entregas serán de manera semanal, quincenal o eventual (Según sea el caso). En caso de modificaciones a las cantidades, se informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil de anticipación.</p> <p>e) Las áreas solicitantes de la contratante recibirán los insumos a entera satisfacción en los días y horarios establecidos en el Anexo 6, siempre y cuando sean de acuerdo a las cantidades señaladas en los pedidos y tomando en cuenta las características solicitadas por cada insumo conforme al Anexo 4.</p> <p>f) La contratante podrá cancelar total o parcialmente el pedido solicitado, cuando por alguna causa ya no requiera de los insumos notificando al proveedor por correo electrónico y vía telefónica, con 24 horas de anticipación a la entrega.</p> <p><b>V. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</b></p> <p><b>1. TRASLADO:</b></p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) El envasado de los productos de frutas y verduras deberá ser en bolsas de plástico transparente o taras de plástico limpias y tapadas, de acuerdo a cada tipo de alimento. Las taras de plástico le serán devueltas al proveedor al momento de la entrega de los insumos.</p> <p>b) Las cajas de estiba en las que trasladen los productos serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) La transportación de los productos deberá ser en vehículo cerrado, mismo que deberá contar con refrigerador, con termómetro, sellado herméticamente y sistema de control de temperatura; además deberá encontrarse limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observable a simple vista).</p> <p><b>2. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</b></p> <p><b>1. CANJE</b></p> <p>a) La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas, no presenten buena calidad, se compruebe que, por la naturaleza propia del alimento y, no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas, por lo que el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) El proveedor deberá sustituir los insumos que no cumplan con las especificaciones solicitadas en el Anexo 4, en un plazo no mayor a 24 horas posteriores a la entrega.</p> <p><b>2. RECHAZO DE PRODUCTOS.</b></p> <p>La contratante devolverá los productos que entregue el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <p>a) Que no cumplan con las especificaciones técnicas y características de los productos para su recepción o selección, contenidas en el Anexo 4.</p> <p>b) Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p> <p>c) Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>d) Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>e) Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 24 horas de anticipación.</p>





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>3. PERSONAL</p> <p>El proveedor deberá contemplar el personal capacitado y necesario (mínimo 2 personas), para llevar a cabo la distribución de los productos, mismos que deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubrebocas, careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera, pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>b) Aseados: uñas cortas, cabello recogido y sin joyas.</p> <p>c) Gafete de identificación con fotografía y nombre visible.</p> <p>VI. CONDICIONES GENERALES:</p> <p>a) El proveedor deberá contar con el Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.</p> <p>b) El proveedor deberá contar con certificado vigente de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación.</p> <p>c) En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>d) Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>e) El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que, por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p>
4	1	1	Kilogramo	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL:</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos alimentarios de tortillas que serán otorgados a los albergados de las diferentes Casas de Asistencia de la contratante, en la modalidad de contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a ejercer la contratación del presupuesto mínimo requerido, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA:</p> <p>El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2026.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA:</p> <p>a) El proveedor deberá entregar los productos de tortillas, cumpliendo con las especificaciones solicitadas en el Anexo 5.</p> <p>b) Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 6, no aplica para Dirección de Fortalecimiento Institucional.</p> <p>c) Todos los productos deberán ser de primera calidad, no se aceptarán en condiciones que no garanticen su excelente contenido y presentación, conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En estado de descomposición.</li> <li>- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto</li> <li>- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos, abiertos o no sellados.</li> <li>- Cualquier otra característica que no asegure la óptima calidad de los productos.</li> </ul> <p>IV. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</p>





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>El proveedor deberá llevar a cabo la entrega en los lugares indicados en el Anexo 6, no aplica para Dirección de Fortalecimiento Institucional, conforme a los pedidos solicitados por la contratante. El proveedor deberá surtir de forma diaria o eventual cuando así se requiera por las unidades descritas en el Anexo 6.</p> <p>Los pedidos le serán notificados al proveedor por correo electrónico, telefónica o de manera presencial, de acuerdo a lo siguiente:</p> <p>a) Primera entrega: La contratante proporcionará al proveedor al momento de la formalización del contrato, el formato de pedido con las cantidades para la primera entrega. Dicha entrega deberá ser al siguiente día natural de la formalización del contrato.</p> <p>b) Entregas subsecuentes: La contratante será la responsable del llenado del pedido de manera mensual para solicitar la entrega de tortillas en los lugares establecidos en el Anexo 6, con excepción de la Dirección de Fortalecimiento Institucional. El proveedor deberá acudir los últimos días de cada mes a las instalaciones de la contratante, ubicada en Av. Reforma 1305, Centro histórico de Puebla, 72000 Heroica Puebla de Zaragoza, Pue., previa cita, vía telefónica con el Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante para recoger el formato de pedido mismo que deberá firmar de recibido, el cual deberá contener las cantidades a entregar de manera diaria o eventual según sea el caso, para cubrir el mes. Dicho formato será validado hasta finalizar la entrega de los insumos.</p> <p>c) Una vez firmado el formato de pedido, el proveedor deberá realizar la entrega y traslado de las tortillas en los días estipulados según corresponda en el Anexo 6, lugares y horarios de entrega en las Casas de Asistencia, no aplica para Dirección de Fortalecimiento Institucional. Dichas entregas serán de manera diaria o eventual (Según sea el caso).</p> <p>d) Las áreas solicitantes de la contratante recibirán los insumos a entera satisfacción en los días y horarios establecidos en el Anexo 6, con excepción de la Dirección de Fortalecimiento Institucional, siempre y cuando sean de acuerdo a las cantidades señaladas en los pedidos y tomando en cuenta las características solicitadas conforme al Anexo 5.</p> <p>e) La contratante podrá cancelar total o parcialmente el pedido solicitado, cuando por alguna causa ya no requiera de los insumos, notificando al proveedor por correo electrónico y vía telefónica, con 24 horas de anticipación a la entrega.</p> <p><b>V. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</b></p> <p><b>1. TRASLADO:</b></p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) El proveedor deberá entregar las tortillas, debidamente envueltas, cuidando que queden completamente cubiertas, en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas o químicas.</p> <p>b) La transportación de los productos de tortillas, deberá ser en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva (Observables a simple vista).</p> <p><b>2. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</b></p> <p><b>1. CANJE</b></p> <p>a) La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca y/o nombre del distribuidor ofertada, no cumplan con las características solicitadas, no presenten buena calidad, se compruebe que, por la naturaleza propia del alimento y, no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas, por lo que el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) El proveedor deberá sustituir los insumos no cumplan con las especificaciones solicitadas en el Anexo 5, en un plazo no mayor a 24 horas posteriores a la entrega.</p>





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>2. RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que entregue el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <p>a) Que no cumplan con las especificaciones técnicas y características de los productos para su recepción o selección, conforme al Anexo 5.</p> <p>b) Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p> <p>c) Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>d) Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>e) Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 1 día hábil de anticipación.</p> <p>3. PERSONAL</p> <p>El proveedor deberá contemplar el personal capacitado y necesario (mínimo 1 persona), para llevar a cabo la distribución de los productos, mismos que deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubrebocas, careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera, pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado).</p> <p>b) Aseado: uñas cortas, cabello recogido y sin joyas.</p> <p>c) Gafete de identificación con fotografía y nombre visible.</p> <p>VI. CONDICIONES GENERALES:</p> <p>a) El proveedor deberá contar con el Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.</p> <p>b) El proveedor deberá contar con certificado vigente de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación.</p> <p>c) En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>d) Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>e) El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p>
5	1	1	Paquete	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL:</p> <p>Se requiere la adquisición de box lunch para niñas y niños de los diferentes municipios del Estado de Puebla que serán entregados en diversos eventos de recreación, en la modalidad de contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo requerido, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA:</p> <p>El periodo de entrega será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2026.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA:</p> <p>a) El proveedor deberá entregar los productos de box lunch, cumpliendo con las especificaciones solicitadas en el Anexo 7.</p>





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>b) Para el numeral 2 del Anexo 7 se deberá entregar un pastel de chocolate con relleno de nuez, el cual será única entrega en el lugar y horario señalado por la Contratante.</p> <p>c) Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 6.</p> <p>d) Todos los productos deberán ser de primera calidad, no se aceptarán en condiciones que no garanticen su excelente contenido y presentación, conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En estado de descomposición.</li> <li>- Contaminados, con sedimentos o agentes extraños al producto</li> <li>- Con empaques violados, golpeados, abollados, rotos, abiertos o no sellados.</li> <li>- Cualquier otra característica que no asegure la óptima calidad de los productos.</li> </ul> <p>IV. SOLICITUD Y ENTREGA DE LOS INSUMOS:</p> <p>El proveedor deberá llevar a cabo la entrega en los lugares indicados en el Anexo 6, conforme a los pedidos solicitados por la contratante. El proveedor deberá surtir de forma eventual cuando así se requiera.</p> <p>Los pedidos le serán notificados al proveedor por medio de correo electrónico, telefónico o presencial, de acuerdo a lo siguiente:</p> <p>a) La contratante será la responsable del llenado del pedido de manera eventual para solicitar la entrega de box lunch en los lugares establecidos en el Anexo 6 y en las fechas y horarios que se establezcan en el pedido. El proveedor deberá acudir cuando se le indique a las instalaciones de la contratante, ubicada en Av. Reforma 1305, Centro histórico de Puebla, 72000 Heroica Puebla de Zaragoza, Pue., previa cita, vía telefónica con el Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante para recoger el formato de pedido mismo que deberá firmar de recibido, el cual deberá contener las cantidades a entregar. Dicho formato será validado al final de la entrega de los insumos.</p> <p>b) Una vez firmado el formato de pedido, el proveedor deberá realizar la entrega y traslado de box lunch el día estipulado según corresponda en el Anexo 6, lugares y horarios de entrega. Dichas entregas serán de manera eventual.</p> <p>c) Las áreas solicitantes de la contratante recibirán los insumos a entera satisfacción en los días y horarios establecidos en el Anexo 6, con excepción de la Dirección de Fortalecimiento Institucional, siempre y cuando sean de acuerdo a las cantidades señaladas en los pedidos y tomando en cuenta las características solicitadas conforme al Anexo 7.</p> <p>d) La contratante podrá cancelar total o parcialmente el pedido solicitado, cuando por alguna causa ya no requiera de los insumos, notificando al proveedor por correo electrónico y vía telefónica, con 24 horas de anticipación a la fecha de entrega.</p> <p>V. CONDICIONES DE TRASLADO Y PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS:</p> <p>1. TRASLADO:</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) El proveedor deberá entregar los box lunch, debidamente empaquetados en un domo de plástico, cuidando que queden completamente cubiertas, en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas o químicas.</p> <p>b) La transportación de los productos de box lunch, deberá ser en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva (Observables a simple vista).</p> <p>2. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>1. CANJE</p> <p>a) La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca y/o nombre del distribuidor ofertada, no cumplan con las</p>





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>características solicitadas, no presenten buena calidad, se compruebe que, por la naturaleza propia del alimento y, no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas, por lo que el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) El proveedor deberá sustituir los insumos no cumplan con las especificaciones solicitadas en el Anexo 7, en un plazo no mayor a 1 hora posterior a la entrega.</p> <p><b>2. RECHAZO DE PRODUCTOS.</b></p> <p>La contratante devolverá los productos que entregue el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <p>a) Que no cumplan con las especificaciones técnicas y características de los productos para su recepción o selección, conforme al Anexo 7.</p> <p>b) Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.</p> <p>c) Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá.</p> <p>d) Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>e) Cuando la contratante haya cancelado la entrega de los productos, con 24 horas de anticipación.</p> <p><b>3. PERSONAL</b></p> <p>El proveedor deberá contemplar el siguiente personal:</p> <p>A) Al menos 2 personas para llevar a cabo la distribución de los productos.</p> <p>B) 1 Cocinero para la preparación de alimentos</p> <p>El personal deberá cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo la entrega de insumos (mínimo deberá tener cubrebocas, careta protectora facial, malla de cabello, camisa o playera, pantalón de algodón, mandil de plástico y calzado adecuado). (Aplica para el personal encargado de la distribución)</p> <p>b) Aseado: uñas cortas, cabello recogido y sin joyas.</p> <p>c) Gafete de identificación con fotografía y nombre visible.</p> <p><b>VI. CONDICIONES GENERALES:</b></p> <p>a) El proveedor deberá contar con el Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.</p> <p>b) El proveedor deberá contar con certificado vigente de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación.</p> <p>c) En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>d) Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>e) El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p>





**ANEXO 2**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS**

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
1	BANDERA CARGADA DE RES DE 120 G LA PIEZA. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
2	CENTRO DE BOLA DE RES FILETEADO EN BISTECES DE 120 G LA PIEZA. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
3	CARNE DE RES PICADA DE PIERNA POR KILO, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
4	CARNE DE RES PARA DESHEBRAR CONCHA DE RES DE 200 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
5	CARNE MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
6	CARNE PARA HAMBURGUESA DE RES DE 80 A 100 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, NO DEBE PRESENTAR UN OLOR FUERTE, DEBE SER FIRME CON UN COLOR NORMAL Y UNIFORME, SIN RASTROS DE PARÁSITOS. PAQUETE DE 2.4 KG. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	PAQUETE				
7	RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO DE 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
8	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO DE 120 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
9	MILANESA DE RES 120 G LA PIEZA CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
10	CHICHARRÓN DE CERDO POR KILO, PRESENTACIÓN EN TROZO GRANDE, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DURO NO EXCESIVO, CRUJIENTE, COLOR DORADO, SIN EXCESO DE GRASA, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
11	CHULETA AHUMADA MARIPOSA DE 120 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROSA PÁLIDO, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y CON UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE MARMOLEADO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARÁ LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
12	LOMO DE CABEZA DE CERDO DE 120 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
13	PIERNA DE CERDO REBANADA SIN HUESO, 100 G POR REBANADA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
14	TOCINO AHUMADO POR KILO, REBANADA DE 100 G, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJIZO Y GRASA BLANCA, OLOR: LIGERO, CARACTERÍSTICO, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO. TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
15	CARNE MOLIDA LIMPIA DE CERDO POR KILO, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DÍAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO	1	KILO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CORTE DELGADO Y MAGRO, SIN TEJIDO CONECTIVO, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA POR ESCURRIMIENTO DE SANGRE, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, NO CONGELADO, SE TOMARA LA TEMPERATURA A LA HORA DE RECIBIR EL PRODUCTO EN EL ÁREA INDICADA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).						
16	MILANESA DE POLLO DE PECHUGA APLANADA DE 120 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
17	MUSLO DE POLLO SIN PIEL DE 120 A 150 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
18	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL PARTIDA A LA MITAD, DE 600 A 800 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE. OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
19	PECHUGA DE POLLO EN CUADRITOS, PRESENTACIÓN EN CUBOS DE 3 X 3 CM APROXIMADAMENTE, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE, OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE.	1	KILO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).						
20	PECHUGA DE POLLO EN TIRITAS, PRESENTACIÓN DE 50 G LA PIEZA, CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE, OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
21	PIERNA DE POLLO SIN PIEL, PRESENTACIÓN DE 120 A 150 G LA PIEZA. CADUCIDAD: MÍNIMO 3 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CARNE FIRME, COLOR BLANCO LIGERAMENTE AMARILLENTO Y DE COLOR UNIFORME Y BRILLANTE, OLOR: FRESCO Y AGRADABLE, TEXTURA: FIRME Y TERSA, HÚMEDO LIBRE DE VÍSCERAS Y HEMATOMAS, TEMPERATURA: ENTRE 2 Y 4 °C, SIN QUEMADURAS PRODUCIDAS POR FALTA DE HUMEDAD O MALA REFRIGERACIÓN, NO CONGELADO, EMPAQUETADO SIN EXCESO DE SANGRE. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL).	1	KILO				
22	FILETE DE PESCADO BLANCO BASA, PRESENTACIÓN DE 22 PIEZAS POR CAJA, DE 180 A 200 G POR FILETE CADUCIDAD: MÍNIMO 45 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: BLANCO, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, CORTE EN FILETES, SIN ESPINAS, QUE NO EXISTA CAMBIOS DE COLOR, TEMPERATURA: -18 °C, CONGELADO, DE TEXTURA COMPACTA, LIBRE DE COLORACIONES. DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-242-SSA1-2009 PRODUCTOS Y SERVICIOS, PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS Y PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y MÉTODOS DE PRUEBA.	1	CAJA				
23	SURIMI SABOR CANGREJO, PRESENTACIÓN PAQUETE CON 20 A 24 BARRITAS DE 1 A 1.13 KG POR CAJA. BARRITAS DE MÚSCULO DE PESCADO CON SABOR A CANGREJO CADUCIDAD: MÍNIMO 45 DIAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: COLOR: BLANCO EN SU INTERIOR Y NARANJA EN EL EXTERIOR, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, SIN ESPINAS, QUE NO EXISTA DESCOMPOSICIÓN O CAMBIOS DE COLOR, TEMPERATURA: -18 °C, CONGELADO INDIVIDUALMENTE.	1	PAQUETE				
24	CREMA ESPESA ÁCIDA: SUSTANCIA GRASA QUE SE OBTIENE DE LA LECHE ENTERA PASTEURIZADA, PRESENTACIÓN BOTE DE 900 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES.	1	BOTE				
25	CREMA PARA BATIR: CREMA ELABORADA A BASE DE LECHE DE VACA PASTEURIZADA, PRESENTACIÓN BOTE DE 980 ML CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES.	1	BOTE				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
26	MEDIA CREMA: CREMA DE LECHE DE VACA PASTEURIZADA, HOMOGENEIZADA, DE SABOR NEUTRO, PRESENTACIÓN LATA DE 225 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES.	1	LATA				
27	ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE: QUESO TIPO PETIT SUISSE, PRESENTACIÓN VASO DE 42 GR CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES.	1	VASO				
28	HELADO PRESENTACIÓN BOTE DE 1 LITRO: SABORES SURTIDOS: CHOCOLATE, VAINILLA, FRESA, NAPOLITANO Y NUEZ. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES, TEMPERATURA MENOR A -18° C. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.	1	BOTE				
29	MANTEQUILLA SIN SAL, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NOM-185-SSA1-2010, PRODUCTOS Y SERVICIOS. MANTEQUILLA, CREMAS, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO AZUCARADO, PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y ACIDIFICADOS, DULCES A BASE DE LECHE. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.	1	PIEZA				
30	QUESO AMARILLO EN REBANADAS, PRESENTACIÓN CAJA C/100 PIEZAS (APROX: 1.8 KG) CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.	1	CAJA				
31	QUESO AMARILLO LÍQUIDO PARA NACHOS, PRESENTACIÓN FRASCO DE 4 KILOS CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.	1	FRASCO				
32	QUESO AÑEJO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.	1	PAQUETE				
33	QUESO MANCHEGO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 800 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DE COLOR BLANCO O AMARILLO TENUJE, SEGÚN BATIDO Y CONCENTRACIÓN DE GRASAS, CONSISTENCIA SÓLIDA Y OLOR AGRADABLE. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.	1	PAQUETE				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
34	QUESO OAXACA, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.	1	PIEZA				
35	QUESO PANELA, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.	1	PAQUETE				
36	QUESO PANELA, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 500 GR. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.	1	PAQUETE				
37	QUESO PARMESANO, PRESENTACIÓN FRASCO CON 227 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.	1	FRASCO				
38	ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO, PRESENTACIÓN FRASCO DE 120 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NOM-185-SSA1-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. MANTEQUILLA, CREMAS, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO AZUCARADO, PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y ACIDIFICADOS, DULCES A BASE DE LECHE. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.	1	FRASCO				
39	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO QUE CONTIENE LACTOBACILLUS, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO, POR ESTAR ELABORADO CON LECHE APORTA CALCIO Y PROTEÍNA, CONSISTENCIA LIQUIDA, CONTIENE LACTOBACILLUS, QUE NO EXISTA DESARROLLO DE HONGOS, TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN 4°C, SABOR INDISTINTO. PRESENTACIÓN FRASCO DE 80 ML. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NOM-185-SSA1-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. MANTEQUILLA, CREMAS, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO AZUCARADO, PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y ACIDIFICADOS, DULCES A BASE DE LECHE. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.	1	FRASCO				
40	YOGURT INDIVIDUAL BEBIBLE, PRESENTACIÓN BOTELLA DE 220 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-	1	BOTELLA				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	183-SCFI-2012 PRODUCTO LÁCTEO Y PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.						
41	YOGURT INDIVIDUAL CREMOSO, PRESENTACIÓN VASO DE 125 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-183-SCFI-2012 PRODUCTO LÁCTEO Y PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.	1	VASO				
42	YOGURT, PRESENTACIÓN BOTE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. NOM-183-SCFI-2012 PRODUCTO LÁCTEO Y PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.	1	BOTE				
43	CHORIZO POR KILO. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CUBIERTA DE GRASA BLANCA, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.	1	KILO				
44	JAMÓN DE PAVO EN REBANADAS, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.	1	PAQUETE				
45	LONGANIZA POR KILO. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS; COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: LIGERO CARACTERÍSTICO, TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA, CUBIERTA DE GRASA BLANCA, QUE NO EXISTA DESHIDRATACIÓN EXCESIVA. TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.	1	KILO				
46	SALCHICHA DE PAVO, PRESENTACIÓN PAQUETE DE 2.1 A 2.4 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES ELABORADO CON CARNE DE MUSLO DE PAVO, VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: QUE CONTENGA EXHIBIDO EL PORCENTAJE DE PROTEÍNA 9.8%, DE ALMIDÓN 7.7% DE PROTEÍNA DE SOYA 2. VERIFICAR ESTRICTAMENTE LAS	1	PAQUETE				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS, COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS, TEXTURA: CONSISTENCIA FIRME SIN LLEGAR A ESTAR APELMAZADO, DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL). DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.						
47	PEPPERONI REBANADO, PRESENTACIÓN EMPAQUE CON 500 G. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.	1	EMPAQUE				
48	PEPPERONI REBANADO, PRESENTACIÓN EMPAQUE CON 2 KG. CADUCIDAD: MÍNIMO 20 DIAS NATURALES. DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-213-SSA1-2018 PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.	1	EMPAQUE				
49	MEZCLA DE QUESOS PARA PIZZA, QUESO MOZZARELLA, QUESO PARMESANO, QUESO ROMANO, QUESO PROVOLONE. HECHOS CON LECHE ENTERA DE VACA Y DESCREMADA. PRESENTACIÓN DE BOLSA DE 5 KILOS, CADUCIDAD MÍNIMA DE 90 DÍAS. DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA: NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.	1	BOLSA				

**ATENTAMENTE  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA**





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 3**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**INSUMOS ALIMENTARIOS DE ABARROTES**

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
1	Aceite vegetal comestible: elaborado a base de canola, 1g de grasa saturada, presentación envasado en botella PET de 840 a 946 ml. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color amarillo claro. Debera cumplir con la norma: NMX-F-475-SCFI-2011, alimentos-aceite comestible puro de canola-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
2	Aceite vegetal comestible de soya: elaborado a base de soya, presentación envasado en botella PET de 850 a 946 ml. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-252-SCFI-2017, Alimentos-aceite comestible puro de soya-especificaciones. Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color amarillo claro. Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
3	Aceite de olivo: elaborado a base de aceituna, bote de 946 ml a 1 L. El bote deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color verdoso. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-109-SCFI-2014, Alimentos-aceite de oliva-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTE				
4	Aceituna verde sin hueso: presentación frasco de 820 a 935 gr. El frasco no deberá estar roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	FRASCO				
5	Aderezo para ensalada, envasada en botella con presentación de 237 a 250 ml sabores: ranch, italiana, César y mil islas. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
6	Agua natural embotellada: envasada en botella PET de 500 ml. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras, caja con 24 piezas. Deberá cumplir con la norma: NOM-201-SSA1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
7	Agua mineral, en presentación de botella de 2 litros. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
8	Ajonjolí: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
9	Ajonjolí negro: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
10	Alberjón entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
11	Albahaca seca, limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, frasco de 22 a 24 g. El frasco no deberá estar roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	FRASCO				
12	Alegría (dulce de amaranto), dulce típico elaborado a base de amaranto y miel, presentación empaque individual de 20 g en bolsa de celofán. Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	PIEZA				
13	Alimento en polvo fortificado para preparar una bebida sabor chocolate, deberá contener al menos el 18% de sólidos de cacao, bote de 1.9 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTE				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
14	Almendra natural entera con cascara: limpia, sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
15	Almendra natural fileteada: sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
16	Alubia: entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
17	Amaranto: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg., deberá cumplir con la norma: NMX FF-114-SCFI-2009 Grano de amaranto (Amaranthus spp.) para uso y consumo humano-especificaciones y métodos de ensayo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
18	Anís en semilla: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
19	Arándano deshidratado: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
20	Ate de membrillo, envasado en lata de 700 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
21	Atún aleta amarilla en agua, envasado en lata empacado al vacío y cerrado hermético con 295 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Deberá cumplir con la norma: NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones- Información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
22	Atún aleta amarilla en agua, envasado en lata empacado al vacío y cerrado hermético con 1,800 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Deberá cumplir con la norma: NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones- Información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
23	Avena en hojuela entera: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-289-NORMEX-2014, alimentos-hojuela de avena-especificaciones y metodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
24	Azúcar estándar granulada, bulto con 50 kg, empacada en sacos de polipropileno para envasado a granel, deberá cumplir con la norma: NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BULTO				
25	Azúcar blanca refinada, bulto con 50 kg, empacada en saco de polipropileno para envasado a granel. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-003-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar refinada-especificaciones. Caducidad: mínimo 90 días naturales.	1	BULTO				
26	Azúcar blanca refinada, empacada en bolsa de polipropileno de 2 kg. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-003-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar refinada-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOLSA				
27	Azúcar morena granulada, bolsa de 2 kg, envasada en empaque comercial. deberá cumplir con la norma: NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOLSA				
28	Bebida con jugo de frutas, sabores surtidos, empaque tetra pack de 1 L. La caja deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 12 piezas de 1 litro. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
29	Bebida con jugo de frutas, sabores surtidos, empaque tetra pack de 250 ml. La caja deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 27 piezas de 250 ml. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
30	Bicarbonato de sodio para cocina: limpio, sin materia extraña, libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg, de primera calidad. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
31	Bolis, tipo de helado elaborado a partir de jugos de frutas naturales o de una solución azucarada con colorantes y saborizantes artificiales, envasada en bolsa de plástico cerrada de 200 ml, sabores surtidos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOLSA				
32	Cacahuete natural pelado entero: limpio, sin cáscara, sin signos de plaga, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.	1	KILO				
33	Café de grano tostado, envasado en empaque comercial, bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
34	Café soluble descafeinado, frasco de 225 gr. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	FRASCO				
35	Cajeta quemada con leche de cabra, 50% menos de azúcar, envasado en botella de 660 g. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
36	Caldo de pollo granulado, frasco con 3.5 kg. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	FRASCO				
37	Camarón seco sin cabeza: color rosa pálido sin pelar. Marinado en sal, textura firme al tacto. Olor característico a mar, no deberá oler a amoníaco, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
38	Canela en rama: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
39	Canela molida: limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, bote de 400 gr. El bote deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTE				
40	Cardamomo molido, frasco de 68 a 80 g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	FRASCO				
41	Cereal infantil 3ra etapa, sabores: trigo con manzana o trigo con miel o avena, presentación en bolsa de 300 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOLSA				
42	Cereal aritos de colores, elaborados a base de maíz, trigo y avena, envasado en caja de 410 g. Deberá cumplir con la norma: 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. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
43	Cereal hojuela de maíz azucarada, envasada en caja de 5 kg. Deberá cumplir con la norma: 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. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
44	Cereal hojuela de maíz sabor chocolate, envasada en caja de 5 kg. Deberá cumplir con la norma: 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. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
45	Cerezas con tallo en almíbar, bote con 4 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTE				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
46	Chía: limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, envasada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
47	Chicharo, lata de 200 a 220 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
48	Chipotles adobados, lata de 210 a 220 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
49	Chipotles adobados, lata con 2.8 kg, la lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
50	Chile ancho seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
51	Chile pasilla: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
52	Chile cascabel seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
53	Chile chipotle seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
54	Chile de árbol seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
55	Chile en polvo o salsa en polvo con limón, mezcla de chiles principalmente piquín, botella de 400 gr. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
56	Chile en polvo seco: mezcla de chiles principalmente piquín, limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
57	Chile guajillo seco: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
58	Chile serrano seco: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
59	Chocolate de mesa, barra de chocolate en tableta elaborada a base de cacao, azúcar y canela, empaquetada en caja con 6 tabletas, caja de 540g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
60	Chocolate en moneda para panadería, elaborado a base de cacao, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
61	Chocolate líquido, jarabe sabor chocolate elaborado a base de jarabe de maíz de alta fructosa, botella de 589 g. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
62	Ciruela pasa natural sin hueso: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
63	Clavo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
64	Coco rallado seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
65	Colorante amarillo huevo, bote de 1 kg; el bote deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTE				
66	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color rojo. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
67	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color amarillo. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
68	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color verde. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
69	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color negro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
70	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color rosa. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
71	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color morado. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
72	Colorante en gel alimenticio comestible, botella 500 g, color azul. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
73	Colorante en gel amarillo huevo, presentación botella de 250 ml. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
74	Colorante en gel rojo navidad, presentación botella de 250 ml. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
75	Comino entero: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOLSA				
76	Concentrado para agua fresca, envasado en botella de 1 litro, sabores horchata, jamaica o tamarindo. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
77	Crema de avellanas con chocolate, elaborada a base de avellana con cacao, envasada en frasco de 350 g. El frasco deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	FRASCO				
78	Cúrcuma: limpio, frasco de 77 g. El frasco deberá estar libre de suciedad y no estrellado y roto. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	FRASCO				
79	Desinfectante para verduras, microbicida y desinfectante de usos múltiples, principalmente carnes, verduras y utensilios de cocina, envasado en botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
80	Elote en grano, lata de 410 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
81	Esencia de vainilla, envasada en galón de 4 litros. El envase deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	GALÓN				
82	Esencia de vainilla, envasada en botella de 1 litro. El envase deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
83	Fécula de maíz para atole sabor natural, caja con 750 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
84	Fécula de maíz para preparar atole sabores surtidos, envasado en sobre de 47 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	PIEZA				
85	Frijol bayo refritos, lata de 820 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
86	Frijol negro entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
87	Fruta en almibar durazno en mitades, lata de 820 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
88	Fruta en almibar piña en trozos, lata de 800 g. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
89	Galletas con relleno sabor chocolate, fresa y vainilla surtido, de forma rectangular, caja de 416 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
90	Galletas Marías, galleta redonda elaborada a base de harina de trigo, empaquetada en caja de 850 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de	1	CAJA				





NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.						
91	Galleta para sopa bombitos o globitos, bolsa de 150 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOLSA				
92	Galleta salada rectangular, elaboradas a base de harina de trigo, caja de 504 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
93	Garbanzo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
94	Grano de arroz largo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
95	Granola, alimento elaborado con nuez, avena, miel y frutas secas, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
96	Grenetina, bolsa de 1 kg, características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
97	Haba amarilla seca entera: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	1	KILO				
98	Harina de maíz, elaborada a base de maíz nixtamalizado, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos, envasado en bolsa de papel de 1 kg totalmente sellada. Deberá cumplir con la norma: NMX-F-046-SCFI-2018, Harina de maíz nixtamalizado. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	1	KILO				
99	Harina de trigo, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos, empaquetado en bolsa de papel de 1 kg. Deberá cumplir con la norma: 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. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	1	KILO				
100	Harina de trigo, alta proteína para elaboración de pan, adicionada con Ácido Fólico, Zinc y Hierro, bulto de 44 kilos. Deberá cumplir con la norma: 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. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	1	BULTOS				
101	Harina preparada para hot-cakes, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos bolsa de 800 a 850 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOLSA				
102	Hielo en cubos, bolsa con 5 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOLSA				
103	Hierbas finas, frasco de 28 a 30 g, el frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	FRASCO				
104	Huevo blanco, cono de 30 pza. Cascarán limpio de color blanco, íntegro. Deberá cumplir con la norma: NOM-159-SSA1-2016 Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba. Caducidad: Mínimo 30 días naturales.	1	CONO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
105	Huevo blanco caja C/22 kg. Cascarán limpio de color blanco, íntegro, con sello de la empresa en cada caja sellada, presentación cono con 30 piezas, caja con 22 kg. Deberá cumplir con la norma: NOM-159-SSA1-2016 Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba. Caducidad: Mínimo 30 días naturales.	1	CAJA				
106	Higo curtido para rosca, bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	KILO				
107	Jamaica, flor limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
108	Jugo sazoador, botella de 800 ml. La botella deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
109	Laurel seco, bote de 100 g. El bote deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTE				
110	Leche deslactosada y descremada, empaque tetra pack de 1 litro. La caja deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Información nutricional; 8 g de proteína, menos de 5g de grasa saturada, 12 g de hidratos de carbono, 300 mg de calcio y 12 g de azúcar por porción de 250 ml. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	PIEZA				
111	Leche evaporada envasada en lata de 360 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Información nutricional; 17 g de proteína, 25 g de hidratos de carbono y 19 g de grasa por 250 ml. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
112	Leche evaporada en polvo entera Bolsa de 460 gr, parcialmente descremada de vaca, fosfato hidrogenado disódico, carragenina, vitamina A y vitamina D. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo de 30 días naturales.	1	BOLSA				
113	Leche condensada, lata de 375 a 380 g. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Info. nutricional; 2.3 g de proteína, 1.2 g de grasa y 17.7 g de hidratos de carbono por porción de 30 g. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
114	Leche en polvo entera, adicionada con Hierro, Zinc y Vitaminas A, D, y C, elaborada a base de leche de vaca pasteurizada, bote de 2.3 kg. El bote deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTE				
115	Leche semidescremada, empaque tetra pack de 1 litro, la caja deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 12 piezas. Información nutricional: 8 g de proteína, menos de 5g de grasa saturada, 12 g de hidratos de carbono, de 250 a 300 g de calcio y 12 g de azúcar por porción de 250 ml. Debera cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
116	Lenteja entera y limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
117	Levadura fresca, elaborada a base de levadura natural y aceites comestibles. Caja con 9 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
118	Levadura fresca, elaborada a base de levadura natural y aceites comestibles. Caja con 5 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
119	Levadura instantánea seca, para panificación. Sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caja con 5 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
120	Limonada mineralizada, botella de 2 litros. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
121	Maíz palomero, granos para hacer palomitas de maíz, limpios, sin signos de plaga, libres de fauna nociva, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
122	Maíz pozolero precocido, lata de 3 a 3.3 kg. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	LATA				
123	Manteca de cerdo, manteca pura de cerdo para cocinar, envasada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	1	KILO				
124	Manteca de cerdo, manteca pura de cerdo para cocinar, envasada en bote de plástico de 18 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTE				
125	Manteca vegetal comestible, grasa vegetal comestible para procesos de panificación, contiene aceite de soya. Envasada en caja de catón, caja de 24 kg. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	1	CAJA				
126	Manteca vegetal comestible, grasa vegetal comestible para procesos de panificación, contiene aceite de soya. Envasada en caja de catón, presentación de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	PAQUETE				
127	Masa hojaldre en láminas, presentación de 2 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	PAQUETE				
128	Margarina pasteurizada sin sal, elaborada a base de grasas y aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, azúcares, mono dicliceridos de ácidos grasos, letina de soya, sal yodatada, saborizante artificial, benzoato de sodio, ácido cítrico y colorante natural, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
129	Margarina azul danés pasteurizada sin sal, elaborada a base de aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, sal yodatada, emulsificantes, benzoato de sodio (al 0.1%) sabor idéntico al natural y natural, ácido cítrico y conservadores, contiene proteína de leche y soya, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
130	Margarina roja pasteurizada sin sal, elaborada a base de aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, sal yodatada, emulsificantes, benzoato de sodio (al 0.1%) sabor idéntico al natural y natural, ácido cítrico y conservadores, contiene proteína de leche y soya, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
131	Mayonesa con jugo de limón, frasco de 3.35 a 3.4 kg. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Info. nutricional; grasa por porción de (15g), 12g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	FRASCO				
132	Mermelada de fresa, frasco de 980 g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	FRASCO				
133	Mermelada de fresa o piña molida para rellenos en procesos de panificación, resistente al horneado, envasada en cubeta de 23 kg Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CUBETA				
134	Mermelada de fresa o piña molida para rellenos en procesos de panificación, resistente al horneado,	1	KILO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	Presentación de 1 kg Caducidad: Mínimo 90 días naturales.						
135	Miel de abeja frasco de 500 ml. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Info. nutricional; 16 g de hidratos de carbono, por porción de 20 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	FRASCO				
136	Miel maple, botella de 500 g. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Información nutricional; tamaño de la porción 15g. azúcares 11g, sodio 12 mg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
137	Mostaza en salsa elaborada con especias y condimentos para dar sabor, frasco con 3.7 kg. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	FRASCO				
138	Naranjada mineralizada, botella de 2 litros. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	BOTELLA				
139	Nuez de castilla pelada: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
140	Nuez en mitades: limpia, libre de fauna nociva, fresca y en mitades, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
141	Nuez entera: limpia, libre de fauna nociva, fresca y en mitades, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
142	Orégano entero seco: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
143	Palanqueta, dulce típico elaborado con cacahuete y miel, empaque individual de 20g en bolsa de celofán. Características físicas: no tener desmoronamiento ni quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	PIEZA				
144	Pan baguette, bolsa con 4 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 5 días naturales.	1	BOLSA				
145	Pan de caja blanco o integral: pan de harina de trigo en paquete de 640 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongo. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	1	PAQUETE				
146	Pan molido en paquete de 5 kilos. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	PAQUETE				
147	Pan para cemita, pan salado crujiente, grande y decorado con ajonjolí en la tapa, elaborado a base de harina de trigo, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 5 días naturales.	1	PIEZA				
148	Pan para hamburguesa, elaborado a base de harina de trigo, empacutado en bolsa de polipropileno con 8 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	1	PAQUETE				
149	Pan para hot dog, elaborado a base de harina de trigo, empacutado en bolsa de polipropileno con 8 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.	1	PAQUETE				
150	Pan torta de agua o manteca, elaborada a base de harina de trigo, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 5 días naturales.	1	PIEZA				
151	Pan tostado de harina de trigo en paquete de 210 g. Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin	1	PAQUETE				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 60 días naturales.						
152	Papas a la francesa congeladas, envasada en bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
153	Pasas naturales: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
154	Pasta de Achiote condimento, caja de 110 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y sin humedad. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
155	Pasta de mole poblano de primera calidad, en bolsa de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
156	Pasta para sopa surtida, de sémola de trigo duro adicionada con vitaminas y hierro, elaborada a base de harina de trigo, empaquetada en bolsa de 200 g, caja con 20 bolsas. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	CAJA				
157	Picaditas elaboradas a base de masa de maíz fresca de forma circular, con un grosor mayor que una tortilla convencional, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 5 días naturales	1	PIEZA				
158	Piloncillo: elaborado a base de fructuosa, libre de fauna nociva, fresca, presentación: piezas completas empacadas en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	KILO				
159	Pimienta negra molida, envasada en frasco de 520 g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	FRASCO				
160	Polvo para hornear, frasco con 220 g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	FRASCO				
161	Polvo para preparar flan, empaque en bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	KILO				
162	Polvo para preparar gelatina de agua de diversos sabores, empaque en bolsa de 120 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOLSA				
163	Polvo para preparar gelatina de leche de diversos sabores, empaque en bolsa de 120g. Info. Nutricional; Tamaño de la porción 130g preparada, de las cuales aportan: proteínas 2.5g, Grasas 0g, Carbohidratos 11.5g. Sodio 13g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOLSA				
164	Pulpa de tamarindo, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	KILO				
165	Puré de papa en hojuela, envasado en bolsa de 2.26 kg. Info. Nutricional; Tamaño de la porción 110g preparada, contiene, Proteínas 2.6g, Grasa 2.3g, Carbohidratos 12.8g. Sodio 343mg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOLSA				
166	Puré de tomate, envasado en lata de 3 kg. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	LATA				
167	Rajas verdes de jalapeños en escabeche, envasado en lata de 2.8 kg. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 60 días naturales	1	LATA				
168	Rajas verdes de jalapeños en escabeche, envasado en lata de 800 gr. La lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 60 días naturales	1	LATA				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
169	Refresco envasado en lata de 355 ml, varios sabores. La lata deberá estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	LATA				
170	Refresco sabor sangría, botella de 2 litros. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
171	Sal con ajo en polvo, frasco de 1.03 a 1.107 kg. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	FRASCO				
172	Salsa de chile chipotle para taco árabe, envasado en botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
173	Salsa tipo chamoy, envasado en botella de 1 litro. La botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
174	Salsa de soya, elaborada a base de soya, trigo, sal y agua, envasada en botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
175	Salsa de tomate tipo catsup, envasado en botella de 970 a 1.07kg. La botella deberá estar libre de suciedad y sin abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
176	Salsa picante para botanas, envasada en botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad no rota o estrellada. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
177	Salsa tipo inglesa, envasada en botella de 980 ml. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
178	Sal yodada y fluorada de mesa, envasada en bolsa de 1 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Deberá cumplir con la norma: NOM-040-SSA1-1993, Productos y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.	1	KILO				
179	Salvado de trigo para panadería, bulto con 18 kg. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BULTO				
180	Soya texturizada, no polvo, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacada en bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	KILO				
181	Sustituto de azúcar granulado, bolsa de 550 g. Info. nutricional; Contiene menos de 1g. de Carbohidratos y menos de 5 calorías por porción. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOLSA				
182	Tapioca, frasco de 500g. El frasco deberá estar libre de suciedad, no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	FRASCO				
183	Tlacoyo, tortilla gruesa ovalada y larga elaborada a base de masa de maíz fresca, relleno de frijol, haba o alberjón, por pieza. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 3 días naturales	1	PIEZA				
184	Tomillo seco, presentación bote de 1 kg. El bote deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTE				
185	Tortillas de harina de trigo en bolsa de 12 piezas. Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOLSA				
186	Tostadas horneadas, tostadas de maíz en paquete de 240 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Deberá cumplir con la norma: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	PAQUETE				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
187	Tostadas onduladas caseras: tostadas de maíz en paquete de 324 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Deberá cumplir con la norma: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	PAQUETE				
188	Totopo para chilaquili, tortilla frita cortada en forma de triángulos, empaquetado en bolsa de celofán de 300 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOLSA				
189	Totopo para sopa azteca, tortilla frita cortada en tiritas, empaquetado en bolsa de celofán de 300 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOLSA				
190	Totopo para nachos, tortilla frita de maíz de forma redonda, empaquetado en caja con 3 bolsas de 1 kg cada una. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	CAJA				
191	Vinagre blanco, envasado en botella de 1 litros. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
192	Agua de azahar, botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Características: Infusión de pelados de flor de naranjo amargo. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
193	Esencia de mantequilla oleosa, botella 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Características: articulo para uso de panaderías, por los altos volúmenes de producción, para un alto rendimiento de materia prima y gran sabor a la misma, aditivos muy útil para todo tipo de postre horneable, galletas, pan, bizcochos, etc., ya que su composición es en base de aceite, por lo cual resiste perfectamente el horneo sin que se evapore el sabor y aroma. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
194	Esencia de naranja, botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Características: Esencia saborizante naranja de un litro, proporciona sabor y aroma, aditivo para alimentos 100% comestible. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
195	Esencia de nuez, botella de 1 litro. La botella deberá estar libre de suciedad o abolladuras. Para alimentos 100% comestible. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOTELLA				
196	Galletas en forma de barrita con relleno de (fresa, piña) de 67g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el productos no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	PIEZA				
197	Pastelito de relleno de crema y mermelada de fresa, cobertura de chocolate y espolvoreado con chispas de chocolate de 50g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	PIEZA				
198	Galletas tipo sándwich forma cuadrada combinado de 36g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	PIEZA				
199	Pastelitos empaquetados sabor a chocolate rellenos de crema forma redonda de 80g. Características físicas:	1	PIEZA				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales						
200	Galletas tipo polvorón sabor naranja 74g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	PIEZA				
201	Granillo de colores, presentación bolsa de 1 kg. Características: Pequeños cilindros de colores, obtenidos por extrusión a base de azúcar y almidones modificados, confitados y brillados. Producto 100 % horneable, conservando sus características de color y brillo después del horneado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	KILO				
202	Granillo de chocolate, presentación bolsa de 1 kg. Características: Pequeños cilindros de color café oscuro y sabor a chocolate, obtenidos por extrusión a base de azúcar y almidones modificados, confitados y brillados. Producto 100 % horneable, conservando sus características de color y brillo después del horneado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	KILO				
203	Mejorador para dulce y bollería, presentación, caja 20 paquetes por 440g (8.8 kg). Características: aditivo que brinda suavidad para pan dulce, excelente volumen, sabor aroma y textura, mejor color de corteza, miga mas blanca y uniforme. En proceso de mayor fuerza a la harina, tolerancia, al almacenado y fermentación; mayor absorción de agua y rendimiento. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	CAJA				
204	Cocoa en polvo, presentación bolsa de 1kg. Deberá cumplir con la norma: NOM-186-SSA1/SCFI-2013 Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	KILO				
205	Leche saborizada (chocolate, vainilla, fresa) 240ml. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Deberá cumplir con la norma: NOM-155-SCFI-2012 Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	PIEZA				
206	Pasta de harina para chicharrines surtida por kilo a granel. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	KILO				
207	Galleta tipo sándwich redonda de vainilla y chocolate con relleno cremoso, de 44g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	PIEZA				
208	Chile morita seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	KILO				
209	Chile mulato seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	KILO				
210	Paprika, frasco de 56.7 gr. El frasco deberá estar libre de suciedad y no roto o estrellado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	FRASCO				
211	Pulpa de fruta, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la fruta madura, envasado en bote de 1 litro. Sabor guanábana y maracuyá. Características físicas: apariencia fresca, líquido, de color homogéneo, libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	LITRO				
212	Pasta para lasagna de sémola de trigo duro adicionada con vitaminas y hierro, elaborada a base de harina de	1	CAJA				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-102-127/2026  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	trigo, empaquetada en bolsa de 500 g, caja con 12 bolsas. Caducidad: Mínimo 90 días naturales						
213	Panque con pasas y/o nuez de 255 g. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	PIEZA				
214	Roles de canela con pasas de 365 g, empaque con 6 piezas. Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	PIEZA				
215	Chispas de chocolate horneables, presentación de 500g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	PIEZA				
216	Fondant blanco, presentación de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	KILO				
217	Cobertura de chocolate blanco en forma de moneda, presentación bolsa de 500 g. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOLSA				
218	Crema para Batir Topping, 100 % Vegetal, envase tetra pack, presentación 1 litro. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	ENVASE				
219	Azúcar glass, bolsa de 1 kg. Caducidad: Mínimo 90 días naturales	1	BOLSA				
220	Linaza molida, envasado en bolsa de 1 k. sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 30 días naturales	1	BOLSA				
221	Malta para pan, mezcla de salvado, germen y derivados lácteos, en presentación de 1 kg. Libre de suciedad, humedad. Caducidad: Mínimo 30 días naturales	1	KILO				
222	Cereal Extrudado (palitos) a base de salvado de trigo y azúcar, fortificado con vitaminas y hierro, Sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 30 días naturales. Bolsa de 1 kg	1	BOLSA				
223	Tableta de chocolate amargo 70% cacao, para repostería, presentación de 1 k. Sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Caducidad: Mínimo 90 días naturales.	1	KILO				
224	Crema pastelera en maga, sabor vainilla, presentación de 1 kg. consistencia cremosa y firme que puede emplearse como decoración o relleno en frío u horneado.	1	KILO				
225	Cobertura de chocolate oscuro con 70% cacao, presentación de kilo, caducidad minima de 90 días	1	KILO				
226	Panko o pan rayado japones, presentación bolsa de un kilo, caducidad minima de 90 días	1	BOLSA				
227	Diamantina comestible, para repostería, presentación frasco de 7 grs. Colores, morado, rosa, dorado, verde pasto, azul, plata, blanco, rojo navidad, caducidad minima de 90 días	1	FRASCO				
228	Sprinkles, confeti de colores comestible para repostería, tamaño chico, presentación paquete de 400 grs, caducidad minima de 90 días	1	PAQUETE				
229	Perlas comestibles para repostería de 8mm, bolsa resellable de 300 grs, colores, rosa pastel, azul cielo, blanco, plateado, dorado, caducidad minima de 90 días	1	BOLSA				
230	Azúcar mascabado, presentación bolsa de 500 grs., caducidad minima de 90 días	1	BOLSA				
231	Royal ising o glaseado real sabor vainilla, presentación bolsa de 500 grs., caducidad minima de 90 días	1	BOLSA				

**NOTA:**

**En caso de que no aplique marca y/o nombre del distribuidor, deberá indicar NO APLICA ATENTAMENTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA**





**ANEXO 4**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**INSUMOS ALIMENTARIOS DE FRUTAS Y VERDURAS**

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
1	CAÑA DE AZUCAR.- Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces y jugosas y duras , desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insectos. Tiempo de temporada: Noviembre.	1	KILO				
2	COCO.-Características: Sin cáscara y con el agua en su interior, fresco, color blanco por dentro, tamaño regular, peso aproximado de 1 kilo a 1.100 kilo gramo y de forma esférica, sin bacterias y sin residuos de tierra. Tiempo de temporada: Todo el año.	1	PIEZA				
3	CIRUELA SANTA ROSA.- Características: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Mayo a Septiembre.	1	KILO				
4	DURAZNO AMARILLO.- Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Tiempo de temporada: Abril a Agosto.	1	KILO				
5	FRESA.- Características: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdes o blancas en el fruto, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras. Temporada: Noviembre a Mayo.	1	KILO				
6	GRANADA .- Características: Apariencia fresca, de color rojo, tamaño estándar, limpia, libre de magulladuras, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Julio a Septiembre.	1	KILO				
7	GUANÁBANA.- Características: Cáscara delgada de apariencia fresca, color verde oscuro, relativamente grande sin espinas, suave, aroma intenso, deberá sentirse firme al tacto (pero no dura), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
8	GUAYABA EXTRA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, deberá sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
9	JICAMA.-Características: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libre de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
10	KIWI.- Características: Cáscara de color uniforme café, sin presentar manchas y libre de picaduras de insectos.	1	KILO				
11	LIMON CON SEMILLA.- Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave	1	KILO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.						
12	LIMON SIN SEMILLA.- Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
13	MANDARINA.- Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Diciembre.	1	KILO				
14	MANGO MANILA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Mayo a Agosto.	1	KILO				
15	MANGO PETACÓN.- Características: Cáscara delgada de color rojo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Marzo a Junio.	1	KILO				
16	MANZANA CRIOLLA O PANOCHERA .- Características: Apariencia fresca, de color rojo rallado, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Septiembre.	1	KILO				
17	MANZANA GOLDEN.- Características: Cascara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
18	MANZANA RED DELICIOUS.- Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
19	MANZANA ROJA.- Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
20	MELON CANTALOUPE.- Características: Fruto de carne jugosa, dulce de consistencia firme, piel fina y pulpa de color naranja, sin manchas de humedad, libre de plagas y sin picaduras de insecto, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
21	MELON VALENCIANO.- Características: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
22	NARANJA PARA JUGO.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin picaduras de insectos, sin mohos, sin humedad y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
23	PAPAYA MARADOL.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los	1	KILO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	dedos, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras ni partes duras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.						
24	PEPINO.-Características: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas cafés y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
25	PERA AMERICANA.- Características: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
26	PERA DE LECHE .- Características: Apariencia fresca, de color café, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada de Agosto a Septiembre.	1	KILO				
27	PIÑA 1ª. GRANDE - Características: Consistencia firme, sin manchas, hojas (Corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
28	PLATANO DOMINICO.- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin mohos. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
29	PLÁTANO MACHO.- Características: Cáscara de color homogéneo, amarillo pálido, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
30	PLATANO TABASCO.- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Todo el año.	1	KILO				
31	SANDIA GRANDE.- Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
32	TAMARINDO.- Características: Cáscara dura, firme al tacto, apariencia fresca, entero, de color homogéneo, sin presentar manchas pardas y libres de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.	1	KILO				
33	TEJOCOTE.- Características: Fruto con cáscara de color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón de apariencia fresca, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Octubre a Diciembre.	1	KILO				
34	TUNAS.- Características: Cáscara de color uniforme, verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos. Julio a Septiembre.	1	KILO				
35	UVA SIN SEMILLA.- Características: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de	1	KILO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Junio a Diciembre.						
36	MORA.- Características: aroma intenso y característico de la mora madura y sana, color intenso y homogéneo, apariencia uniforme, libre de materiales extraños, partículas oscuras propia de la mora, libre de magulladuras. temporada: mayo a septiembre.	1	KILO				
37	FRAMBUESA.- Características: de forma redonda, pequeña y cónica, piel de texturada aterciopelada, de color maduro rojo intenso, sabor agri dulce, libre de magulladuras, sin presentar manchas ni picaduras de insectos. Temporada: Marzo a diciembre.	1	KILO				
38	BLUEBERRIES.- Características: Fruto de color azul tipo baya, carnosa, jugosa, forma redondeada, tamaño pequeño, color oscuro, sabor agri dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada. Octubre a abril.	1	KILO				
39	DURAZNO MELOCOTÓN.- Características: Piel aterciopelada, color rojo amarillento con pulpa amarillenta, de peso de 100 a 250g sabor dulce textura carnosa, jugosa, consistencia firme. Temporada: Junio a octubre.	1	KILO				
40	ACELGA: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	1	KILO				
41	AGUACATE HASS: Características: Cáscara de color oscuro, textura deberá ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	1	KILO				
42	AJO: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	1	KILO				
43	ALBAHACA: Características: Hojas frescas color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	1	KILO				
44	APIO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	1	KILO				
45	BERENJENA: Características: color morado, olor aromático ,libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	1	KILO				
46	BETABEL: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	1	KILO				
47	BROCOLÍ: Características: Color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	1	KILO				
48	CALABACITA ITALIANA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra	1	KILO				
49	CALABACITA REDONDA : Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, con rabo, sin magulladuras, sin picadura de insectos, sin picadura de gusano, sin marcas ni residuos de tierra.	1	KILO				
50	CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	1	KILO				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-102-127/2026  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
51	CEBOLLA CAMBRAY: Características: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	1	KILO				
52	CEBOLLA MORADA: Características: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	1	KILO				
53	CEBOLLIN PASTO: Características: bulbo de color blanco, ligero de textura dura y con cáscara y superficial de apariencia seca, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	1	KILO				
54	CHAMPINON: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	1	KILO				
55	CHAYOTE: Características: Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos sin residuos de tierra y sin magulladuras.	1	KILO				
56	CHILE HABANERO.- Características: Tamaño chico de 2 a 6 cm , color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	1	KILO				
57	CHILE JALAPEÑO.- Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	1	KILO				
58	CHILE POBLANO: Características: Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	1	KILO				
59	CHILE SERRANO VERDE: Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de humedad.	1	KILO				
60	CHICHARO LIMPIO: Características: Frutos limpios tiernos sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	1	KILO				
61	CILANTRO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	1	KILO				
62	COL BLANCA PIEZA GRANDE: Características: su color deberá corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. Tamaño aproximado de 20 a 25 centímetros	1	KILO				
63	COLIFLOR PIEZA GRANDE: Características: Tamaño grande ya que es tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. Tamaño aproximado de 25 a 30 centímetros	1	KILO				
64	EJOTE: Características: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, libre de humedad y sin mohos.	1	KILO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
65	ELOTE GRANO LIMPIO: Características: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deberán sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.	1	KILO				
66	ELOTE: Características: Mazorca tierna de maíz limpia, los granos al picarlos deberán sentirse suaves, sueltan líquido lechoso y libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin cascara, con un peso de 300 a 400 gramos aproximadamente.	1	KILO				
67	EPAZOTE.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin mancha, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	1	KILO				
68	ESPINACAS.- Características: Hojas frescas grandes y colores verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	1	KILO				
69	FLOR DE CALABAZA .- Características: la flor deberá estar fresca, color amarillo, que la flor se sostenga verticalmente, con 10 centímetros de tallo aproximadamente, aterciopelada libre de picadura de insectos o gusanos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	1	KILO				
70	GERMINADO DE ALFALFA .- Características, fresco, crujiente, color blanco, sin humedad, sin rastro de tierra, sin plaga, sin residuos de tierra y sin mohos.	1	KILO				
71	HIERBABUENA.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	1	KILO				
72	JITOMATE SALADET.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	1	KILO				
73	JITOMATE BOLA.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, tamaño de 8 centímetros de diámetro aproximadamente, forma esférica, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	1	KILO				
74	LAUREL.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libre de picadura de insectos y libre de residuos de tierra.	1	KILO				
75	LECHUGA ITALIANA.- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, hojas alargadas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	1	KILO				
76	LECHUGA ROMANA.- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, pesada , hojas redondas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	1	KILO				
77	MANZANILLA: Características: flores muy aromáticas, con la parte central de color amarillo intenso y hueca y los pétalos de color blanco. Tallos de 50 cm aproximadamente. sin residuos de tierra y libre de insectos.	1	KILO				
78	MENTA: Características: Hojas muy aromáticas, de color verde intenso. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	1	KILO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
79	NOPAL.- Características: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picaduras de insectos	1	KILO				
80	ORÉGANO.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático. Libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	1	KILO				
81	PAPA BLANCA.- Características: tubérculo de color amarillo, textura firme, fresca y lisa, tamaño mediano, libre de magulladuras, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	1	KILO				
82	PAPA CAMBRAY.- Característica principal de frescura, tubérculo de textura firme, color amarillo, tamaño chico ( 2 cm. de diámetro aproximadamente), libre de magulladuras, sin grietas, sin presencia de manchas negras, sin residuos de tierra o alteraciones, sin plaga.	1	KILO				
83	PEREJIL LISO.- Características: hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libre de insectos.	1	KILO				
84	PIMIENTO MORRON AMARILLO.- Características: forma alargada de color amarillo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	1	KILO				
85	PIMIENTO MORRON ROJO.- Características: forma alargada de color rojo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	1	KILO				
86	PIMIENTO MORRON VERDE.- Características: forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	1	KILO				
87	PIPICHA: Características: hojas tiernas como agujas, muy aromáticas, color verde. Tallo de 30 cm aproximadamente. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	1	KILO				
88	PORO.- Características: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	1	KILO				
89	RABANO CAMBRAY.- Características: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	1	KILO				
90	ROMERO .- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente. Presentación fresca.	1	KILO				
91	SETAS: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura firme y carnosa, lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	1	KILO				
92	TÉ LIMÓN: Características: hojas alargadas de olor agradable, color verde, sin residuos de tierra y libre de insectos.	1	KILO				
93	TOMATE VERDE.- Características: Fruto de color verde con cáscara de apariencia seca y suelta, consistencia dura, libre de picadura de insectos y sin residuos de tierra.	1	KILO				





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
94	TOMILLO.- Características: Hierba sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	1	KILO				
95	VERDOLAGAS.- Características: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	1	KILO				
96	ZANAHORIA.- Características: Tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de magulladuras, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniforme, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	1	KILO				
97	LECHUGA MORADA.- Características: Pieza de 400 gramos a 500 gramos, aspecto fresco, hojas abierta, punta redonda frescas de color verde y morada, consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	1	PIEZA				
98	GERMEN DE SOYA.- Características, fresca, crujiente de color verde brillante, olor aromática, libre de picaduras de insectos, sin residuo de tierra y sin mohos	1	KILO				

**ATENTAMENTE**  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA**





**ANEXO 5**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**INSUMOS ALIMENTARIOS DE TORTILLAS**

NO. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR O PRODUCTOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
1	TORTILLA DE MAÍZ Características: de color amarillo, de apariencia suave, consistencia blanda, no deberá presentar olor desagradable, libre de insectos y sin residuos ni olote Tamaño de 14 centímetros de diámetro. Deberá cumplir con la norma: NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.	1	KILO				

NOTA:

En caso de que no aplique marca y/o nombre del distribuidor, deberá indicar NO APLICA

NOTA:

En caso de que no aplique marca y/o nombre del distribuidor, deberá indicar NO APLICA

**ATENTAMENTE  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA**





**ANEXO 6**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**LUGARES Y HORARIOS DE ENTREGA CASAS DE ASISTENCIA**

ÁREA	NOMBRE DEL RESPONSABLE	DOMICILIO DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN	HORARIOS DE ATENCIÓN	TELÉFONO DEL RESPONSABLE
Casa del Adolescente	C. Adriana Velázquez Moreira	Maya sur No. 15, Colonia Bello Horizonte, Cuautlancingo Puebla.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	248 102 4181
	Nutrióloga de Casa del Adolescente		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa de Ángeles	C. Alejandra Mayela de Alba Sánchez	Antiguo Camino Santa Clara Ocoyucan No. 11 Col. Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	221 102 4990
	Nutrióloga de Casa del Ángeles		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa de la Niñez Poblana	C. José Julio Ahuatzí López	Carretera Federal Puebla Atlixco S/N, Col. Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	246 333 4594
	Nutriólogo de Casa de la Niñez Poblana		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa de la Niñez Tehuacán	C. Shanery Vanessa Bustamante Sánchez	Av. Cultural S/N Fraccionamiento CuIC11+B9:C14	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	222 510 1457
	Coordinadora de la Casa de la Niñez Tehuacán		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Albergue Psiquiátrico Infantil	C. Danna Mayte López Arcega	Antiguo Camino Santa Clara Ocoyucan No. 11 Col. Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	221 149 9249
	Nutrióloga de Albergue Psiquiátrico Infantil		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

ÁREA	NOMBRE DEL RESPONSABLE	DOMICILIO DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN	HORARIOS DE ATENCIÓN	TELÉFONO DEL RESPONSABLE
Casa de Niñas, Niños y Adolescentes Migrantes No Acompañados	C. Elva García Rosas	Privada 1era. Central No. 619, Col. Molinos de San Francisco, Puebla, Pue.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	222 373 9040
	Encargada de la Casa de Niñas, Niños y Adolescentes Migrantes No Acompañados		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa de Niñas, Niños y Adolescentes Migrantes Acompañados	C. Adanari Neri Ibarra	Calle 11 Oriente #44 Colonia Centro, Puebla, Puebla	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	222 242 6987
	Coordinadora del Albergue de Niñas, Niños y Adolescentes Migrantes Acompañados		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa del Abue Cocina	C. Arjuna Hari Dasa Chávez López	AV. 11 Norte No. 1810 Col. El Tamborcito, Puebla, Pue.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	222 526 4512
	Chef de Cocina de la Casa del Abue		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa del Abue Panadería	C. Alberto Portugal Titla	AV. 11 Norte No. 1810 Col. El Tamborcito, Puebla, Pue.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	221 254 8643
	Encargado de Panadería de Casa del Abue		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Dirección de Fortalecimiento Institucional	C. Yesica de la Rosa Zambrano	Calle 4 Oriente No. 806, Col. Centro, Puebla, Puebla	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	222 344 6126
	Personal Administrativo del Departamento de Capacitación y Desarrollo			
Dirección de Delegaciones	C. Roberto Ortiz Osorio	Av. Reforma 1305, Centro histórico de Puebla, 72000	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	222 229 5200 Ext. 5300





ÁREA	NOMBRE DEL RESPONSABLE	DOMICILIO DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN	HORARIOS DE ATENCIÓN	TELÉFONO DEL RESPONSABLE
	Director de Delegaciones	Heroica Puebla de Zaragoza, Pue.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Centro Poblano de Salud Mental Integral	C. Larissa Martínez	Calzada de los fuertes número 110 colonia Centro Cívico 5 de mayo C.P. 72290	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	222 255 9116
	Nutrióloga de Centro Poblano de Salud Mental Integral		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	

**NOTA: LOS SIGUIENTES INMUEBLES SON ENUNCIATIVOS NO LIMITATIVOS, TODA VEZ QUE SE PODRÁN AGREGAR INMUEBLES ADICIONALES DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL ÁREA SOLICITANTE**

Dirección de Administración y Finanzas	C. Marcos Matamoros Moreno	Av. Reforma 1305, Centro histórico de Puebla, 72000 Heroica Puebla de Zaragoza, Pue.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	222 229 5200
	Director de Administración y Finanzas		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	
Casa del Abue Sur	C. Elva Rosa García Rosas	Calle 11 Nte. 1818, Santa Anita, 72094 Heroica Puebla de Zaragoza, Pue.	Entrega de Insumos Alimentarios Partida 1, 2 y 3 Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 hrs a 12:00 hrs	222 373 9040
	Coordinadora de Casa del Abue Sur		Entrega de Insumos Alimentarios Partida 4 de Lunes a Domingo de 09:00 hrs a 12:00 hrs	





**ANEXO 7**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**BOX LUNCH**

No. DE PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DE LOS BOX LUNCH	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN
1	PAQUETE	a) 1 BAGUETTE DE 15 CM CON MAYONESA, JAMÓN DE PAVO, QUESO MANCHEGO, LECHUGA, CEBOLLA, RAJAS EN ESCABECHE, ENVUELTO EN SERVILLETA.		
		b) 1 BOTELLA DE AGUA DE 500 ML.		
		c) 1 REFRESCO DE LATA DE 355 ML. (SABOR INDISTINTO)		
		d) 1 PAQUETE DE GALLETAS TIPO POLVORÓN SABOR NARANJA, EMPAQUE INDIVIDUAL DE 74 G.		
		e) 1 DULCE DE AMARANTO (ALEGRÍA), PRESENTACIÓN INDIVIDUAL DE 20 G.		
		f) 1 PALANQUETA, EMPAQUE INDIVIDUAL DE 20 G.		
		g) 1 MANZANA GOLDEN		
2	PIEZA	PASTEL DE CHOCOLATE CON RELLENO DE NUEZ, CON CUBIERTA BLANCA DE CREMA BATIDA, PARA 1500 PERSONAS. (ENTREGARLO EL DÍA 28 DE AGOSTO A LAS 08:00 HORAS.)		

**NOTA:**

En caso de que no aplique marca y/o nombre del distribuidor, los licitantes deberán indicar NO APLICA.

El proveedor deberá entregar los box lunch, debidamente empaquetados en un domo de plástico, cuidando que queden completamente cubiertas, en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas o químicas.

**ATENTAMENTE  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**





**MODELO DE CONTRATO**

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES ----- QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA** POR CONDUCTO DE LA **SECRETARIA** QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINADA “**LA SECRETARIA**” -----, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CALIDAD DE ÁREA REQUERENTE Y A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL CONTRATANTE**”, ASISTIDA POR -----; TODOS POR LA MISMA DEPENDENCIA; Y POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA MORAL/FÍSICA DENOMINADA -----; REPRESENTADA LEGALMENTE EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CARÁCTER DE -----, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL PROVEEDOR**”, Y CUANDO ACTÚEN DE FORMA CONJUNTA SE LES DENOMINARA “**LAS PARTES**”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

**DECLARACIONES**

**I.- De “LA SECRETARIA”**

**I.1.-** Que, es una Dependencia de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Puebla, y está facultada para intervenir en el presente contrato, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 82 y 83, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla; 1, 3, 19, 31 fracción I y 32 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla.

**I.2.-** Que, el Coordinador General de Administración de la Secretaría de Gobernación tiene la facultad para suscribir el presente contrato de conformidad con lo dispuesto por los artículos 9, segundo párrafo, 13, 15, primer párrafo, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; 1, 5, fracción VIII, 18 fracción VI, 73 fracción XVII del Reglamento Interior de la Secretaría General de Gobierno con base en el artículo Décimo Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla en vigor, y Acuerdo Delegatorio de fecha dieciocho de febrero del año en curso, por el cual el Titular de ésta Secretaría, delega a los titulares de la Coordinación General de Administración y Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales la facultad de realizar los actos relativos a los procedimientos de adjudicación de contratos de adquisiciones, arrendamientos y prestación de servicios que requiera “LA SECRETARÍA”, de conformidad con el artículo Séptimo Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla en vigor; asistido por el Coordinador General de Protección Civil en su calidad de área requirente, y la Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales, en término de los artículos 5 fracciones VII, VIII.2, 18 fracción VI, 19 fracción XIII, 69 fracciones VII y 75 fracción IX, todos del citado Reglamento.

**I.3.-** Que la adquisición de los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES), objeto del presente contrato se efectuó mediante (TIPO DE PROCEDIMIENTO), de fecha -----, de conformidad con lo establecido en los artículos (FUNDAMENTO CORRESPONDIENTE AL TIPO DE PROCEDIMIENTO) y demás aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

**I.4.-** Que cuenta con los recursos suficientes para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, de acuerdo al Oficio Núm. ----- que emite -----, con cargo a la llave presupuestal siguiente: -----.

**I.5.-** Que señala como domicilio legal, para los efectos legales correspondientes el ubicado en -----, Código Postal -----, Ciudad.

**I.6.-** Que, su Registro Federal de contribuyentes es-----

**II.- De “EL PROVEEDOR”**

**II.1.-** Que es una persona (FÍSICA/MORAL) misma que está constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, lo que se acredita con la póliza número -----, Libro --- del Registro Público de Comercio -----, otorgada ante la fe del Licenciado -----, Corredor Público número --- de -----.

**II.2.-** Que es ----- de la persona moral denominada -----, que cuenta con la capacidad jurídica para contratar y obligarse a la ejecución y cumplimiento del objeto del presente contrato, constituida conforme -----, la cual acredita con la Escritura Pública Número ----- otorgado ante la fe del -----.





Declarando bajo protesta de decir verdad que las facultades otorgadas por su representada, no le han sido modificadas, restringidas ni revocadas y se identifica en este momento con Credencial para Votar, expedida por el Instituto Nacional Electoral número ----- y clave de elector -----.

II.3.- Que dentro de su objeto social se encuentra la ----- . Lo anterior de acuerdo a su Acta Constitutiva.

II.4.- Que, se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes, bajo el número----

II.5.- Que, acredita tener solvencia económica, financiera y técnica, lo que permite cumplir con las obligaciones requeridas por “EL CONTRATANTE”, de acuerdo a la documentación que se adjunta al presente contrato.

II.6.- Que dispone de la organización, experiencia, personal capacitado y demás elementos técnicos, humanos y económicos necesarios para obligarse en términos del presente contrato.

II.7.- Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que le impida suscribir el presente contrato, previstos en el artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento que le impida contratar y manifiesta estar al corriente en sus obligaciones fiscales en los términos del artículo 24-E del Código Fiscal del Estado de Puebla.

II.8.- Que se compromete a inscribirse/actualizarse al Padrón de Proveedores Municipal, de conformidad a lo establecido en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

II.9.- Que señala como domicilio legal para los efectos correspondientes el ubicado en -----, C.P -----.

II.10.- Que declara bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, 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.

III.- De “LAS PARTES”:

ÚNICO.- Que se reconocen la capacidad y personalidad jurídica con que se ostentan y con la cual se celebra este contrato, manifestando que no existe error, dolo, mala fe, ni cualquier otro vicio que afecte el consentimiento con que se celebra el mismo.

En mérito de lo anteriormente expuesto, “LAS PARTES” se someten a las siguientes:

## CLÁUSULAS

### PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

“EL PROVEEDOR” a través del presente acto jurídico entregará a “EL CONTRATANTE”, los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES ADQUIRIDOS) solicitados por (NOMBRE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD), conforme a las especificaciones técnicas establecidas dentro de las Bases de (PROCEDIMIENTO-----).

### SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.

“EL PROVEEDOR” se obliga a entregar los bienes objeto del presente contrato de acuerdo a las especificaciones (BASES DEL PROCEDIMIENTO-----).

### TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.

“EL PROVEEDOR” se obliga a entregar los bienes materia del presente contrato a “EL CONTRATANTE”, (DE CONFORMIDAD CON LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO).





Asimismo **“EL PROVEEDOR”** se obliga a entregar los bienes adquiridos materia del presente instrumento en el inmueble ubicado en -----.

#### **CUARTA.- DEL IMPORTE TOTAL.**

**“LAS PARTES”** convienen que el importe por la adquisición de los bienes (DESCRIBIR BIENES ADQUIRIDOS), objeto del presente contrato, es fijo y es por un monto mínimo de \$-----,--- (----- --/100 M.N.) y un monto máximo de \$-----,--- (----- --/100 M.N.) más el Impuesto al Valor Agregado por la cantidad de \$-----,--- (----- --/100 M.N.).

#### **QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.**

**“LAS PARTES”** en este acto convienen que el pago por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato, se efectuará de la siguiente forma:

- I. La forma de pago se realizará en una sola exhibición dentro de los 30 días naturales posteriores a la entrega de la factura, contra entrega de los bienes materia del presente contrato, a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; la factura deberá cubrir con los requisitos de los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación. **“EL PROVEEDOR”** deberá contar con facturación electrónica;
- II. **“EL PROVEEDOR”** realizará el pago del derecho del CINCO AL MILLAR, por los pagos que se generen con motivo de la adquisición de los bienes objeto del presente instrumento, lo anterior de conformidad a la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal vigente;
- III.- El pago descrito en el Punto I de la presente Cláusula, se efectuará a **“EL PROVEEDOR”** por medio de transferencia de recursos a la cuenta y CLABE que para tal efecto éste le indique a **“EL CONTRATANTE”** o bien mediante cheque, a juicio de este último previa presentación de la factura respectiva, siempre que se hayan entregado los bienes objeto del presente contrato a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; dicha factura deberá cumplir con los requisitos legales y aplicables;

#### **SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.**

**“LAS PARTES”** convienen que no habrá incremento en la cantidad por concepto de pago de los bienes materia del presente contrato, sobre los costos fijos del mismo a que hace referencia la Cláusula Cuarta.

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido **“EL PROVEEDOR”**, éste se obliga a reintegrarlos, más los intereses generados, mismos que se computarán por días naturales desde la fecha del pago en exceso, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **“EL CONTRATANTE”**.

#### **SÉPTIMA.- DE LAS OBLIGACIONES DE “EL PROVEEDOR”.**

Para el cumplimiento del objeto del presente contrato, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a:

- I. Entregar a **“EL CONTRATANTE”** los bienes materia del presente contrato, en términos de la Cláusula Segunda y de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en la Cláusula Tercera del presente contrato;
- II. Asimismo **“EL PROVEEDOR”** se compromete a lo siguiente:
  - a) Entregar los bienes materia del presente instrumento en el lugar señalado por la contratante;
  - b) Garantizar los vicios ocultos, si los hubiera, durante la vigencia de la garantía;





- c) Responder por los daños parciales o totales que su personal, los equipos o el material empleados por éste, cause a los bienes propiedad de “EL CONTRATANTE”, servidores públicos y a terceros;
- III. Adoptar las medidas de seguridad necesarias para la conservación y buen estado de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Responder por los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a “EL CONTRATANTE” o a terceros;
- V. Responsabilizarse de la honradez, buena conducta, eficiencia y absoluta discreción del personal que utilice en la entrega de los bienes materia del presente contrato;
- VI. Entregar a “EL CONTRATANTE” la garantía de cumplimiento por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato;
- VII. Proporcionar el número de cuenta y CLABE a “EL CONTRATANTE” para el pago oportuno por la adquisición de los bienes materia del presente contrato;
- VIII. Comunicar por escrito oportunamente a “EL CONTRATANTE” cualquier cambio de domicilio fiscal;
- IX. Cumplir con las demás obligaciones establecidas en el presente Contrato, las que deriven de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las demás disposiciones legales, técnicas, reglamentarias y administrativas que resulten aplicables en la materialización del objeto contratado.

#### OCTAVA.- DE LAS OBLIGACIONES DE “EL CONTRATANTE”.

Para el cumplimiento del objeto del presente contrato “EL CONTRATANTE” se obliga a:

- I. Pagar a “EL PROVEEDOR”, la cantidad fijada en la Cláusula Cuarta por concepto de pago, en los términos previstos en la Cláusula Quinta, ambas del presente Instrumento;
- II. Aplicar las sanciones correspondientes en caso de atraso o incumplimiento sin justificación alguna, que marca la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal;
- III. Dar seguimiento al cumplimiento del objeto del presente contrato por conducto de la Unidad Responsable; y
- IV. Las demás que deriven del presente contrato.

**NOVENA.- DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y POSIBLES VICIOS OCULTOS.-** De conformidad con lo dispuesto por el artículo 126 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, “EL PROVEEDOR” se obliga a constituir Fianza expedida por Afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Seguros y Fianzas, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato, la cual deberá ser a favor de **LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**, por un importe equivalente al -----% DEL MONTO MÁXIMO del presente contrato con I.V.A. incluido, para garantizar el fiel y exacto cumplimiento y la indemnización por vicios ocultos de las obligaciones consignadas en el presente instrumento y en la que además se especifique:

- Número de Contrato.
- Fecha del Contrato.
- Monto total del Contrato.





- Fecha de expedición y vigencia de la póliza, la cual deberá permanecer vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente.
- Monto de la fianza.
- Señalar con precisión las obligaciones garantizadas.
- Que la afianzadora se obliga a seguir garantizando aún en el caso de que se otorguen prórrogas o esperas.
- Que se somete al procedimiento de ejecución que se establece en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, en el supuesto de hacerse exigibles las garantías.

“**EL PROVEEDOR**” queda obligado a presentar a “**LA SECRETARÍA**”, la garantía de cumplimiento del contrato, a más tardar dentro de los cinco días naturales siguientes a que se firme el presente instrumento.

Estableciendo “**LAS PARTES**” que en caso de que el proveedor no exhiba la garantía, establecida en líneas que anteceden, será motivo de rescisión administrativa de manera unilateral de este Contrato, sin responsabilidad para “**LA SECRETARÍA**” de ningún tipo de prestación o de derecho.

En caso de que “**LA SECRETARÍA**”, decida modificar el contrato, de conformidad con el artículo 112 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, “**EL PROVEEDOR**” se obliga a garantizar dicha modificación en los términos señalados en el instrumento respectivo.

#### **DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.**

“**EL PROVEEDOR**” no podrá conferir, ceder, ni transmitir los derechos y obligaciones que a su cargo se deriven del presente contrato, en forma parcial ni total, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso deberá contar con el consentimiento por escrito de “**EL CONTRATANTE**”.

#### **DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.**

“**EL PROVEEDOR**” conviene y acepta que en atención al origen del presente contrato, no se establecen o derivan del mismo, en ningún caso, relaciones laborales; asimismo, el personal empleado por “**EL PROVEEDOR**”, para el cumplimiento del objeto de este contrato, se entenderá relacionado exclusivamente con él, por ende “**EL PROVEEDOR**” asumirá la responsabilidad por este concepto de acuerdo a las disposiciones legales en materia del trabajo y seguridad social, en ningún caso “**EL CONTRATANTE**” será considerado como empleador solidario o sustituto.

#### **DÉCIMA SEGUNDA.- DE LA RESPONSABILIDAD DE “EL PROVEEDOR”.**

“**EL PROVEEDOR**” se obliga a otorgar los bienes objeto de este contrato a satisfacción de “**EL CONTRATANTE**” así como responder por cuenta y riesgo del retardo o deficiencia en la entrega de los mismos así como de los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a “**EL CONTRATANTE**”, o a terceros.

#### **DÉCIMA TERCERA.- DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.**

“**EL CONTRATANTE**” podrá rescindir el presente contrato administrativamente de pleno derecho, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 122 en relación con los diversos 123 y 125 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, sin necesidad de declaración judicial y sin responsabilidad para éste, cuando concurran los siguientes casos:

- I. Si “**EL PROVEEDOR**” no entrega los bienes objeto del presente instrumento en la fecha pactada;
- II. Si “**EL PROVEEDOR**”, no entrega los bienes objeto de este contrato en las especificaciones técnicas, condiciones, términos y características pactados en el mismo;
- III. Si “**EL PROVEEDOR**” suspende injustificadamente la entrega de los bienes objeto del presente contrato;





- IV. Si **“EL PROVEEDOR”** no otorga a **“EL CONTRATANTE”** los informes que éste le requiera con relación a los bienes adquiridos contratados;
- V. Si **“EL PROVEEDOR”** es declarado sujeto a concurso mercantil o en estado de quiebra; y
- VI. En caso de incumplimiento de **“EL PROVEEDOR”** a cualquiera de las obligaciones derivadas del presente contrato.

**“EL CONTRATANTE”** podrá optar entre demandar el cumplimiento del contrato, o bien, declarar la rescisión administrativa del mismo; asimismo, **“EL PROVEEDOR”** conviene en pagar los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

En el caso de que sea **“EL PROVEEDOR”** quien pretenda dar por rescindido este contrato por causas de incumplimiento imputables a **“EL CONTRATANTE”**, deberá obtener declaración judicial favorable, siendo requisito indispensable agotar previamente el procedimiento de conciliación establecido en el artículo 147 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

#### **DÉCIMA CUARTA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.**

**“EL CONTRATANTE”** tendrá la facultad de verificar el cumplimiento por parte de **“EL PROVEEDOR”** de sus obligaciones adquiridas al amparo de este contrato, en los términos acordados; **“EL CONTRATANTE”** podrá optar por aplicar penas convencionales de acuerdo a lo previsto por el artículo 110 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en caso de determinar que existen los siguientes eventos:

- I. Cuando **“EL PROVEEDOR”** se atrase en la entrega de los bienes objeto del presente contrato; y
- II. Cuando **“EL PROVEEDOR”** entregue los bienes materia del presente contrato con diferentes características o términos a lo pactado;

**“LAS PARTES”** convienen y aceptan en fijar como pena convencional, para cualquiera de los eventos de incumplimiento, la cantidad correspondiente al 1% (uno por ciento) sobre el monto total de los bienes objeto del presente contrato, no entregados a tiempo o bien entregados con características y términos distintos a lo pactado, cuantificando la pena por cada día natural hasta la entrega a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; asimismo en caso de que la aplicación sume el 10% (diez por ciento) del MONTO MÁXIMO del contrato **“EL CONTRATANTE”** podrá rescindirlos. Tratándose del supuesto previsto en la fracción II de la presente Cláusula, **“EL PROVEEDOR”** además deberá sustituir el servicio conforme a las características contratadas.

Esta Cláusula se aplicará independientemente de las sanciones a que haya lugar en términos de los artículos 135, 136 fracciones III y IV, 137, 138 y 142 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

#### **DÉCIMA QUINTA.- DE LA SUSPENSIÓN.**

**“EL CONTRATANTE”** podrá suspender total o parcialmente y en forma temporal la vigencia del presente contrato, en términos de lo previsto por el artículo 121 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, cuando exista causa justificada, debiendo hacerlo del conocimiento por escrito de **“EL PROVEEDOR”**, una vez que se haya definido la suspensión, la vigencia no podrá ser modificada ni prorrogada por tiempo indefinido.

#### **DÉCIMA SEXTA.- DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA.**

**“EL CONTRATANTE”**, podrá terminar en forma anticipada el presente contrato, de acuerdo con el artículo 124 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los siguientes casos:

- I. Cuando concurren razones de interés general;





- II. En caso de existir causas justificadas, que extingan la necesidad de requerir los bienes originalmente contratados o hagan imposible la continuación de la vigencia del mismo, y se demuestre que en caso contrario, se causaría un daño o perjuicio grave al Estado; y
- III. Cuando no sea posible determinar la temporalidad de la suspensión a que se refiere la Cláusula anterior.

**DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.**

“EL CONTRATANTE” pondrá a disposición de “EL PROVEEDOR”, la documentación e información necesaria que sea considerada confidencial para el debido cumplimiento de la prestación del servicio objeto de este contrato, por lo que “EL PROVEEDOR”, se obliga a no divulgarla, bajo pena de responder de los daños y perjuicios que le pudiera ocasionar a “EL CONTRATANTE”, con independencia de las sanciones civiles o penales en las que “EL PROVEEDOR”, o cualquiera de sus funcionarios, empleados o agentes pudiera incurrir.

Para estos efectos se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas, métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, formulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños, descubrimientos, estudios, compilaciones, programas de software, hardware, folletos, gráficas, o cualquier otro tipo de información, propiedad de “EL CONTRATANTE” a la que tenga acceso “EL PROVEEDOR”, misma que podrá constar en documentos, fórmulas, cintas magnéticas, documentos impresos, medios electrónicos de cualquier tipo, programas de computadora, diskettes, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

**DÉCIMA OCTAVA.- DE LAS MODIFICACIONES.**

Las modificaciones que en su caso “LAS PARTES” acuerden, se realizarán en términos de lo previsto por la Sección Dos “Modificaciones a los Contratos”, del Capítulo I “De los Contratos”, del Título Quinto “Contratación” de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

**DÉCIMA NOVENA.- DE LA VIGENCIA.**

El presente contrato entrará en vigor a partir de la fecha de su suscripción, y concluirá al XX de XXXXXXXX de XXXX.

**VIGÉSIMA.- DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.**

“LAS PARTES” se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establecen la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, Ley de Egresos del Estado de Puebla y demás disposiciones legales aplicables.

**VIGÉSIMA PRIMERA.- DE LA JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.**

Para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, “LAS PARTES” se someten expresamente a la jurisdicción y competencia de los Tribunales del Distrito Judicial de Puebla, por lo tanto renuncian al fuero y jurisdicción que pudiera corresponderles en razón de su domicilio presente o futuro, o por cualquier otra causa.

Leído el presente contrato y enteradas “LAS PARTES” de su contenido, lo firman por triplicado el -----, en la Heroica Puebla de Zaragoza.





ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS: ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS, VERDURAS Y TORTILLAS QUE SERÁN OTORGADOS A LOS ALBERGADOS DE LAS DIFERENTES CASAS DE ASISTENCIA Y PARA LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS POR LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**“EL CONTRATANTE”**

**UNIDAD RESPONSABLE”**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE**  
(CARGO)

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE**  
(CARGO)

**“ASISTE”**

**“EL PROVEEDOR”**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE**  
(CARGO)

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE**  
(CARGO)

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, CORRESPONDEN AL CONTRATO DE ----- CELEBRADO POR ----- Y -----, EL ----DE ----- DEL XXXX.

