



**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

Finanzas
Secretaría de Planeación,
Finanzas y Administración

**POR AMOR A
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-104-085/2026

**SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
PERECEDEROS**

**PARA EL:
INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS
TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE
PUEBLA**

MAYO DE 2026





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

CALENDARIO	
1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	04 DE MAYO DE 2026
2. PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL 07 DE MAYO 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 07 DE MAYO DE 2026
4. JUNTA DE ACLARACIONES	EL 11 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 15 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 21 DE MAYO DE 2026 A LAS 16:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
7. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 17:30 HORAS DEL 22 DE MAYO DE 2026 Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES

ÍNDICE	
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.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.	21.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.
7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.	22.- PAGO.
8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.	23.- ASPECTOS VARIOS.
9.- JUNTA DE ACLARACIONES.	24.- INCONFORMIDADES.
10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.	25.- AVISO DE PRIVACIDAD.
11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.	
12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.	
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 INICIO DE SERVICIO.
ANEXO I: FORMATO CARTA NO CONFLICTO DE INTERESES
ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO.
ANEXO 2: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE DISTRIBUCIÓN DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS.
ANEXO 3: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS PARA EL ISSSTEP.
ANEXO 4: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN.
ANEXO 5: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.
ANEXO 6: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO DEL SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE VERDURAS Y FRUTAS.
ANEXO 7: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN.
ANEXO 8: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESANAL.
ANEXO 9: LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO PARA EL SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESANAL.
ANEXO 10: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTÉS, HIELO Y PAN BLANCO.
ANEXO 11: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTÉS, HIELO Y PAN BLANCO.
ANEXO 12: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LÁCTEOS, ABARROTÉS, HIELO Y PAN BLANCO PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN.
ANEXO 13: PROPUESTA TÉCNICA (PARTIDA 1 CARNES ROJAS POLLO Y EMBUTIDOS).
ANEXO 14: PROPUESTA TÉCNICA (PARTIDA 2 FRUTAS Y VERDURAS).
ANEXO 15: PROPUESTA TÉCNICA (PARTIDA 3 PAN ARTESANAL).
ANEXO 16: PROPUESTA TÉCNICA (PARTIDA 4 PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTÉS, HIELO Y PAN BLANCO
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, 7, 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, 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 y 68 fracción IX del Reglamento Interior de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, se emiten las siguientes:

BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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: Departamento de Servicios Generales del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes 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 adjudicación del o los servicios 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: Venustiano Carranza No. 810, Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Pue., Código Postal 72550.

1.6.- DOMICILIO DE LA CONVOCANTE: Planta Baja del Edificio ubicado en Avenida 11 Oriente, número 2224 en la Colonia Azcárate, C.P. 72501 de la Ciudad de Puebla, Puebla.

1.7.- FINALIDAD DE LA LICITACIÓN: La presente Licitación Pública Nacional tiene como objeto atender los requerimientos de la Contratante para el servicio integral de abasto y distribución de alimentos perecederos.

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-104-085/2026**.

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: Despacho del Departamento de Alimentación del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes del Estado de Puebla





INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.- SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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: **PROPIO**.

2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.

2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: **EL 04, 06 Y 07 DE MAYO 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/>, **EL 04, 06 y 07 DE MAYO 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 **EL 04, 06 y 07 DE MAYO 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 las oficinas de la convocante, ubicado en Avenida 11 Oriente, número 2224 en la Colonia Azcárate, C.P. 72501 de la Ciudad de Puebla **EL 04, 06 y 07 DE MAYO 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

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. **Sólo se generará dicha orden EL 04, 06 y 07 DE MAYO 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 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 Atlxycayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlxycayotl, 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-104-085/2026** 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 realizados 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:

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 contratación), 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 la contratación, 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-104-085/2026**, 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 con el formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

3.6.- 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.- 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 generado

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 CFDI.

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, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 16**, 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-104-085/2026**, 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, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 16**, 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.- **PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** Deberá ser realizado a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2026.

4.4.- **PERIODO DE GARANTÍA:** Durante la vigencia del contrato.

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 a los anexos 13, 14, 15 y 16, la marca y/o nombre del distribuidor, tamaño y/o peso y presentación, de los insumos requeridos para la prestación del servicio. Asimismo, deberán presentar en su propuesta técnica los anexos 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12 referenciados en el presente procedimiento, los cuales deberán estar debidamente firmados por la persona autorizada para ello.

4.6.2.- Los licitantes deberán presentar currículum 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 prestación de servicios iguales o similares al requerido, de acuerdo con el **Anexo B1.**





4.6.3.- Los licitantes deberán presentar una relación en formato libre de al menos tres (3) servicios iguales o similares en características al solicitado en el presente procedimiento de contratación, prestados durante los últimos tres (3) años, a clientes distintos. Dicha relación deberá incluir por cada servicio: Nombre del cliente, domicilio, teléfono de contacto, monto y descripción del servicio, 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 los servicios previamente enlistados. Cada documento deberá contener de manera visible: importe total, fecha de expedición y/o periodo del servicio.

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

4.6.5.- Los licitantes deberán presentar por cada una de las partidas en formato libre, currículum firmado por el personal, en el que indique su experiencia mínima de 1 año, en la prestación del servicio igual o similar al requerido, en el que se indique lo siguiente:

a) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, debiendo presentar copia simple legible de la licencia de conducir tipo mercantil vigente y de su identificación oficial con fotografía vigente.

b) 2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con experiencia mínima de 1 año en la carga y descarga de alimentos, debiendo presentar copia simple legible de su identificación oficial con fotografía vigente.

(Aplica para cada una de las partidas 1, 2 y 4)

Para la partida 3:

8) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, debiendo presentar copia simple legible de la licencia de conducir tipo mercantil vigente y de su identificación oficial con fotografía vigente.

b) 1 (Un) Ayudante y/o cargador con experiencia mínima de 1 año en la carga y descarga de alimentos, debiendo presentar copia simple legible de su identificación oficial con fotografía vigente.

4.6.6.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible de la factura a su nombre o contrato de arrendamiento adjuntando en copia simple legible las identificaciones de los suscribientes del contrato, mismo que deberá permanecer vigente durante la prestación del servicio, de cuando menos 1 vehículo tipo pick Up camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura (unidades termoking), por cada una de las partidas con los que prestará el servicio, anexando 2 fotografías en tamaño indistinto a color en las cuales se observa que cuentan con cámaras y equipos de refrigeración y/o congelación, modelo 2015 o superior; así como copia simple legible de las tarjetas de circulación o facturas de dichas unidades. (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

4.6.6.1.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible de la factura a su nombre o contrato de arrendamiento adjuntando en copia simple legible las identificaciones de los suscribientes del contrato, mismo que deberá permanecer vigente durante la prestación del servicio, de cuando menos 1 vehículo tipo sedan y/o pick Up modelo 2015 o superior; así como copia simple legible de las tarjetas de circulación o facturas de dichas unidades. (Aplica para la partida 3).

4.6.7.- Los licitantes deberán de presentar en su propuesta técnica copia simple legible del Aviso de funcionamiento expedido por la Secretaría de Salud con alcance a grupo de alimentos (cárnicos) lo anterior de conformidad con el Artículo. 47, primer párrafo del artículo 200 BIS y 202 de la Ley General de Salud. (Aplica para la partida 1).

4.6.8.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible del 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. (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

4.6.9.- Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica copia simple legible del certificado de calibración vigente emitido por la procuraduría Federal de Protección al consumidor (PROFECO) o laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de acreditación (EMA). (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).





4.6.10.- Los licitantes deberán de presentar en su propuesta técnica copia simple legible del Certificado (s) TIF (Tipo Inspección Federal) a nombre del distribuidor y/o productor con alcance mínimo a cárnicos y/o embutidos (aplica para los apartados de carnes rojas (res, cerdo), pollo y embutidos requeridos), así como de sus instalaciones operativas, de conformidad con las normas oficiales mexicanas NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, y la norma NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne, para garantizar la higiene e inocuidad de los productos cárnicos que suministrará. (Aplica para la partida 1).

4.6.11.- Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica copia simple legible de tarjetón de licencia de funcionamiento para giros sin venta de bebidas alcohólicas a su nombre con el giro comercial de panadería. (Aplica para la partida 3).

4.6.12.- Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica 2 fotografías tamaño indistinto de la fachada del domicilio, de sus instalaciones y/ área de producción donde se realiza el pan artesanal (Aplica para la partida 3).

4.6.13.- Los licitantes deberán de presentar en su propuesta técnica, su programa de limpieza y sanitización, impreso y en formato libre, donde se demuestre que se ha llevado a cabo en las instalaciones de almacenamiento de los productos alimenticios a suministrar a la contratante.

4.6.14.- Los licitantes deberán de presentar en su propuesta técnica copia simple legible del Aviso de funcionamiento de acuerdo con el giro solicitado expedido por la Secretaría de Salud del domicilio fiscal, ubicado en la ciudad de Puebla o sus alrededores en un radio máximo de 50 kilómetros.

4.6.15.- 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 comprometa, en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de carnes rojas, pollo y embutidos de acuerdo a las características y especificaciones que se detallan en la descripción de la partida, en los lugares y días establecidos en el anexo 3. (Aplica para la partida 1)

b) A realizar la entrega de frutas y verduras de acuerdo a las características y especificaciones que se detallan en la descripción de la partida en los lugares y días establecidos en el anexo 6. (Aplica para la partida 2)

c) A realizar la entrega de pan artesanal de acuerdo a las características y especificaciones que se detallan en la descripción de la partida en los lugares y días establecidos en el anexo 9. (Aplica para la partida 3)

d) A realizar la entrega de productos lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco de acuerdo a las características y especificaciones que se detallan en la descripción de la partida en los lugares y días establecidos en el anexo 11. (Aplica para la partida 4)

e) A dar respuesta en un lapso máximo de 2 horas una vez notificado por la contratante el faltante o rechazo de un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

f) A que acepta que la contratante supervise en el sitio de entrega, en forma constante y aleatoria cada carga de pedidos realizados.

g) 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 prestación del servicio.

h) A garantizar el servicio durante la vigencia del contrato.

8) A que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica grado alimenticio.

j) A que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).

k) A aceptar que, en caso de no retirar los productos en un plazo máximo de 24 horas, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.

l) A garantizar que, todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo de los productos, correrán por cuenta propia.





m) A responder por su personal que cause daños o perjuicios graves que por inobservancia o negligencia de su personal hacia la contratante y/o terceros.

n) A que se encargará de la transportación, alimentación y viáticos en general derivados de la prestación del servicio sin cargo extra para la contratante.

o) A entregar los productos de conformidad con los Anexo 4, 7 y 12 y las características físico-químicas solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción de la partida en caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos. (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

p) A entregar los productos con las características solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción de la partida, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos. (Aplica para la Partida 3).

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

- Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección.
- Que no sean del gramaje, unidad de medida 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.
- Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas a la entrega.

r) A que el personal deberá de contar en todo momento con uniforme limpio de color indistinto y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en: cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado), así como con gafete de identificación con fotografía.

s) A que el personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas.

t) A no subcontratar el servicio.

u) A no realizar proposiciones escaladas de precios durante la vigencia del servicio.

v) A realizar el canje al 100% de productos alimenticios que presenten vicios ocultos, que resulten dañados por defectos de empaque y/o transportación, o no cumplan con las especificaciones físico-químicas solicitadas, a

partir de la recepción de los mismos, los cuales serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 2 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los productos.

w) A que los productos de pan artesanal que se entreguen contarán con los estándares de calidad establecidos por la PROFECO (Procuraduría Federal del Consumidor) organismo para la defensa de los derechos del consumidor, los productos deberán ser de primera calidad y frescos. (Aplica para la partida 3).

x) A que todos los productos que se entreguen para la prestación del servicio deberán estar en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daños a la salud.

y) A permitir que la persona designada por la contratante inspeccione los productos alimenticios, antes de introducirlos a los Departamentos de Alimentación de las 4 áreas del Instituto y que sean de tamaño, peso y calidad uniforme.

z) A que los productos alimenticios se conservarán frescos en todo momento, debiendo considerar los tiempos de trayecto y horarios de entrega de los mismos.

aa) A que cuenta con la capacidad suficiente para garantizar el abasto de:

- Carnes rojas, pollo y embutidos.
- Frutas y verduras.
- Pan Artesanal.
- Lácteos, Abarrotes, hielo y pan blanco.

Ab) A que los productos deberán contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF (Tipo de Inspección Federal). (Aplica para la partida 1, excepto la manteca de cerdo y el hueso de res).

Ac) A Proporcionar al menos dos contactos que incluyan nombre de persona responsable, correo electrónico y número de teléfono, los cuales deberán permanecer disponibles las veinticuatro horas del día durante toda la vigencia del contrato, para atender cualquier comunicación relacionada con la prestación del servicio.

Ad) A responder las comunicaciones de la Contratante en un plazo máximo de tres (3) días naturales en





relación con asuntos no contemplados expresamente establecidos.

4.6.16.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que manifieste que el servicio cumple y se apega a las siguientes normas mexicanas:

a) NOM-030-ZOO-1995, Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria (Aplica para la Partida 1).

b) NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos. (Aplica para la Partida 1).

c) NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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 la Partida 1).

4.6.17.- Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica el siguiente documento:

En caso de ser distribuidor y/o productor primario o distribuidor y/o productor secundario de los bienes ofertados: deberá presentar en original carta en hoja membretada y con firma autógrafa en la que se comprometa a cumplir con el abasto suficiente de los bienes solicitados en la descripción de las partidas, indicando el número del procedimiento, marca y/o nombre del distribuidor y/o productor. (Aplica para las partidas 1 y 2).

4.6.18.- 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 comprometa, 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 ejecución de los servicios objeto de la presente adjudicación y a la vigencia del misma.

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

8. 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 el servicio encomendado, 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:





- 8) 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 al 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 y ANEXO C1**, 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 papel membretado original del licitante, dirigida a la Convocante, indicando el número de la

presente Licitación **GEP-SPFA-LPN-104-085/2026**, 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.**

5.1.1.1.- Los licitantes deberán considerar una tasa del 0% de I.V.A. de conformidad con lo establecido en el Artículo 2-A, numeral I inciso b), de la Ley del Impuesto al Valor Agregado para los productos solicitados en el numeral V presentación del producto de las partidas 1, 2, 3, 4; excepto para los numerales 21, 35, 37, 42 y 43 (mecatillo, esencia de vainilla, bicarbonato, polvo para hornear y chispas de chocolate semiamargo para hornear) del apartado V, de la descripción de la partida 4 (Anexo 10) en los que aplicará tasa del 16% de IVA.

La propuesta económica del licitante o sobre 3, deberá contener 2 dispositivos **USB** con el **ANEXO C y ANEXO C1** grabados en formato **EXCEL**, mismos que serán proporcionados por el licitante.

NOTA: Al finalizar el evento de apertura de propuestas 13uillermo13 uno de los dispositivos **USB** 13uill devuelto a cada licitante con el acta correspondiente en PDF.

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 prestación del servicio 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 14uill, 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.- Copia simple legible de la declaración anual 2025, en la que se advierta que tienen ingresos y las últimas dos declaraciones provisionales del 2026 (ISR e IVA), con su respectivo acuse de recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y comprobante de pago (anual y provisional).

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 la participación conjunta, toda vez que se requiere que un solo licitante presente las garantías solicitadas

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 monto total ofertado **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:

8) 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-104-085/2026 (NOMBRE DEL LICITANTE)**") debiendo enviar de forma legible escaneado el comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

juntadeaclaraciones@puebla.gob.mx
guillermo.sancheza@puebla.gob.mx

QUEDA BAJO LA MÁS ESTRICTA 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 de este 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 se emitirá 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 seis meses 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** sera 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 del servicio, 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 no indica el periodo de prestación del servicio 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 servicios 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 del servicio 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, C y C1**, 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 el **PUNTO 4.6.1** 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 que oferte el precio más bajo por partida.

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 servicio 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 a lo dispuesto por 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 la contratación de las cantidades mínimas adjudicadas, quedando las cantidades máximas sujetas 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 el/los servicio(s) 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 de la prestación de los servicios, 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 nombre del licitante, 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 en el 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 y 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.

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 el servicio y deberá supervisar que la prestación del servicio 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.

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 y Contra Vicios Ocultos, para los efectos precisados en la Ley y los citados puntos de las bases.

20.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

20.1.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Se realizará en los siguientes inmuebles:

a) Hospital de Especialidades, área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.

b) Estancia Infantil I en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero sin número Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla.

c) Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, 15 Oriente número 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.

Los horarios de servicio y responsables de los lugares descritos en los incisos a), b) y c) serán los indicados en los anexos 3, 6, 9 y 11.

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

20.2.- El inicio del servicio deberá ser notificado a la Convocante mediante el formato identificado como **"ANEXO H"** al correo electrónico jennyfer.lopez@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.**

21.- 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:

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

21.2.- 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.

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

21.4.- Se hará efectiva la garantía de cumplimiento, cuando exista incumplimiento en el servicio, por no iniciar el servicio motivo de esta licitación en los plazos y especificaciones establecidos en las Bases, o por dar servicios de calidad inferior a la pactada.

21.5.- Las penas convencionales se aplicarán por causas imputables al licitante adjudicado, cuando existan retrasos en el inicio de la prestación del servicio conforme a:

El 2% por el monto correspondiente a los servicios no iniciados o prestados del contrato (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso, a partir del día siguiente, posterior a la fecha pactada para el inicio de la ejecución del servicio;

El 2% por el monto correspondiente a los servicios diferentes al solicitado en la descripción de la partida (sin incluir I.V.A.)

El 2% por el monto correspondiente por cada día natural en la omisión de respuesta en las solicitudes indicadas por la Contratante (sin incluir I.V.A.).

El 2% por el monto correspondiente en caso de que el licitante no entregue el informe en el plazo señalado.

El 2% por el monto correspondiente a la entrega extemporánea de las facturas correspondientes dentro del plazo establecido por la Contratante.

Serán deducidos a través de cheque certificado, de caja o nota de Crédito o transferencia electrónica. Dicho documento deberá estar a nombre del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio de los Poderes 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.

22.- PAGO.

22.1.- 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:

NOMBRE	INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA.
R.F.C.	ISS810211CA0
DIRECCIÓN	CALLE VENUSTIANO CARRANZA NO. 810, COLONIA SAN BALTAZAR CAMPECHE, PUEBLA, PUE., CÓDIGO POSTAL 72550

22.2.- La Contratante no cubrirá factura que no esté validada en su totalidad, además no liberará el pago de las facturas correspondientes si éstas no cuentan con toda la documentación que ampare la total realización del servicio.

22.3.- El pago se realizará en exhibiciones quincenales por cada una de las partidas a los 20 días naturales posteriores a la presentación de las facturas (2 facturas por mes), mismas que deberán venir acompañadas por las notas de recepción de cada uno de los pedidos solicitados en cada uno de los lugares descritos en el punto III. de cada una de las partidas, el cual será en formato libre, recibidos a entera satisfacción de la Contratante.

22.3.1. La Contratante no realizará pago de facturas, en caso de que el licitante adjudicado incumpla con la entrega de documentación pactada en términos del contrato.

22.3.2.- Las facturas deberán ser presentadas por el licitante adjudicado para su pago en el Departamento de Servicios Generales de la Contratante, ubicado en el sótano del edificio en calle Venustiano Carranza número 810, Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla, Código Postal 72550, dentro de los 5 días hábiles posteriores al término de cada mes, en caso contrario será la responsabilidad del mismo, los problemas que se presenten para su trámite de pago, deberá anexar los comprobantes correspondientes y deberá presentar junto con la factura la verificación de comprobante fiscal digital por internet ante el SAT de la factura respectiva y presentar su factura debidamente requisitada, con la firma y sello del jefe del área de alimentación correspondiente.

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

22.5.- 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.

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

23.- ASPECTOS VARIOS.

23.1.- 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.**).

23.2.- 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.

23.3.- 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.

24.- INCONFORMIDADES.

24.1.- 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.

25.- AVISO DE PRIVACIDAD

25.1.- 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_PUBLICA_ESTATAL.pdf

**ATENTAMENTE
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 04 DE MAYO DE 2026**

**C. ALMA DIANA GARCÍA RODRÍGUEZ
DIRECTORA GENERAL DE ADJUDICACIONES**
OMB/MJBG/GSA/JLT





ANEXO A

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-104-085/2026 SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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-104-085/2026**.
- 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-104-085/2026**.
- 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: _____

NOMBRE DEL LICITANTE:				
DIRIGIDA A:				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
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL				GEP-SPFA-LPN-104-085/2026
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE:				INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
1	1	1	SERVICIO	SE REQUIERE CONTAR CON EL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS, PARA EL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES, UNIDAD MATERNO INFANTIL, ESTANCIA INFANTIL I Y ESTANCIA INFANTIL II.
2	1	1	SERVICIO	SE REQUIERE CONTAR CON EL SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES, UNIDAD MATERNO INFANTIL, ESTANCIA INFANTIL I Y ESTANCIA INFANTIL II.
ETC.	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TÉCNICA.			

NOTA: EN EL PRESENTE FORMATO SOLO DEBERÁN INCLUIRSE LAS PARTIDAS QUE COTICE EL LICITANTE

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-104-085/2026 SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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:				
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA (CONFORME AL ANEXO 1 Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES)
1				
2				
3 (ETC)	EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TÉCNICA.			
PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:				
PERIODO DE GARANTÍA:				
LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:				

**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.
- 5.- En el presente formato solo deberán incluirse las partidas que cotice el licitante.





ANEXO B1

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)
CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-104-085/2026 SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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 HOMOCLOVE		
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 IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN).		
3. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER MINIMA 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 SERVICIO	
	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 SERVICIO	
	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 SERVICIO	
	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-104-085/2026 SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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:																				
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción General	Alimentos perecederos descritos en el Anexo 2				Precio Unitario	SUBTOTAL MÍNIMO	SUBTOTAL MÁXIMO	TASA 0% I.V.A. MÍNIMO (Aplica para la partida 1)	TASA 0% I.V.A. MÁXIMO (Aplica para la partida 1)	TASA 16% I.V.A. MÍNIMO (Aplica para la partida 4 apartado de abarrotes numerales 21, 35, 37, 42 y 43)	TASA 16% I.V.A. MÁXIMO (Aplica para la partida 4 apartado de abarrotes numerales 21, 35, 37, 42 y 43)	TOTAL MÍNIMO	TOTAL MÁXIMO			
					Numeral	Descripción	Cantidad Mínima de los alimentos perecederos	Cantidad Máxima de los alimentos perecederos												
1	1	1	SERVICIO	Se requiere contar con el servicio integral de abasto y distribución de carnes rojas, pollo y embutidos, para el Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, 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 las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.	1															
					2															
					3															
					LOS LICITANTES DEBERÁN AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA ECONÓMICA															



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción General	Alimentos perecederos descritos en el Anexo 5				Precio Unitario	SUBTOT AL MÍNIMO	SUBTOT AL MÁXIMO	TASA 0% I.V.A. MÍNIMO (Aplica para la partida 2)	TASA 0% I.V.A. MÁXIMO (Aplica para la partida 2)	TASA 16% I.V.A. MÍNIMO (Aplica para la partida 4 apartado de abarrotes numerales 21, 35, 37, 42 y 43)	TASA 16% I.V.A. MÁXIMO (Aplica para la partida 4 apartado de abarrotes numerales 21, 35, 37, 42 y 43)	TOTAL MÍNIMO	TOTAL MÁXIMO			
					Numeral	Descripción	Cantidad Mínima de los alimentos perecederos	Cantidad Máxima de los alimentos perecederos												
2	1	1	SERVICIO	Se requiere contar con el servicio integral de abasto y distribución de frutas y verduras para el Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, 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 las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.	1															
					2															
					3															
					LOS LICITANTES DEBERÁN AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA ECONÓMICA															
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción General	Alimentos perecederos descritos en el Anexo 8				Precio Unitario	SUBTOT AL MÍNIMO	SUBTOT AL MÁXIMO	TASA 0% I.V.A. MÍNIMO (Aplica para la partida 3)	TASA 0% I.V.A. MÁXIMO (Aplica para la partida 3)	TASA 16% I.V.A. MÍNIMO (Aplica para la partida 4 apartado de abarrotes numerales 21, 35, 37, 42 y 43)	TASA 16% I.V.A. MÁXIMO (Aplica para la partida 4 apartado de abarrotes numerales 21, 35, 37, 42 y 43)	TOTAL MÍNIMO	TOTAL MÁXIMO			
					Numeral	Descripción	Cantidad Mínima de los alimentos perecederos	Cantidad Máxima de los alimentos perecederos												
3	1	1	SERVICIO	Se requiere contar con el Servicio integral de abasto y distribución de productos alimenticios pan artesanal, para el departamento de alimentación del Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II 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 las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a	1															
					2															
					3															
					LOS LICITANTES DEBERÁN AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA ECONÓMICA															



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción General	Alimentos perecederos descritos en el Anexo 10				Precio Unitario	SUBTOT AL MÍNIMO	SUBTOT AL MÁXIMO	TASA 0% I.V.A. MÍNIMO (Aplica para la partida 4, excepto para los numerales 21, 35, 37, 42 y 43 del apartado de abarrotos)	TASA 0% I.V.A. MÁXIMO (Aplica para la partida 4, excepto para los numerales 21, 35, 37, 42 y 43 del apartado de abarrotos)	TASA 16% I.V.A. MÍNIMO (Aplica para la partida 4 apartado de abarrotos numerales 21, 35, 37, 42 y 43)	TASA 16% I.V.A. MÁXIMO (Aplica para la partida 4 apartado de abarrotos numerales 21, 35, 37, 42 y 43)	TOTAL MÍNIMO	TOTAL MÁXIMO				
					Numeral	Descripción	Cantidad Mínima de los alimentos perecederos	Cantidad Máxima de los alimentos perecederos													
4	1	1	SERVICIO	Se requiere contar con el servicio integral de abasto y distribución de productos alimenticios de lácteos, abarrotos, hielo y pan blanco, para el Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, 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 las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.	1																
					2																
					3																
					LOS LICITANTES DEBERÁN AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA ECONÓMICA																
TOTAL																					
IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA										IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA											

“Los precios serán firmes durante la vigencia del contrato 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:

- 1.- 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**.
- 2.- 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.
- 5.- En el presente formato solo deberán incluirse las partidas que cotice el licitante (se deberá indicar lo que se presentó en la propuesta técnica).
- 6.- Para la Partida 4 Los licitantes deberán considerar una tasa del 0% de I.V.A. de conformidad con lo establecido en el Artículo 2-A, numeral I inciso b), de la Ley del Impuesto al Valor Agregado. Excepto para los numerales del apartado de abarrotes 21, 35, 37, 42 y 43 (mecatillo, esencia de vainilla, bicarbonato, polvo para hornear y chispas de chocolate para hornear semiamargo) en los que aplicará tasa del 16% de IVA.
- 7.- Nota: en el presente formato solo deberán incluirse las partidas que cotice el licitante (se deberá indicar lo que se presentó en la propuesta técnica).



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-104-085/2026 SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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 monto total de su propuesta a cantidades máximas** 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 monto total de la propuesta económica a cantidades máximas** 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 al **SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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-104-085/2026**, 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 estos.

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-104-085/2026 SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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-104-085/2026 SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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 O REPRESENTANTE LEGAL 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 INICIO DE SERVICIO

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, el inicio del servicio con una anticipación de al menos 24 horas, al siguiente correo electrónico **jennyfer.lopez@puebla.gob.mx** mediante el presente documento denominado "FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO" debiendo asentar lugar, día y hora.

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

Procedimiento: GEP-SPFA-LPN-104-085/2026	
DATOS DE LA ENTREGA:	
Proveedor:	_____
Dependencia/Entidad:	_____
Cantidad:	_____
Descripción genérica del servicio:	
1.-	_____
2.-	_____
3.-	_____
Fecha:	_____
	Hora: _____
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 I

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

CARTA DE NO CONFLICTO DE INTERÉS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-104-085/2026 SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES 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 (**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 DEL SERVICIO

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
1	1	1	SERVICIO	<p>I. Descripción General del Servicio:</p> <p>Se requiere contar con el servicio integral de abasto y distribución de carnes rojas, pollo y embutidos, para el Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, 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 contratar las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio deberá ser realizado a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2026.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades, área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 3.</p> <p>b) Estancia Infantil I en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero sin número Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 3</p> <p>c) Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, 15 Oriente número 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 3.</p> <p>IV.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>1. El proveedor deberá realizar el servicio de abasto y distribución de carnes rojas, pollo y embutidos, mismas que tendrán que cumplir con las especificaciones requeridas en el numeral V de la descripción de la partida y en el Anexo 4.</p> <p>2. La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 2, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.</p> <p>3. Las cantidades solicitadas podrán variar, debido a que hay productos que en temporada cuentan con restricciones sanitarias imprevistas, por cambios climáticos, por lo que el proveedor deberá notificar a la contratante mediante correo electrónico o llamada telefónica (estos datos se le proporcionaran al proveedor a la formalización del contrato) la sugerencia de cambios entre alimentos con 24 horas de anticipación a la entrega de los productos.</p> <p>4. Una vez recibido el pedido, el proveedor deberá realizar las entregas de forma diaria con base en los días, horarios y lugares que se establecen en el Anexo 3.</p> <p>5. Las carnes rojas y el pollo que distribuya el proveedor deberán estar totalmente fresco y del día, para el caso de los embutidos deberán tener etiqueta visible y una caducidad mínima de 15 días naturales.</p> <p>V.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las características fisicoquímicas establecidas en el Anexo 4, las cuales determinarán su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>A) CARNE BLANCA POLLO.</p> <p>El proveedor deberá abastecer los siguientes productos conforme a los pedidos realizados por la contratante conforme a la periodicidad del Anexo 3.</p> <p>1.- BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRAMOS CADA PIEZA. Características físicas: Carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, piel color amarillo sin plumas, 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</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>2.- HUACAL DE POLLO CON ALAS 800 GRAMOS CADA PIEZA. Características físicas: Pieza firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, con huesos color blanco, piel color amarillo sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme, tersa y húmeda, sin pedazos de ala o gañote, 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 Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>3.- MUSLO DE POLLO 150 GRAMOS CADA PIEZA. Características físicas: color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, sin decoloración, olor característico: fresco y agradable, textura: carne firme y tersa, húmeda, sin plumas, ni hematomas, empaquetado sin exceso de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD DE 600 A 700 GRAMOS CADA PIEZA. Características físicas: Carne firme, color blanco, ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, piel color amarillo sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme y tersa, húmedo, sin pedazos de ala o gañote, 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 Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- PIERNA DE POLLO 150 GRAMOS CADA PIEZA. Características físicas: Carne firme, color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante, con huesos color blanco, piel color amarillo, sin plumas, 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 Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>6.- MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KILOGRAMO. Características físicas: color blanco con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 5% grasa mínima, 95 % carne selecta de pollo (pechuga), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF, (Tipo de inspección federal).</p> <p>B) CARNE DE CERDO.</p> <p>1.- BISTECES DE CERDO 120 GRAMOS CADA PIEZA. Características físicas; color: rosa pálido, 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, lo cual se comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>2.- CODILLO DE CERDO 120 GRAMOS CADA TROZO. Características físicas; color: rosa pálido, 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, lo cual se comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>3.- COSTILLA DE CERDO 160 GRAMOS CADA TROZO. Características físicas; color: rosa pálido, 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, lo cual se comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>4.- CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRAMOS CADA UNA. Características físicas; color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- CHICHARRÓN DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO. Características físicas: duro no excesivo, crujiente, color dorado, sin exceso de grasa y en trozos grandes. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p>





PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>6.- FALDA DE CERDO POR KILO. Características físicas; color: rosa pálido con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínima, 90 % carne selecta de cerdo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>7.- LOMO DE CERDO TROZOS DE 160 GRAMOS CADA UNO. Características físicas; color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>8.- MANTECA DE CERDO SOLIDA POR KILO. Características físicas: color: blanco nacarado brillante, olor: característico, textura: sólida firme, elástica y ligeramente húmeda.</p> <p>9.- MACIZA DE CERDO EN TROZOS DE 160 GRAMOS CADA TROZO. Características físicas; color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>10.- MACIZA DE CERDO EN TROZOS DE 60 GRAMOS CADA TROZO. Características físicas; color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>11.- PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KILOS SIN HUESO EN CAÑA. Características físicas; color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, lo cual se comprobará en la entrega. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>12.- TOCINO AHUMADO REBANADA DE 100 GRAMOS CADA UNA. Características físicas; color blanco rosado, que no exista pérdida de humedad, bordes resecos o cambios de color, sin escurrimiento interior de agua, abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico. Se requiere comprobar las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico), en condiciones higiénicamente satisfactorias, verificar estrictamente las En presentaciones de un kilo con empaque integro original. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>13.- MORTADELA DE 4.5 KILOS CADA PIEZA. Características físicas; color carne de cerdo café, olor: agradable característico a carne de cerdo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de cerdo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto deberá ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF (Tipo de Inspección Federal), marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF, (Tipo de inspección federal). Elaborado con carne de cerdo, se deberá poder verificar las especificaciones técnicas: Por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máxima, de proteína adicionada, fécula, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas</p> <p>C) CARNE DE RES.</p> <p>1.- BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO DE 120 GRAMOS CADA UNA. 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 tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF, (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>2.- CECINA ENCHILADA BISTECES DE 140 GRAMOS CADA UNA. 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 tomará la temperatura a la hora</p>





PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>3.- CUETE DE RES DE 140 GRAMOS CADA TROZO. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta sin grasa, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; 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 Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>4.- CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRAMOS CADA UNA. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; 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 Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>5.- FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRAMOS CADA UNA. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero, característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, 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 Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>6.- MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO. Características físicas; color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; 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 Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>7.- TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, 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 Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>8.- FALDA PARA DESHEBRAR DE RES POR KILO. Características físicas; color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, el cual se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>9.- HUESO DE RES PRESENTACIÓN POR KILO. Características físicas; Elemento sólido de la estructura de un animal vertebrado. Los huesos están constituidos por materia mineral, oseína, grasa y agua. Sumergidos en un líquido hirviendo, sobre todo los de ternera, proporcionan gelatina, indispensable para la textura y el sabor de ciertos fondos de cocción.</p> <p>D) EMBUTIDOS.</p> <p>1.- CHORIZO POR TROZO DE 150 GRAMOS CADA UNO, PRESENTACIÓN POR KILO. 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 Registro. S.A.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>2.- LONGANIZA PIEZA POR KILO. 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 Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>3.- JAMÓN DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS. Elaborado con carne de muslo de pavo, se requiere verificar las especificaciones técnicas por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máxima, de proteína adicionada 2%, fécula máximo 5%, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto deberá ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C, se tomara la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada.</p>





PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>4.- JAMÓN DE PAVO POR KILO. Elaborado con carne de muslo de pavo, se requiere verificar las especificaciones técnicas por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máxima, de proteína adicionada 2%, fécula máximo 5%, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto deberá ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutricional, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada. Deberá contar con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>5.- SALCHICHA DE PAVO DE 20 A 30 GRAMOS CADA PIEZA. Elaborado con carne de muslo de pavo, verificar las especificaciones técnicas por medio de un etiquetado que contenga exhibido el porcentaje de proteína 9.8%, de almidón 7.7% de proteína de soya. 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 Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia), en presentaciones de un kilo con empaque integro original con sello con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>6.- SALCHICHA DE PAVO PAQUETE CON 40 PIEZAS. Elaborado con carne de muslo de pavo, verificar las especificaciones técnicas por medio de un etiquetado que contenga exhibido el porcentaje de proteína 9.8%, de almidón 7.7% de proteína de soya. 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 Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia), en presentaciones de un kilo con empaque integro original con sello con sello TIF. (Tipo de inspección federal).</p> <p>El proveedor deberá permitir el acceso a una persona designada por la contratante que realizará visitas en el sitio, de forma constante y aleatoria con la finalidad de verificar los productos en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tamaño. - Peso. - Frescura. - Calidad uniforme. - Características organolépticas (color, olor, textura) - Caducidad. <p>Lo anterior, a fin de rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mohos. - Materia extraña. - Manchas. - Magulladuras - Residuos de tierra - Presencia de fauna nociva. - Insectos. - Roedores. <p>Si al realizar la visita a las instalaciones del proveedor no cumple con lo solicitado en cada uno de los productos se procederá a la rescisión del contrato.</p> <p>VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá considerar las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica, aplica para todos los productos.</p> <p>b) 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).</p> <p>c) Que la transportación del producto será en un vehículo cerrado tipo sedan y/o pick Up y apropiado de uso exclusivo para el suministro de alimentos, mismo que deberá estar limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva, el cual deberá contar con cámara y equipo de refrigeración y/o congelación (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura (unidades termoking), con una antigüedad máxima de 10 años.</p> <p>VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>a) CANJE.</p>





PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas en el numeral V. Presentación del producto de la descripción de la partida, verificando que no presenten defectos de calidad, que cumpla con las condiciones adecuadas de temperatura, que no sufra alteraciones físico-químicas establecidas en el Anexo 4, de ser así el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata y reponerlos en un máximo de 4 horas.</p> <p>b) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el Anexo 4 de la descripción de la partida y numeral V. Presentación del producto de la descripción de la partida. - Que no sean del gramaje, tamaño o unidad de medida solicitado. - Que la cantidad entregada sea mayor a la solicitada. En este caso, el excedente no se recibirá. - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. - Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito conforme al anexo 4, con una anticipación de 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en un plazo máximo de 24 horas, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su personal que cause daños o perjuicios graves que por inobservancia o negligencia de su personal hacia la contratante y/o terceros.</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un lapso máximo de 2 horas una vez notificado por la contratante el faltante o rechazo de un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>VIII.- PERSONAL.</p> <p>El proveedor deberá contar cuando menos con el siguiente personal para la prestación del servicio:</p> <p>a) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, debiendo presentar copia simple legible de la licencia de conducir tipo mercantil vigente y de su identificación oficial con fotografía vigente.</p> <p>b) 2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con experiencia mínima de 1 año en la carga y descarga de alimentos, debiendo presentar copia simple legible de su identificación oficial con fotografía vigente.</p> <p>El personal deberá de contar en todo momento con uniforme limpio, color indistinto y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado), así como con gafete de identificación con fotografía.</p> <p>El personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas.</p> <p>En caso de que el personal no cumpla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá presentar en formato libre sus notas de recepción de manera impresa quincenalmente de los productos alimenticios, por cada entrega que realice durante la vigencia del contrato, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello del área solicitante de la Contratante.</p> <p>El proveedor deberá entregar a el Departamento de Servicios Generales de la Contratante un informe de manera mensual detallado sobre la ejecución de los servicios, avance, desarrollo y cumplimiento de los servicios realizados y/o entregados al correo electrónico que para tales efectos se designe la contratante el cual se les proporcionara a la formalización del contrato.</p> <p>X.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar con domicilio dentro de la ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la ciudad de Puebla.</p>





PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
2	1	1	SERVICIO	<p>La Contratante supervisará en el lugar de entrega, de forma constante y aleatoria que cada pedido cumpla con el tamaño, peso, unidad de medida y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura), conforme a lo establecido en Anexo 4.</p> <p>I. Descripción General del Servicio:</p> <p>Se requiere contar con el servicio integral de abasto y distribución de frutas y verduras para el Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, 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 contratar las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio deberá ser realizado a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2026.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades, área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 6.</p> <p>b) Estancia Infantil I en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero sin número Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 6.</p> <p>c) Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, 15 Oriente número 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 6.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>1. El proveedor deberá realizar el Servicio de abasto y distribución de frutas y verduras, mismas que tendrán que cumplir con las especificaciones requeridas en el numeral V de la descripción de la partida y en el Anexo 7.</p> <p>2. La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 5, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.</p> <p>3. Las cantidades solicitadas podrán variar, debido a que hay productos que en temporada cuentan con situaciones imprevistas por cambios climáticos, por lo que el proveedor deberá notificar a la contratante mediante correo electrónico o llamada telefónica la sugerencia de cambios entre alimentos con 24 horas de anticipación a la entrega.</p> <p>4. Una vez recibido el pedido, el proveedor deberá realizar las entregas dos y tres veces a la semana con base en los días, horarios y lugares que se establecen en el Anexo 6.</p> <p>V.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las características fisicoquímicas establecidas en el Anexo 7, las cuales determinarán su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>a) VERDURAS.</p> <p>El proveedor deberá abastecer los siguientes productos conforme a los pedidos realizados por la contratante conforme a la periodicidad del Anexo 6, tomando en cuenta de manera general las siguientes características:</p> <p>1.- ACELGA MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>2.- AGUACATE HASS EXTRA. Características físicas: Cáscara de color oscuro, textura deberá ceder a la presión con los dedos, no deberá sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.</p> <p>3.- AJO GIGANTE. Características físicas: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin moho.</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>4.- ALBAHACA MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.</p> <p>5.- APIO. Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>6.- BETABEL. Características físicas: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>7.- BRÓCOLI. Características físicas: color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y Sin moho.</p> <p>8.- CALABACITA REDONDA. Características físicas: tamaño mediano, color verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra, Sin moho y Sin manchas.</p> <p>9.- CALABACITA ITALIANA. Características físicas: tamaño mediano, color verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra, Sin moho y Sin manchas.</p> <p>10.- CEBOLLA BLANCA LIMPIA TAMAÑO ENTRE 8 Y 9 CM DE DIÁMETRO Y ENTRE 250 Y 350 G. Características físicas: bulbo de color blanco, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin moho o sustancias extrañas, en buenas condiciones y sin abolladuras ni golpes</p> <p>11.- CEBOLLA CAMBRAY MANOJO GRANDE. Características físicas: 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 moho.</p> <p>12.- CEBOLLA MORADA. Características físicas: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa, tamaño mediano, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>13.- CILANTRO MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>14.- COMINO MANOJO GRANDE. Características físicas: color café oscuro, entero y sin residuos de tierra.</p> <p>15.- COL BLANCA PIEZA DE 3 KILOGRAMOS. Características físicas: Su color deberá ser blanco con tallos verdes, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y Sin moho.</p> <p>16.- COL MORADA PIEZA DE 1 A 1.5 KILOGRAMOS. Características físicas: Su color deberá ser morada con tallos verdes, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y Sin moho.</p> <p>17.- CHAMPIÑÓN JUMBO. Características físicas: Hongos de color blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, sin residuos de tierra y Sin moho.</p> <p>18.- CHAYOTE. Características físicas: Tamaño mediano, color verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas café, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin magulladuras.</p> <p>19.- CHILE JALAPEÑO. Características físicas: tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picadura de insectos y libre de humedad y sin moho.</p> <p>20.-CHILE POBLANO PARA RELLENAR. Características físicas: tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picadura de insectos y libre de humedad y sin moho.</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>21.- CHILE SERRANO VERDE. Características físicas: tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de picadura de insectos y libre de humedad y sin moho.</p> <p>22.-CHILE HABANERO. Características físicas: tamaño chico de 2 a 6 cm, color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpia. Sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad, sin moho.</p> <p>23.- CHÍCHARO LIMPIO. Características físicas: Leguminosa limpia, tierna sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos, libre de humedad y sin moho.</p> <p>24.- ENELDO. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra, libres de picaduras de insectos y Sin moho.</p> <p>25.- EJOTE. Características físicas: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas, libre de picadura de insectos y sin arrugas.</p> <p>26.- ELOTE. Características físicas: Mazorca tierna de maíz, granos suaves, sueltan un líquido lechoso, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y con cáscara.</p> <p>27.- ELOTE EN GRANO LIMPIO. Características físicas: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deberán sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>28.-EPAZOTE MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.</p> <p>29.- ESPINACAS MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas, grandes y color verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y Sin moho.</p> <p>30.- FLOR DE CALABAZA. Características: Hojas frescas, grandes y color amarilla y verde, tallos de color verde, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y Sin moho.</p> <p>31.- GERMEN DE ALFALFA. Características físicas: fresca, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>32.- GERMEN DE SOYA. Características físicas: frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>33.- HIERBABUENA MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>34.- HOJA DE AGUACATE. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>35.- HOJA SANTA. Características físicas: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>36.- JAMAICA. Características físicas: Hojas seca y frescas, no tan vieja o que no tenga tanto tiempo de almacenamiento color guinda, sin manchas ni picaduras y sin residuos de tierra.</p> <p>37.- JÍCAMA. Características físicas: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libres de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra.</p> <p>38.- JITOMATE SALADETT. Características físicas: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, sin manchas, libre de humedad, sin moho, sin tierra y sin arrugas.</p> <p>39.- LAUREL MANOJO GRANDE FRESCO:</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>Características físicas: Hierbas sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y libre de residuos de tierra.</p> <p>40.- LECHUGA ROMANA. Características físicas: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picadura de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>41.- LECHUGA LARGA. Características físicas: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insecto, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>42.- LECHUGA SANGRÍA. Características físicas: Hojas frescas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro con tonos morados y hoja ondulada, aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>43.- LIMÓN TIPO AGRIO CON SEMILLA O SEVILLANO. Características físicas: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas.</p> <p>44.- NOPAL. Características físicas: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picadura de insectos, sin magulladuras y Sin moho.</p> <p>45.- ORÉGANO MANOJO GRANDE. Características físicas: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>46.- PAPA BLANCA. Características físicas: fresca, firmeza, color amarillo, tamaño mediano, sin mallugar, sin grietas y sin residuos de tierra o alteraciones.</p> <p>47.- PAPA CAMBRAY. Características físicas: fresca, firme, color amarillo, tamaño mediano, sin mallugar, sin grietas, sin residuos de tierra y sin alteraciones.</p> <p>48.- PEPINO. Características físicas: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas café y libre de picaduras de insectos y sin moho.</p> <p>49.- PEREJIL MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libres de insectos.</p> <p>50.- PIMIENTO MORRÓN ROJO SIN TALLO. Características físicas: chile de forma alargada, de color rojo, huecos, suaves, dulces, textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones, libre de picaduras de insectos, sin arrugas, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>51.- PIMIENTO MORRÓN VERDE SIN TALLO. Características físicas: Chile de forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces, textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones, libre de picaduras de insectos, sin arrugas, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>52.- PIMIENTO MORRÓN AMARILLO SIN TALLO. Características físicas: Chile de forma alargada de color amarillo huecos, suaves, dulces, textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones, libre de picaduras de insectos, sin arrugas, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>53.- PORO. Características físicas: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>54.- RÁBANO CAMBRAY. Características físicas: Tubérculo de color rojo uniforme de tallos frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>55.- ROMERO MANOJO GRANDE FRESCO. Características físicas: Hierbas sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente.</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>56.- TOMATE VERDE. Características físicas: fruto de color verde con cáscaras de apariencia seca y suelta, Consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra, sin moho y sin hongos.</p> <p>57.- TOMILLO MANOJO GRANDE DE 2 A 2.5 KG. Características físicas: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>58.- VERDOLAGAS MANOJO GRANDE. Características físicas: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>59.- ZANAHORIA. Características físicas: tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de mallugar, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniformes, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>60.- CLAVO. Características físicas: firme, color café, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>61.- HOJA DE PLÁTANO. Características físicas: Hoja larga de color verde brillante, fresca, ni rota, libre de picaduras de insectos y limpia.</p> <p>b) FRUTAS.</p> <p>1.- CIRUELA SANTAROSA. Características físicas: 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, libre de picaduras de insectos, sin mallugar y Sin moho. Temporada: mayo a octubre.</p> <p>2.- DURAZNO AMARILLO. Características físicas: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas, Sin moho, libre de picaduras de insectos y sin mallugar. Temporada: abril a septiembre.</p> <p>3.- FRESA. Características físicas: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdosas o blancas, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin mallugar. Temporada: abril a junio.</p> <p>4.- MANGO MANILA. Características físicas: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin mallugar, libre de picaduras de insectos y Sin moho. Temporada: Mayo a octubre.</p> <p>5.- DURAZNO MELOCOTÓN. Características físicas: Fruto de carne jugosa, dulce, de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin presentar magulladuras, sin manchas y Sin moho. Temporada: Junio a septiembre.</p> <p>6.- GUAYABA EXTRA. Características físicas: 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 mallugar, libre de picaduras de insectos, sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>7.- MANZANA GOLDEN. Características físicas: Cáscara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, tamaño de 180 gramos a 200 gramos, olor aromático libre de plagas, de picaduras de insectos, sin mallugar y sin presentar manchas Pardas. Temporada: Todo el año.</p> <p>8.- MANZANA STARKING. Características físicas: Cáscara brillante, color roja, textura dura y fuerte, tamaño de 200 gramos a 230 gramos, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin mallugar, libre de picaduras de insectos y sin presentar manchas Pardas. Temporada: Todo el año.</p> <p>9.- MELÓN CHINO.</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>Características físicas: 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, sin picaduras de insectos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>10.- NARANJA PARA JUGO. Características físicas: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin mallugar, sin moho, sin humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>11.- PAPAYA MARADOL. Características físicas: 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 mallugar, ni partes duras, libre de picaduras de insectos y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>12.- PERA D'ANJOU. Características físicas: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas, sin picaduras de insectos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>13.- PIÑA DE 1A. GRANDE PIEZA DE 1.5 KG A 2 KG. Características físicas: Consistencia firme, sin manchas, hojas (corona) tiesas cáscaras 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, picaduras de insectos, sin humedad, sin moho y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>14.- PLÁTANO MACHO. Características físicas: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme, bien sujeta a la penca, sin mallugar, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>15.- PLÁTANO TABASCO. Características físicas: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>16.- PLÁTANO DOMINICO. Características físicas: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin mallugar, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>17.- SANDÍA GRANDE 7 a 8 kilogramos. Características físicas: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, con un peso entre 7 a 8 kilogramos, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>18.- PULPA DE TAMARINDO. Obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kilogramo o bote transparente con tapa. Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos. Temporada: Todo el año.</p> <p>19.- TORONJA DE 1RA. CALIDAD. Características físicas: De color amarillo pálido con tonalidades rojizas, cáscara delgada, lustrosa, firme al tacto, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin moho, ni mallugar y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>20.- UVA GLOBO EN RACIMO DE 300 GRS. A 400 GRS. Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa, de color roja, tamaño estándar, deberá verse carnosa, limpia, libre de mallugar, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>21.- UVA VERDE SIN SEMILLA EN RACIMO DE 300 GRS. A 400 GRS. Características físicas: 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, sin picaduras de insectos y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>22.- PULPAS DE FRUTAS.</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>Sabores (Mango, fresa, tamarindo, maracuyá, guanábana, guayaba). Envasado en bolsa de polipropileno de 1 kilogramo o bote transparente con tapa.</p> <p>Características físicas: Apariencia fresca, líquida, libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>23.- MANZANA DE TEMPORADA. Características físicas: Cáscara brillante, textura dura y fuerte, olor aromático, tamaño de 100 gramos a 150 gramos, libre de plagas, libre de picaduras de insectos, sin mallugar, color amarillo rojizo y sin presentar manchas Pardas. Temporada: Todo el año.</p> <p>24.- ARÁNDANOS. Características físicas: Apariencia fresca, piel tersa, de color rojo, deberá verse carnoso, Limpio, sin mallugar, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco, libre de humedad y sin picadura de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>25.- TUNAS. Características físicas: Cáscara de color uniforme verde amarillento, peso de 100 gramos a 150 gramos, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos y sin moho. Temporada: Junio a noviembre.</p> <p>26.- CAÑA DE AZÚCAR. Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces, jugosas y con cascara dura, desnudos abajo, peso de 180 gramos a 200 gramos. Libres de humedad y picaduras de insecto, sin fauna nociva, sin moho y sin tierra. Temporada: Octubre a diciembre.</p> <p>27.- MANDARINA. Características físicas: Cáscara delgada de color naranja intenso brillante, peso de 80 gramos a 100 gramos, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin moho. y sin presentar magulladuras. Temporada: Septiembre a diciembre.</p> <p>28.- TEJOCOTE. Características físicas: Fruto con cáscara color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, ni mallugar y libre de picaduras de insectos Temporada: Diciembre.</p> <p>29.- PERA LECHERA. Características físicas: Color uniforme, ni muy madura ni muy verde, sin golpes, sin humedad, tamaño de 100 gramos a 150 gramos, libre de plagas, sin mallugar, libre de picaduras de insectos, sin presentar manchas Pardas y Sin moho. TEMPORADA: Junio a noviembre.</p> <p>El proveedor deberá permitir el acceso a una persona designada por la contratante que realizará visitas en el sitio, de forma constante y aleatoria con la finalidad de verificar los productos en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tamaño. - Peso. - Frescura. - Calidad uniforme. - Características organolépticas (color, olor, textura). - Caducidad. <p>Lo anterior, a fin de rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mohos. - Materia extraña. - Manchas. - Mallugaduras. - Residuos de tierra. - Presencia de fauna nociva. - Insectos. - Roedores. <p>Si al realizar la visita a las instalaciones del proveedor no cumple con lo solicitado en cada uno de los productos se procederá a la rescisión del contrato.</p> <p>VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá considerar las siguientes características para el traslado de los productos:</p>





PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>a) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación del producto será en un vehículo cerrado tipo sedan y apropiado de uso exclusivo para el suministro de alimentos, mismo que deberá estar limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva, el cual deberá contar con cámara y equipo de refrigeración y/o congelación (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura (unidades termoking), con una antigüedad máxima de 10 años.</p> <p>VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>a) CANJE.</p> <p>La contratante podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas en el numeral V. Presentación del producto de la descripción de la partida, verificando que no presenten defectos de calidad, que cumpla con las condiciones adecuadas de temperatura, que no sufra alteraciones físico-químicas establecidas en el Anexo 7, de ser así el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata y reponerlos en un máximo de 4 horas.</p> <p>b) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el Anexo 7 o numeral V. Presentación del producto de la descripción de la partida. - Que no sean del gramaje, tamaño o unidad de medida solicitado. - Que la cantidad entregada sea mayor a la solicitada. En este caso, el excedente no se recibirá. - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. - Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito conforme al anexo 4, con una anticipación de 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en un plazo máximo de 24 horas, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su personal que cause daños o perjuicios graves que por inobservancia o negligencia de su personal hacia la contratante y/o terceros.</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un lapso máximo de 2 horas una vez notificado por la contratante el faltante o rechazo de un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>VIII.- PERSONAL.</p> <p>El proveedor deberá contar cuando menos con el siguiente personal para la prestación del servicio:</p> <p>a) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, debiendo presentar copia simple legible de la licencia de conducir tipo mercantil vigente y de su identificación oficial con fotografía vigente.</p> <p>b) 2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con experiencia mínima de 1 año en la carga y descarga de alimentos, debiendo presentar copia simple legible de su identificación oficial con fotografía vigente.</p> <p>El personal deberá de contar en todo momento con uniforme limpio, color indistinto y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado), así como con gafete de identificación con fotografía.</p> <p>El personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas.</p> <p>En caso de que el personal no cumpla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>El proveedor deberá presentar en formato libre sus notas de recepción de manera impresa quincenalmente de los productos alimenticios, por cada entrega que realice durante la vigencia del contrato, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello del área solicitante de la Contratante.</p> <p>El proveedor deberá entregar a el Departamento de Servicios Generales de la Contratante un informe de manera mensual detallado sobre la ejecución de los servicios, avance, desarrollo y cumplimiento de los servicios realizados y/o entregados al correo electrónico que para tales efectos se designe la contratante el cual se les proporcionara a la formalización del contrato.</p> <p>X.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar con domicilio dentro de la ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará en el lugar de entrega, de forma constante y aleatoria, que cada pedido cumpla con el tamaño, peso, unidad de medida y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) conforme a lo establecido en Anexo 7.</p>
3	1	1	SERVICIO	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO:</p> <p>Se requiere contar con el Servicio integral de abasto y distribución de productos alimenticios pan artesanal, para el departamento de alimentación del Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II 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 contratar las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio deberá ser realizado a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2026.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades, área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 9.</p> <p>b) Estancia Infantil I en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero sin número Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 9.</p> <p>c) Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, 15 Oriente número 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 9.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>1. El proveedor deberá realizar la entrega del servicio de abasto y distribución de productos alimenticios pan artesanal, mismo que tendrán que cumplir con los parámetros de calidad y especificación requeridas en la descripción de la partida, así como la cantidad que sea solicitada de los productos conforme a las establecidas en el Anexo 8.</p> <p>2. La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 8, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.</p> <p>3. Una vez recibido el pedido, el proveedor deberá realizar las entregas de forma diaria con base en los días, horarios y lugares que se establecen en el Anexo 9.</p> <p>El proveedor deberá permitir que la persona designada por la contratante inspeccione los productos alimenticios, antes de introducirlos a los Departamentos de Alimentación de las áreas de la Contratante, que sean de tamaño, peso y calidad.</p> <p>V. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las características descritas en este numeral V. Presentación del producto de la descripción de la partida. las cuales determinaran su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>A) PAN:</p> <p>1. PAN DE DULCE DE HARINA INTEGRAL.</p>





PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>Medida de entre 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 gramos por pieza, con una variedad de 36 diferentes panes en cada surtimiento diario, los cuales deberán ser conforme a las cantidades del Anexo 8 y al pedido semanal que realice la contratante. Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>2. PAN (TORTA TRADICIONAL) DE HARINA INTEGRAL. Medida de entre 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 gramos por pieza. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>3. PASTA DE HOJALDRE POR KILO. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto.</p> <p>4. CHAPATA DE HARINA INTEGRAL GRANDE (CON LINAZA, AVENA Y AMARANTO). Medida de entre 35 a 36 cm de longitud, con un peso de entre 350 a 380 gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>5. VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL SIN RELLENO. Medida de entre 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>6. PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL). Medida de entre 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>7. PAN REDONDO TIPO PAMBAZO (TRADICIONAL). Medida entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. El proveedor deberá considerar las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica, aplica todos los productos.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que los productos no deberán estar despedazados e incompletos y deberán ser elaborados el día en que se entreguen.</p> <p>d) Que la transportación de los productos alimenticios de pan artesanal será en vehículo cerrado tipo sedán con una antigüedad máxima de 10 años, limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>VII.- CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>a) CANJE. La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas en el numeral V. traslado y presentación del producto de la descripción de la partida, verificando que no presenten defectos de calidad, de ser así el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>b) RECHAZO DE PRODUCTOS. La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenidas en el numeral V. traslado y presentación del producto de la descripción de la partida. - Que no sean del gramaje, tamaño o unidad de medida solicitado. - Que la cantidad entregada sea mayor a la solicitada. En este caso, el excedente no se recibirá. - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. - Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas.





PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en un plazo máximo de 24 horas, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su personal que cause daños o perjuicios graves que por inobservancia o negligencia de su personal hacia la contratante y/o terceros.</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un lapso máximo de 2 horas una vez notificado por la contratante el faltante o rechazo de un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>VIII. PERSONAL.</p> <p>a) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, el cual deberá contar con licencia de conducir tipo mercantil vigente.</p> <p>b) 1 (Un) Ayudante y/o cargador con experiencia mínima de un año en la carga y descarga de alimentos.</p> <p>El personal deberá de contar en todo momento con uniforme limpio de color indistinto y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado), así como con gafete de identificación con fotografía.</p> <p>El personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas.</p> <p>En caso de que el personal no cumpla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá presentar en formato libre sus notas de recepción de manera impresa quincenalmente de los productos alimenticios, por cada entrega que realice durante la vigencia del contrato, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello del área solicitante de la Contratante.</p> <p>El proveedor deberá entregar a el Departamento de Servicios Generales de la Contratante un informe de manera mensual detallado sobre la ejecución de los servicios, avance, desarrollo y cumplimiento de los servicios realizados y/o entregados al correo electrónico que para tales efectos se designe la contratante el cual se les proporcionara a la formalización del contrato.</p> <p>X.- CONDICIONES GENERALES:</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar con domicilio dentro de la ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará in situ, en forma constante y aleatoria que en cada abasto y distribución de productos alimenticios pan artesanal, todos los productos sean del gramaje, tamaño, unidad de medida, frescura, características (color, olor y textura), conforme a lo establecido en el Anexo 8.</p>
4	1	1	SERVICIO	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p> <p>Se requiere contar con el servicio integral de abasto y distribución de productos alimenticios de lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco, para el Hospital de Especialidades, Unidad Materno Infantil, Estancia Infantil I y Estancia Infantil II, 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 contratar las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio deberá ser realizado a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2026.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades, área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 11.</p> <p>b) Estancia Infantil I en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero sin número Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 11.</p>





PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>c) Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, 15 Oriente número 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 11.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>1. El proveedor deberá realizar el servicio de abasto y distribución de productos alimenticios de lácteos, abarrotes, hielo y pan blanco, mismas que tendrán que cumplir con las especificaciones requeridas en el numeral V Presentación del producto de la descripción de la partida y en el Anexo 12.</p> <p>2. La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 10, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.</p> <p>3. Una vez recibido el pedido, el proveedor deberá realizar las entregas tres veces por semana el pan blanco y 1 vez por semana los lácteos, abarrotes y hielo con base en los días, horarios y lugares que se establecen en el Anexo 11.</p> <p>4. Los productos deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Fecha de caducidad del pan blanco vigente e impresa en el producto, no menor a 15 días naturales desde su elaboración, aplica para todos los lácteos y el pan blanco.</p> <p>b) Empaque original, para todos los productos alimenticios, excepto las semillas, chiles, hojas secas, camarón seco y piloncillo serán aceptados en empaques realizados por el proveedor, ambos empaques deberán estar libres de alteraciones, perforaciones ó violaciones y deberán ser acorde a la presentación solicitada.</p> <p>V. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las características fisicoquímicas establecidas en el Anexo 12, las cuales determinarán su aceptación o rechazo. En caso de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>A) PRODUCTOS LÁCTEOS:</p> <p>El proveedor deberá abastecer los siguientes productos conforme a los pedidos realizados por la contratante conforme a la periodicidad del Anexo 11.</p> <p>1.- CREMA ESPESA ÁCIDA: Crema de leche de vaca pasteurizada acidificada, obtenido de la fracción de grasas de la leche por centrifugación y sometido a un proceso de pasteurización para garantizar su inocuidad. Contiene crema de leche de vaca con un 25% de grasa, estabilizantes como goma guar, citrato de sodio, carragenina, alginato de sodio, goma de celulosa, goma de algarrobo y fosfato tricálcico, sal yodada, sabor artificial y natamicina. Presentación de 900 ml o 882 gramos. Características físicas: color blanco o amarillo tenue, dependiendo de la concentración de grasa, y una consistencia semisólida. Su olor es un suave aroma lácteo, característico de la crema de leche, sin presencia de olores extraños como ácido, amargo o rancio</p> <p>2.- CREMA LIGHT: Crema de leche de vaca pasteurizada acidificada, reducida en grasa de la leche por centrifugación y sometido a un proceso de pasteurización para garantizar su inocuidad. Contiene crema de leche de vaca con un 15% de grasa, estabilizantes como goma guar, citrato de sodio, carragenina, alginato de sodio, goma de celulosa, goma de algarrobo y fosfato tricálcico, sal yodada, sabor artificial y natamicina. Presentación de 900 ml o 882 gramos. Características físicas: color blanco o amarillo tenue, dependiendo de la concentración de grasa, y una consistencia semisólida. Su olor es un suave aroma lácteo, característico de la crema de leche, sin presencia de olores extraños como ácido, amargo o rancio</p> <p>3.- LACTOBACILOS SIN AZÚCAR: Producto a base de leche fermentada con lactobacilos sin azúcar, elaborado con agua, fibra dietética 1.92 g (polidextrosa) 3.6% de leche descremada en polvo, fructosa, glucosa, fibra de soya, saborizante artificial, sucralosa (14 mg/100 g) y lactobacillus casei shirota 10° UFC/ml sin azúcar presentación de 80 ml. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, de sabor indistinto.</p> <p>4.- MANTEQUILLA SIN SAL: Mantequilla de leche de vaca (100% leche de vaca), sin sal, elaborada con grasa de leche de vaca, sólidos de leche, lecitina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos, benzoato de sodio, sorbato de potasio como conservadores, vitamina A y D. Presentación de 1 kg. O su equivalente en porciones para llegar a 1 kg. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>5.- QUESO AMARILLO:</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>Queso tipo americano procesado pasteurizado con leche, elaborado con agua, grasa vegetal, almidón modificado, sólidos de la leche, leche descremada en polvo, grenetina, caseinatos, maltodextrina, sal yodada, fosfato disódico, saborizantes, ácido sórbico, mono y diglicéridos de ácidos grasos, ácido cítrico, goma guar, anaranjado alimentos 6, anaranjado alimentos 5. Presentación por empaque de 280 g a 288 g, (de 8 a 16 rebanadas). Características: color blanco o amarillo tenue, dependiendo del proceso de batido y la concentración de grasas en el producto. La consistencia es sólida, con un olor agradable y característico.</p> <p>6.- QUESO AÑEJO: Queso maduro añejado tipo Cotija de pasta dura, elaborado con leche de vaca, sin grasas vegetales, presentación de 1 kg, a granel, empaquetado en bolsa termoencogible, el envoltorio del queso deberá ser impermeable a las grasas. Deberá prevenir la entrada directa de oxígeno debidamente sellada. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>7.- QUESO CREMA: Queso crema elaborado con leche entera y crema pasteurizada, sal yodada, goma de algarrobo, goma xantana, cultivos lácticos, cloruro de calcio y enzimas, contiene leche con un mínimo de grasa butírica 25%, mínimo de proteínas 5.5% y máximo de humedad 63.61%, sin conservadores, presentación de 190 gr. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa) y olor agradable.</p> <p>8.- QUESO GOUDA: Queso gouda rebanado elaborado de leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cultivos lácticos, cloruro de calcio, enzimas, betacarotenos, grasa butírica min 25%, proteína mín 21%, humedad máx. 45% presentación empaque de 400 a 450 grs en rebanadas de 30 grs c/u. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>9.- QUESO TIPO PETIT SUISE: sabor fresa bajo en grasa, fortificado con vitaminas y calcio, elaborado con leche entera pasteurizada, sólidos de leche preparado de fresa 12.5g (azúcar añadidos)(azúcar y fructosa) puré de fresa, almidón modificado fosfato tricálcico, saborizantes, maltodextrinas, ácido cítrico vitaminas (D y C), goma guar, carmín sorbato potásico y betacarotenos, inulina cuajo, leche y fresa, grasa de leche al 1.7%, presentación de 168 a 180 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida, olor agradable y sabor indistinto.</p> <p>10.- QUESO TIPO PANELA: Queso panela elaborado con leche entera pasteurizada de vaca proteína de leche 17% grasa de leche 20% humedad 57%, sin grasas vegetales, deberá contener grasa butírica, sin almidones y sin conservadores, presentación de 400 grs. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>11.- QUESO TIPO MANCHEGO: Queso manchego rebanado elaborado con leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cloruro de calcio, enzimas, nitrato de potasio, carotenos naturales, cultivos lácticos, sorbato de potasio y Natamicina proteína de leche 22% mínimo grasa de leche 26 % mín humedad 44% máx, presentación de 400 gr, en rebanadas de 30 grs c/u, características físicas: color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>12.- QUESO TIPO OAXACA: Queso Oaxaca, elaborado con de leche de entera pasteurizada de vaca, sal yodada, dióxido de titanio, cloruro de calcio, enzimas cultivos lácticos, saborizantes natural y artificial, sorbato de potasio, natamicina y nisina, contiene leche proteína de leche 22% mínimo grasa de leche 20 % mín humedad 51% max queso suave, en forma de hebra envuelta en sí misma presentación de 400 gr. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras.</p> <p>13.- YOGURT NATURAL LIGHT: Yogurt natural con endulzantes bajo en grasa elaborado con leche parcialmente descremada pasteurizada, concentrado 5% (matodextrinas, almidón modificado, ácido cítrico, acesulfame k y sucralosa (21.6mg/100g), ácido láctico, sorbato de potasio y citrato de sodio), almidón modificado, y cultivos lácticos, grasa de leche 1.3% presentación 900 grs. a 1 kgs. Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable, sin azúcar, que no exista desarrollo de hongos.</p> <p>14.- YOGURT DE SABORES: Yogurt con durazno o fresa elaborado con de leche parcialmente semidescremada pasteurizada 13% de preparado de fruta (durazno o fresa, azúcares, almidón modificado, saborizante, ácido cítrico, pectina, sorbato de potasio amarillo 6, amarillo 5, rojo 40, citrato de sodio y sucralosa (2mg/100g) azúcar, almidón modificado, sólidos de leche y cultivos lácticos, grasa de leche 2.2%, presentación 900 grs. a 1 Kgs. Características físicas: color según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos.</p> <p>15.- REQUESÓN SIN SAL: Elaborado a base de suero de leche presentación 1kg. Características físicas: De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa, a granel, empaquetado libre de hongos.</p>





PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>16.- HELADO: Helado de grasa vegetal elaborado con sólidos de la leche rehidratados, azúcar, leche descremada rehidratada 10%, jarabe de glucosa, cacao en polvo, ésteres de propielenglicol de ácidos grasos, gomas (guar y carragenina), mono y dgliceridos, saborizantes artificiales, triestearato de sorbitán y clorantes (carmin circumina y extracto de annato) grasa vegetal al 6.9%, presentación cubeta de 4.3 Lts. Características físicas: color según sabores surtidos, chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez.</p> <p>B) ABARROTOS.</p> <p>1.- ADEREZO ITALIANO. Presentación en botella de 230 ml a 354 ml. Características físicas: líquido ligeramente viscoso con partículas de diferentes tamaños (hasta 1mm), olor dulce, sabor ácido, salado ó dulce, aceitoso y condimentado.</p> <p>2.- ADEREZO RANCH. Presentación en botella de 230 ml a 354 ml. Características físicas: líquido ligeramente viscoso con partículas de diferentes tamaños (hasta 1mm), es un condimento elaborado con suero de mantequilla o crema agria, mayonesa, cebollas verdes, ajo en polvo, y otros aliños mezclados en una salsa.</p> <p>3.- ADEREZO MIL ISLAS. Presentación en botella de 230 ml a 354 ml. Características físicas: líquido ligeramente viscoso con partículas de diferentes tamaños (hasta 1mm), mezcla cremosa de mayonesa, salsa de tomate, pepinillos picados, cebolla y especias. Con mezcla de sabores dulces y picantes.</p> <p>4.- AJONJOLÍ BLANCO. Limpio, sin signos de plaga, libre de humedad, fauna nociva y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>5.- ALMENDRA ENTERA. Con cáscara limpia, sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>6.- CACAHUATE BOTANERO. Limpio, entero tostado, sin cáscara, sin signos de plaga y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>7.- CHÍCHARO EN LATA. La lata deberá de estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, o picaduras y presentación en lata de 400 gramos a 440 gramos.</p> <p>8.- CHILE ANCHO SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho, sin humedad y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>9.- CHILE DE ÁRBOL SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>10.- CHILE COSTEÑO SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>11.- CHILE CHIPOTLE SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>12.- CHILE GUAJILLO SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>13.- CHILE MULATO SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>14.- CHILE SERRANO SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>15.- COMINO MANOJO. Entero y limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>16.- GARBANZO. Entero y limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>17.- HOJA PARA MIXIOTE.</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>Entera, libre de fauna nociva, limpia, sin signos de plaga, presentación rollo de 50 hojas.</p> <p>18.- HUEVO BLANCO. Cascarón limpio, íntegro, con sello de la empresa en cada pieza de huevo, presentación cono con 30 piezas con un peso aproximado de 1.8 kg.</p> <p>19.- LEVADURA FRESCA. (Levadura de panadería), bloque de pasta prensada que deberá conservarse en frío. Presentación, caja con 450 gr.</p> <p>20.- MAÍZ POZOLERO. Maíz precocido, descabezado, envasado al alto vacío, presentación bolsa 1 kg.</p> <p>21.- MECATILLO. Cordón de hilo de algodón con polyester para amarre de envolturas de alimentos (mixiotes), presentación rollo de 1 kg</p> <p>22.- NUEZ PICADA. En mitades o picada, limpia, libre de fauna nociva, fresca (no polvo), empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>23.- PASITAS. Limpia, libre de fauna nociva, fresca, sin moho empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>24.- PASTA PARA PIPIÁN VERDE. Pasta seca color verde oscuro hecho a base de pepitas de calabaza y ajonjolí, tostadas y molidas, bote de 1 KG.</p> <p>25.- PASTA PARA MOLE POBLANO CUBETA DE 10 KG. Pasta para preparar mole poblano.</p> <p>26.- PEPITA LIMPIA VERDE. Limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>27.- PILONCILLO. Elaborado a base de fructuosa, libre de fauna nociva, fresca, presentación: piezas completas en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>28.- CHILE PASILLA SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>29.- PURÉ DE TOMATE: Presentación en lata, deberá de estar libre de suciedad, humedad y abolladuras, o picaduras empacado en latas de 2,800 grs. a 3 kg.</p> <p>30.- CIRUELA PASA. Limpia, Sin moho, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>31.- CHILE TABAQUERO. Limpio, Seco, Sin moho, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>32.- CHILE MORITA. Limpio, Seco, Sin moho, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>33.- CHILE CASCABEL. Limpio, Seco, Sin moho, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>34.- CANELA EN POLVO. Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>35.- ESENCIA DE VAINILLA LÍQUIDA. Presentación botella de 1 lt. Características físicas: líquido, olor a vainilla, sabor dulce.</p> <p>36.- ACHIOTE EN PASTA CAJA DE 100 A 110 GRAMOS. Características físicas: pasta color rojizo, olor picoso, sabor picoso.</p> <p>37.- BICARBONATO. Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: polvo blanco, sabor ácido.</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>38.- PIMIENTA ENTERA NEGRA. Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: Redonda, color negro, sabor y olor picoso.</p> <p>39.- VINAGRE DE MANZANA BOTELLA 1 LITRO. Líquido tipo transparente, pasteurizado y filtrado jugo fermentado de manzanas trituradas, contiene habitualmente una concentración que va de 3% al 5% de ácido acético, los vinagres naturales también contienen pequeñas cantidades de ácido tartárico y ácido cítrico.</p> <p>40.- ACEITUNAS VERDES SIN HUESO RELLENAS DE PIMIENTOS. FRASCO DE 360 GRS. A 366 GRS. Aceitunas verdes, sal, agua, pasta de pimiento 15% (pimiento, espesante (alginato sódico), acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), acidulantes (ácido cítrico, ácido láctico), antioxidante (ácido ascórbico).</p> <p>41.- ALCAPARRAS EN SALMUERA. FRASCO DE 100 GRS. Pequeños capullos verdes, sabor picante y ligeramente salado.</p> <p>42.- POLVO PARA HORNEAR. BOTE DE 110 GRS. Polvo blanco seco, es una mezcla de varios componentes entre los que se encuentra el bicarbonato de sodio cuya fórmula es NaHCO3 y el fosfato monocalcico de fórmula Ca(H2PO4)2, es un producto que ayuda a esponjar la mezcla de pastelería o pasta, conocido como levadura química, es un agente leudante con bicarbonato de sodio y un agente que absorbe la humedad (por lo general es fécula).</p> <p>43.- CHISPAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR SEMIAMARGO BOLSA DE 500 GRS. Chispas de chocolate o pepitas de chocolate, son pequeños trozos de chocolate; Tiene un alto contenido de sólidos de cacao y un bajo contenido de azúcar, ingredientes: azúcar, pasta de cacao (44,5%), manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, vainillina. Puede contener trazas de leche, huevo, gluten, frutos de cáscara, altramuces y sulfitos.</p> <p>C) HIELO.</p> <p>1.- HIELO. Agua congelada en forma de cubos, sellado hermético, libre de fauna nociva, presentación bolsa de polietileno y estéril de 5 kg.</p> <p>D) PAN BLANCO.</p> <p>1.- Pan integral: pan de harina de trigo integral en paquete de 675 grs. Embolsado y sellado.</p> <p>2.- Pan blanco: pan de harina de trigo en paquete de 640 grs. Embolsado y sellado.</p> <p>3.- Tostadas onduladas: tostadas de maíz en paquete de 270 grs. a 360 grs. Embolsado y sellado.</p> <p>4.- Pan para hot dogs en paquete de 340 grs. Embolsado y sellado.</p> <p>5.- Pan para Hamburguesas en paquete de 450 grs. a 540 grs. Embolsado y sellado.</p> <p>6.- Pan tostado de harina de trigo en paquete de 210 grs. Embolsado y sellado.</p> <p>7.- Tostada clásica chica (horneadas) en paquete de 200 grs. a 360 grs. Embolsado y sellado.</p> <p>8.- Pan molido en paquete de 5 kilos. Embolsado y sellado.</p> <p>9.- Tortillas de harina de trigo en paquete de 10 a 12 piezas. Embolsado y sellado.</p> <p>10.- Tortillas de harina de trigo en paquete de 20 a 24 piezas. Embolsado y sellado.</p> <p>El proveedor deberá permitir el acceso a una persona designada por la contratante que realizará visitas en sitio, en forma constante y aleatoria con la finalidad de verificar los productos en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tamaño. - Peso. - Frescura. - Calidad uniforme. - Características organolépticas (color, olor, textura) - Caducidad. <p>Lo anterior, a fin de rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moho. - Materia extraña. - Manchas. - Magulladuras - Residuos de tierra. - Presencia de fauna nociva.





PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>- Insectos. - Roedores.</p> <p>Si al realizar la visita a las instalaciones del proveedor no cumple con lo solicitado en cada uno de los productos se procederá a la rescisión del contrato.</p> <p>VI. TRASLADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá considerar las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que los productos serán envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica grado alimenticio.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen serán taras de plástico limpio y resistente de tamaño indistinto, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación del producto será en un vehículo cerrado tipo sedan y/o pick Up, apropiado de uso exclusivo para el suministro de alimentos, mismo que deberá estar limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva, el cual deberá contar con cámara y equipo de refrigeración y/o congelación (camioneta con cabina que tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura (unidades termoking), con una antigüedad máxima de 10 años.</p> <p>VII. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS.</p> <p>a) CANJE. La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas en el numeral V. Presentación del producto de la descripción de la partida, verificando que no presenten defectos de calidad, que cumpla con las condiciones adecuadas de temperatura, que no sufra alteraciones físico-químicas establecidas en el Anexo 12, de ser así el proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata y reponerlos en un máximo de 4 horas.</p> <p>b) RECHAZO DE PRODUCTOS.</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que no cumplan con el lineamiento de características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el Anexo 12 o numeral V. Presentación del producto de la descripción de la partida. - Que no sean del gramaje, tamaño o unidad de medida solicitado. - Que la cantidad entregada sea mayor a la solicitada. En este caso, el excedente no se recibirá. - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. - Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito conforme al anexo 4, con una anticipación de 24 horas vía correo electrónico, el cual se dará a conocer el licitante que resulte adjudicado a la formalización del contrato. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en un plazo máximo de 24 horas, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su personal que cause daños o perjuicios graves que por inobservancia o negligencia de su personal hacia la contratante y/o terceros.</p> <p>El proveedor deberá dar respuesta en un lapso máximo de 2 horas una vez notificado por la contratante el faltante o rechazo de un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>VIII. PERSONAL.</p> <p>El proveedor deberá contar cuando menos con el siguiente personal para la prestación del servicio:</p> <p>a) 1 (Un) chofer con experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, debiendo presentar copia simple legible de la licencia de conducir tipo mercantil vigente y de su identificación oficial con fotografía vigente.</p> <p>b) 2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con experiencia mínima de 1 año en la carga y descarga de alimentos, debiendo presentar copia simple legible de su identificación oficial con fotografía vigente.</p>





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DETALLADA
				<p>El personal deberá de contar en todo momento con uniforme limpio de color indistinto y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá consistir en cubre bocas, malla para cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado), así como con gafete de identificación con fotografía.</p> <p>El personal deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas.</p> <p>En caso de que el personal no cumpla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá presentar en formato libre sus notas de recepción de manera impresa quincenalmente de los productos alimenticios, por cada entrega que realice durante la vigencia del contrato, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello del área solicitante de la Contratante.</p> <p>El proveedor deberá entregar a el Departamento de Servicios Generales de la Contratante un informe de manera mensual detallado sobre la ejecución de los servicios, avance, desarrollo y cumplimiento de los servicios realizados y/o entregados al correo electrónico que para tales efectos se designe la contratante el cual se les proporcionara a la formalización del contrato.</p> <p>X. CONDICIONES GENERALES:</p> <p>Para la prestación del servicio el proveedor deberá contar con domicilio dentro de la ciudad de Puebla o municipios aledaños en un radio máximo de 50 km alrededor de la ciudad de Puebla.</p> <p>La Contratante supervisará en el lugar de entrega, de forma constante y aleatoria que cada pedido cumpla con el tamaño, peso, unidad de medida y calidad uniforme, fresca, características organolépticas (color, olor y textura) conforme a lo establecido en Anexo 12.</p>





ANEXO 2

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE DISTRIBUCIÓN DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS

CARNE BLANCA DE POLLO				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA	KG	630	1,575
2	HUACAL DE POLLO CON ALAS 800 GRS CADA PIEZA	KG	42	105
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	570	1425
4	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD DE 600 A 700 GRS CADA PIEZA	KG	1,200	3000
5	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	570	1425
6	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG	165	413
CARNE DE CERDO				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	435	1,088
2	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	24	60
3	COSTILLA DE CERDO 160 GRS CADA TROZO	KG	204	510
4	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	72	180
5	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	36	90
6	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	51	128
7	LOMO DE CERDO TROZOS DE 160 GRS CADA TROZO	KG	84	210
8	MANTECA DE CERDO SOLIDA POR KILO	KG	14	34
9	MACIZA DE CERDO TROZOS 160 GRS CADA TROZO	KG	210	525
10	MACIZA DE CERDO TROZOS DE 60 GRS CADA TROZO	KG	69	173
11	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KILOS SIN HUESO EN CAÑA	PIEZA	10	26
12	TOCINO AHUMADO REBANADA DE 100 GRS CADA UNA	KG	33	83
13	MORTADELA DE 4.5 KILOS CADA PIEZA	PIEZA	6	15
CARNE DE RES				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG	516	1,290
2	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 140 GRS CADA UNA	KG	144	360
3	CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO	KG	126	315
4	CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG	66	165
5	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG	75	188
6	MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KG	516	1,290





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

7	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG	27	68
8	FALDA PARA DESHEBRAR DE RES POR KILO	KG	87	218
9	HUESO DE RES PRESENTACIÓN POR KILO	KG	12	30
EMBUTIDOS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	CHORIZO POR TROZO DE 150 GRAMOS CADA UNO, PRESENTACIÓN POR KILO	KG	23	56
2	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG	26	64
3	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA	114	285
4	JAMON DE PAVO POR KILO	KG	96	240
5	SALCHICHA DE PAVO 20 A 30 GRS CADA PIEZA	PIEZA	3,150	7,875
6	SALCHICHA DE PAVO PAQUETE CON 40 PIEZAS.	PAQUETE	320	800





ANEXO 3

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS PARA EL ISSSTEP.

LUGARES DE ENTREGA:

- a) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:** área de cocina del departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberá poner en contacto con la C. **JULIANA DÍAZ CABRERA** del Departamento de Alimentación al Teléfono: 222 5-51-02-00 EXT. 2801.

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO Y DOMINGO
Solicitud de pedido semanal 8:00- 10:00 hrs. *Entrega de carnes rojas y pollo 8:00- 09:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas y pollo 8:00-09:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas y pollo 8:00-09:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 8:00-09:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas y pollo 8:00-09:00 hrs.	*Entrega de carnes rojas y pollo 8:00-09:00 hrs.

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 2, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.

- b) ESTANCIA INFANTIL I:** área de cocina del departamento de alimentación con domicilio en Privada 15 de enero sin número Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y se deberá poner en contacto con la C. **María Guadalupe Castillo González**, del Departamento de Alimentación al Teléfono: 222-504-94-55.

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.	*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.	*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.	*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.	Solicitud de pedido semanal 8:00- 10:00 hrs. *Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.

- c) ESTANCIA INFANTIL II:** área de cocina en el departamento de alimentación con domicilio en 15 Oriente No. 1407, Col. El Ángel, Puebla Puebla y se deberá poner en contacto con la C. **Elizabeth Huitle Flores** del Departamento de Alimentación al Teléfono: 222-666-12-59.





LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.	*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.	*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.	*Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.	Solicitud de pedido semanal 8:00- 10:00 hrs. *Entrega de carnes rojas, pollo y embutidos 7:30-8:30 hrs.

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 2, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.





ANEXO 4

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

ALIMENTOS	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
CARNE BLANCA POLLO	Olor	Característico fresco y agradable.	Anormal.
	Textura	Firme, tersa y húmeda.	Pegajosas bajo las alas carne blanda y con canutos.
	Temperatura	Refrigerados: entre 2° y 4°C. Con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).	Refrigerados a más de 4°C, sin sello TIF (Tipo de Inspección Federal).
	Color	Característico color blanco ligeramente amarillento y de color uniforme y brillante.	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel.
CARNES ROJAS	Olor	Característico a carne fresca.	Mal olor.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa o con lama.
	Temperatura	Refrigerados: entre 2° y 4°C. Con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C, presentando signos de descongelación, sin sello TIF (Tipo de Inspección Federal).
	Color	Res: rojo brillante Cerdo: rosa pálido.	Verdoso o café oscuro, descolorida.
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras.
CARNES FRÍAS (EMBUTIDOS)	Temperatura	entre 2° y 4°C Fecha de caducidad vigente. Con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).	Fecha de caducidad vencida, sin sello TIF (Tipo de Inspección Federal).

Además de lo anterior, deberá considerar las especificaciones solicitadas en la descripción de la partida.

Para todos los productos deberán contener marca y gramaje con Registro S.S.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) con sello TIF (Tipo de Inspección Federal), según descripción de la partida, con excepción de la manteca de cerdo y los huesos de res.





ANEXO 5

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

VERDURAS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	Acelga manojo grande	Kilogramo	11	29
2	Aguacate hass extra	Kilogramo	126	315
3	Ajo gigante	Kilogramo	30	75
4	Albahaca manojo grande	Kilogramo	2	5
5	Apio	Kilogramo	10	26
6	Betabel	Kilogramo	36	90
7	Brócoli	Kilogramo	90	225
8	Calabacita italiana	Kilogramo	900	2,250
10	Cebolla blanca limpia	Kilogramo	360	900
11	Cebolla cambray manojo grande	Kilogramo	51	128
12	Cebolla morada	Kilogramo	26	64
13	Cilantro manojo grande	Kilogramo	30	75
14	Comino manojo grande	kilogramo	2	5
15	Col Blanca Pieza de 3 Kilogramos	Pieza	14	34
16	Col morada de 1 a 1.5 Kilogramos	Pieza	15	38
17	Champiñón Jumbo	Kilogramo	360	900
18	Chayote	Kilogramo	1,500	3,750
19	Chille jalapeño	Kilogramo	36	90
20	Chile poblano para rellenar	Kilogramo	210	525
21	Chile serrano verde	Kilogramo	30	75
22	Chile habanero	Kilogramo	13	32
23	Chícharo limpio	Kilogramo	12	30
24	Eneldo	Kilogramo	2	5
25	Ejote	Kilogramo	645	1,613
26	Elote	Pieza	204	510
27	Elote en grano limpio	Kilogramo	87	218
28	Epazote manojo grande	Kilogramo	27	68
29	Espinacas manojo grande	Kilogramo	78	195
30	Flor de calabaza	Kilogramo	12	30
31	Germen de alfalfa	Kilogramo	12	30
32	Germen de soya	Kilogramo	12	30
33	Hierbabuena manojo grande	Kilogramo	5	11
34	Hoja de aguacate	Kilogramo	9	23
35	Hoja santa	Kilogramo	2	5
36	Jamaica	Kilogramo	30	75
37	Jícama	Kilogramo	156	390
38	Jitomate saladett	Kilogramo	1,950	4,875
39	Laurel manojo grande fresco	Kilogramo	2	5
40	Lechuga romana	Pieza	435	1,088
41	Lechuga larga	Pieza	36	90
42	Lechuga Sangría	Pieza	24	60
43	Limón Tipo Agrio con Semilla o Sevillano	Kilogramo	225	563
44	Nopal	Kilogramo	360	900
45	Orégano manojo grande	Kilogramo	8	19





VERDURAS

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
46	Papa blanca	Kilogramo	885	2,213
47	Papa cambray	Kilogramo	48	120
48	Pepino	Kilogramo	66	165
49	Perejil manojo grande	Kilogramo	26	64
50	Pimiento Morrón Rojo sin Tallo	Kilogramo	90	225
51	Pimiento Morrón Verde sin Tallo	Kilogramo	90	225
52	Pimiento Morrón Amarillo sin Tallo	Kilogramo	45	113
53	Poró	Kilogramo	45	113
54	Rábano cambray	Kilogramo	25	63
55	Romero manojo grande fresco	Kilogramo	5	12
56	Tomate Verde	Kilogramo	870	2,175
57	Tomillo manojo grande	Kilogramo	6	15
58	Verdolagas manojo grande de 2 a 2.5 kg.	Kilogramo	24	60
59	Zanahoria	Kilogramo	1,500	3,750
60	Clavo	Kilogramo	3	8
61	Hoja de plátano	pieza	10	24

FRUTAS

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	Ciruela Santarosa	Kilogramo	126	315
2	Durazno amarillo	Kilogramo	195	488
3	Fresa	Kilogramo	84	210
4	Mango manila	Kilogramo	246	615
5	Durazno Melocotón	Kilogramo	135	338
6	Guayaba extra	Kilogramo	855	2,138
7	Manzana golden	Kilogramo	900	2,250
8	Manzana Starking	Kilogramo	900	2,250
9	Melón chino	Kilogramo	810	2,025
10	Naranja para jugo	Kilogramo	792	1,980
11	Papaya maradol	Kilogramo	975	2,438
12	Pera d'anjou	Kilogramo	975	2,438
13	Piña de 1ra Grande Pieza de 1.5 a 2 Kilos	Pieza	750	1,875
14	Plátano macho	Kilogramo	96	240
15	Plátano tabasco	Kilogramo	600	1,500
16	Plátano dominico	Kilogramo	495	1,238
17	Sandía Grande 7 A 8 Kilogramos	Kilogramo	855	2,138
18	Pulpa de tamarindo	Litros	90	225
19	Toronja de 1ra. Calidad	Kilogramo	150	375
20	Uva globo en racimo de 300 grs. a 400 grs	Kilogramo	285	713
21	Uva verde sin semilla en racimo de 300 grs. a 400 grs	Kilogramo	285	713
22	Pulpas de frutas	Litros	150	375
23	Manzana de temporada	Kilogramo	54	135
24	Arándanos	Kilogramo	7	18
25	Tunas	Kilogramo	120	300
26	Caña de azúcar	Kilogramo	6	15
27	Mandarina	Kilogramo	150	375
28	Tejocote	Kilogramo	9	23
29	Pera Lechera	Kilogramo	36	90





ANEXO 6

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO DEL SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE VERDURAS Y FRUTAS.

LUGAR DE ENTREGA:

a) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES: área de cocina del departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberán poner en contacto con la C. **JULIANA DÍAZ CABRERA** del Departamento de Alimentación al Teléfono: 222 5-51-02-00 EXT. 2801.

HORARIO:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
N/A	Entrega de frutas y verduras 8:00 – 9:00 hrs	N/A	N/A	Entrega de frutas y verduras 8:00 – 9:00 hrs	N/A

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 5, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.

b) ESTANCIA INFANTIL I: área de cocina del departamento de alimentación con domicilio en Privada 15 de enero sin número Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y se deberá poner en contacto con la C. María Guadalupe Castillo González, del Departamento de Alimentación al Teléfono: 222-504-94-55.

HORARIO:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
N/A	Entrega de frutas y verduras 14:00– 15:00 hrs	N/A	Entrega de frutas y verduras 14:00– 15:00	Entrega de frutas y verduras 14:00– 15:00 hrs

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 5, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.

c) ESTANCIA INFANTIL II: área de cocina en el departamento de alimentación con domicilio en 15 Oriente No. 1407, Col. El Ángel, Puebla Puebla y se deberá poner en contacto con la C. **Elizabeth Huitle Flores** del Departamento de Alimentación al Teléfono: 222-666-12-59.

HORARIO:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
N/A	Entrega de frutas y verduras 14:00– 15:00 hrs	N/A	Entrega de frutas y verduras 14:00– 15:00	Entrega de frutas y verduras 14:00– 15:00 hrs

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 5, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.





ANEXO 7

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

ALIMENTOS	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Verduras	Olor	Característico fresco	Mal olor
	Textura	Firme, suave, limpia	Manchado, con magulladuras, tierra, materia extraña, con hongo y tierra
	Color	Conforme a la descripción de cada producto	Color negro, amarillento
Frutas	Olor	Característico fresco y agradable	Mal olor
	Textura	Firme, suave, limpia	Aguada, babosa, mal olor y con magulladuras
	Color	Conforme a la descripción de cada producto	Color negro, amarillento, materia extraña, tierra y con hongo

Además de lo anterior, deberá considerar las especificaciones solicitadas en la descripción de la partida.





ANEXO 8

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

PAN ARTESAL

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	PAN DE DULCE DE HARINA INTEGRAL 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 gramos por pieza.	PIEZA	17500	43750
2	PAN (TORTA TRADICIONAL) DE HARINA INTEGRAL 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 gramos por pieza.	PIEZA	7167	17917
3	PASTA DE HOJALDRE POR KILO	KG	168	421
4	CHAPATA DE HARINA INTEGRAL GRANDE (CON LINAZA, AVENA Y AMARANTO) 35 a 36 cm de longitud, con un peso de entre 350 a 380 gramos.	PIEZA	143	358
5	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL SIN RELLENO 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 gramos.	PIEZA	3000	7500
6	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL). 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gramos.	PIEZA	1367	3417
7	PAN REDONDO TIPO PAMBAZO (TRADICIONAL) entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gramos.	PIEZA	933	2333

Para el numeral 1 del presente anexo, el proveedor deberá surtir 36 tipos de pan de dulce siendo los siguientes:

Biscocho (Cuernitos, bigote, borregos, cariocas, calvo, cerillo, chimisclán, cocol de anís, colchón, colorado, moño azúcar, nido, payaso, pericos, picones, piernas, rebanada mantequilla, trenza suiza, volcán, gusano, tabasqueña, roles, conchas de diferentes sabores); Dona (crema, moca, azúcar y chocolate); niño envuelto, Apastelada (Laurel, libro, ojo de pancha o venado, tostada de ajonjolí), PANQUE (Chinos, huevitos, panque con pasas, reinas, veladoras, mantecada); Feite (Brocas, canastas, ceniceros, cono de crema, cuadro de coco, corbata de azúcar, empanada de crema, mil hojas, orejas, riel, taco de mermelada, taco de pasta). Galleta (Azúcar, chocolate, colilla de chocolate, colilla de colores, picón, roscas, empanada de mermelada) Cubilete (Queso y mermelada); Pay (Queso y crema); Polvorón (Vainilla, café y sevillano); Fina (Cono, engrane, gusano de mermelada y ate, panadero, triángulos, troncos, empanda de crema y azúcar); Estirado (tejamanil, rejas, caracol); Piedra (Marranito de panela, piedras). Besos /yoyo, gota de azúcar y chocolate, pelones, cacahuete, tapado, bailes, chamucos; Budín. Galleta Integral (linaza, amaranto y avena)





ANEXO 9

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO PARA EL SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: PAN ARTESANAL

LUGAR DE ENTREGA:

- a) **HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:** área de cocina del departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberá poner en contacto con la C. **JULIANA DÍAZ CABRERA** del Departamento de Alimentación al Teléfono: 222 5-51-02-00 EXT. 2801.

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Entrega de Pan Artesanal 7:00- 7:30hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.	Entrega de Pan Artesanal 7:00 – 7:30 hrs.

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 8, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.

LUGAR DE ENTREGA:

- b) **ESTANCIA INFANTIL I:** área de cocina del departamento de alimentación con domicilio en Privada 15 de enero sin número Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y se deberá poner en contacto con la C. María Guadalupe Castillo González, del Departamento de Alimentación al Teléfono: 222-504-94-55.

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 8, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.

LUGAR DE ENTREGA:

- c) **ESTANCIA INFANTIL II:** área de cocina en el departamento de alimentación con domicilio en 15 Oriente No. 1407, Col. El Ángel, Puebla Puebla y se deberá poner en contacto con la C. **Elizabeth Huitle Flores** del Departamento de Alimentación al Teléfono: 222-666-12-59.





LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs	Entrega de Pan Artesanal 7:00- 8:00hrs

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 8, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencialmente mediante oficio.





ANEXO 10

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS

PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO

PRODUCTOS LÁCTEOS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	CREMA ESPESA ÁCIDA PRESENTACIÓN DE 900 ML O 882 GRAMOS	PIEZA	330	825
2	CREMA LIGTH. PRESENTACIÓN DE 900 ML O 882 GRAMOS	PIEZA	105	263
3	LACTOBACILOS SIN AZÚCAR PRESENTACIÓN DE 80 ML.	PIEZA	600	1500
4	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACIÓN DE 1 KG. O SU EQUIVALENTE EN PORCIONES PARA LLEGAR A 1 KG.	KG	135	338
5	QUESO AMARILLO PRESENTACIÓN POR EMPAQUE DE 280 G A 288 GRS (DE 8 A 16 REBANADAS)	EMPAQUE	300	750
6	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN DE 1KG	KG	90	225
7	QUESO CREMA PRESENTACIÓN DE 190 GRS	EMPAQUE	129	323
8	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG	120	300
9	QUESO TIPO PETIT SUISSE SABOR FRESA BAJO EN GRASA PRESENTACIÓN DE 168 GRS. A 180 GRS.	PIEZA	24	60
10	QUESO TIPO PANELA PRESENTACIÓN DE 400 GRS	KG	306	765
11	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACIÓN DE 400 GRS. EN REBANADAS DE 30 GRS. C/U.	KG	183	458
12	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACIÓN DE 400 GRS.	KG	255	638
13	YOGURT NATURAL LIGHT PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG	240	600
14	YOGURT DE SABORES PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG	27	67
15	REQUESÓN SIN SAL 1KG.	KG	30	75





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PRODUCTOS LÁCTEOS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
16	HELADO PRESENTACIÓN CUBETA DE 4.3 LTS	CUBETA	54	135

ABARROTES				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	ADEREZO ITALIANO PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 230 ML A 354 ML.	PIEZA	12	30
2	ADEREZO RANCH: PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 230 ML. A 354 ML.	PIEZA	8	21
3	ADEREZO MIL ISLAS: PRESENTACIÓN BOTELLA DE 230 ML A 354 ML.	PIEZA	8	21
4	AJONJOLÍ BLANCO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	23	56
5	ALMENDRA ENTERA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	6	15
6	CACAHUATE BOTANERO. PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	24	60
7	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A 440 GRAMOS.	PIEZA	120	300
8	CHILE ANCHO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	7	18
9	CHILE DE ÁRBOL SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	3	8
10	CHILE COSTEÑO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	1	3
11	CHILE CHIPOTLE SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	15	38
12	CHILE GUAJILLO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	30	75
13	CHILE MULATO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	3	8
14	CHILE SERRANO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	6	15
15	COMINO MANOJO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	3	8
16	GARBANZO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	12	30





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

ABARROTES				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
17	HOJA PARA MIXIOTE PRESENTACIÓN ROLLO DE 50 HOJAS	ROLLO	21	53
18	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	CONO	840	2,100
19	LEVADURA FRESCA (LEVADURA DE PANADERÍA). PRESENTACIÓN CAJA CON 450 GRS.	CAJA	12	30
20	MAÍZ POZOLERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG	KG	135	338
21	MECATILLO PRESENTACIÓN ROLLO DE 1 KG.	ROLLO	7	18
22	NUEZ PICADA. EN MITADES O PICADA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	14	34
23	PASITAS PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	12	30
24	PASTA PARA PIPIÁN VERDE BOTE DE 1 KG	KG	10	26
25	PASTA PARA MOLE POBLANO PRESENTACIÓN CUBETA DE 10 KG	CUBETA	12	30
26	PEPITA LIMPIA VERDE PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	7	18
27	PILONCILLO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	15	38
28	CHILE PASILLA SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	3	8
29	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA DE 2,800 GRS. A 3 KG	PIEZA	14	36
30	CIRUELA PASA PRESENTACIÓN BOLSA POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	3	8
31	CHILE TABAQUERO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	2	5
32	CHILE MORITA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	3	8
33	CHILE CASCABEL PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	2	5
34	CANELA EN POLVO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	7	18
35	ESENCIA DE VAINILLA LÍQUIDA PRESENTACIÓN BOTELLA DE 1 LITRO.	LITRO	12	30





ABARROTOS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
36	ACHIOTE EN PASTA CAJA DE 100 A 110 GRS.	CAJA	21	53
37	BICARBONATO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	4	9
38	PIMIENTA ENTERA NEGRA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	2	5
39	VINAGRE DE MANZANA: presentación botella de 1 Litro.	LITRO	10	26
40	ACEITUNAS VERDES SIN HUESO RELLENAS DE PIMIENTOS: presentación frasco de 360 grs. a 366 grs.	FRASCO	17	41
41	ALCAPARRAS EN SALMUERA: PRESENTACIÓN FRASCO DE 100 GRS.	FRASCO	17	41
42	POLVO PARA HORNEAR: presentación bote de 110 grs.	BOTE	1	2
43	CHISPAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR SEMIAMARGO: presentación BOLSA DE 500 grs.	BOLSA	3	8

HIELO				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	HIELO EN BOLSA DE POLIETILENO, ESTÉRIL DE 5 KG	BOLSA	195	488

PAN BLANCO.				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 675 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	600	1,500
2	PAN BLANCO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 640 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	630	1,575
3	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 270 GRS. A 360 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	300	750
4	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 340 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	300	750
5	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 450 GRS. A 540	PAQUETE	225	563





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

PAN BLANCO.				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
	GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.			
6	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 210 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	75	188
7	TOSTADA CLASICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 200 GRS. A 360 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	75	188
8	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 5 KILOS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	18	45
9	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 A 24 PIEZAS, EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	600	1,500





ANEXO 11

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA SERVICIO DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTOS, HIELO Y PAN BLANCO.

LUGAR DE ENTREGA:

a) HOSPITAL DE ESPECIALIDADES: área de cocina del departamento de alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberá poner en contacto con la C. **JULIANA DÍAZ CABRERA** del Departamento de Alimentación al Teléfono: 222 5-51-02-00 EXT. 2801.

HORARIO:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
SOLICITUD DE PEDIDO. Entrega de productos Pan blanco 9:00 – 10:00 hrs.	N/A	Entrega de lácteos y abarrotes 9:00 – 10:00 hrs. Entrega de hielo 9:00 – 10:00 hrs. Entrega de productos Pan blanco 9:00 – 10:00 hrs.	N/A	Entrega de productos Pan blanco 9:00 – 10:00 hrs.	N/A

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 10, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.

LUGAR DE ENTREGA:

b) ESTANCIA INFANTIL I: área de cocina del departamento de alimentación con domicilio en Privada 15 de enero sin número Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla y se deberá poner en contacto con la C. María Guadalupe Castillo González, del Departamento de Alimentación al Teléfono: 222-504-94-55.

HOARIO:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOLICITUD DE PEDIDO	Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 14:00 – 15:00 hrs. Para Estancia Infantil I.	N/A	N/A	Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 14:00 – 15:00 hrs. Para Estancia Infantil I.

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 10, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.

LUGAR DE ENTREGA:





- c) **ESTANCIA INFANTIL II:** área de cocina en el departamento de alimentación con domicilio en 15 Oriente No. 1407, Col. El Ángel, Puebla Puebla y se deberá poner en contacto con la C. **Elizabeth Huitle Flores** del Departamento de Alimentación al Teléfono: 222-666-12-59.

HOARIO:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOLICITUD DE PEDIDO	Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 11:00 – 12:00 hrs. Para Estancia Infantil II.	N/A	N/A	Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 11:00 – 12:00 hrs. Para Estancia Infantil II.

La contratante realizará pedidos de forma semanal de acuerdo a las cantidades mínimas y máximas establecidas en el Anexo 10, con 1 día hábil de anticipación de la entrega del pedido semanal por correo electrónico o presencial mediante oficio.





ANEXO 12

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN.

ALIMENTOS	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Productos lácteos	Olor	Agradable.	Mal olor.
	Textura	Tenue, semisólida.	Superficie viscosa o con lama, con hongos.
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C.	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación.
	Color	Blanco o amarillo.	Café.
Abarrotes	Olor	Característico fresco y agradable.	Anormal.
	Textura	Firme, suave y sin signos de plaga y fauna nociva.	Con abolladuras.
	Color	De acuerdo a la descripción del producto.	Con puntos y manchas en su textura.
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 1 kilo.	Empaques con rasgaduras.
Pan blanco	Olor	Agradable.	Mal olor.
	Textura	Suave, entero.	Aplastado, quebrado.
	Color	Blanco.	Verdoso y de colores.
Hielo	Textura	Agua congelada en forma de cubos.	Agua congelada en forma de bloques.
	Temperatura	Refrigerados: 0°C.	Refrigerados: - 0°C presentando signos de descongelación.
	Entrega	Bolsa estéril de 5kg.	Bolsa con rasgaduras.

Además de lo anterior, deberá considerar las especificaciones solicitadas en la descripción de la partida.





ANEXO 13

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

PROPUESTA TÉCNICA

PARTIDA 1					
CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS					
CARNE BLANCA POLLO					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL PRODUCTOR	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	BISTECES DE PECHUGA APLANADA 120 GRS. CADA PIEZA	KG			
2	HUACAL DE POLLO CON ALAS 800 GRS CADA PIEZA	KG			
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG			
4	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD DE 600 A 700 GRS CADA PIEZA	KG			
5	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG			
6	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG			
CARNE DE CERDO					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL PRODUCTOR	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG			
2	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG			
3	COSTILLA DE CERDO 160 GRS CADA TROZO	KG			
4	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG			
5	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG			





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

6	FALDA DE CERDO POR KILO	KG			
7	LOMO DE CERDO TROZOS DE 160 GRS CADA TROZO	KG			
8	MANTECA DE CERDO SOLIDA POR KILO	KG			
9	MACIZA DE CERDO TROZOS 160 GRS CADA TROZO	KG			
10	MACIZA DE CERDO TROZOS DE 60 GRS CADA TROZO	KG			
11	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KILOS SIN HUESO EN CAÑA	PIEZA			
12	TOCINO AHUMADO REBANADA DE 100 GRS CADA UNA	KG			
13	MORTADELA DE 4.5 KILOS CADA PIEZA	PIEZA			

CARNE DE RES

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL PRODUCTOR	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	BISTECES DE BOLA DE RES FILETEADO 120 GRS CADA UNA	KG			
2	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 140 GRS CADA UNA	KG			
3	CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO	KG			
4	CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG			
5	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG			
6	MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KG			
7	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG			
8	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG			
9	HUESO DE RES PRESENTACIÓN POR KILO	KG			

EMBUTIDOS





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL PRODUCTOR	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	CHORIZO POR TROZO DE 150 GRAMOS CADA UNO, PRESENTACIÓN POR KILO	KG			
2	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG			
3	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA			
4	JAMON DE PAVO POR KILO	KG			
5	SALCHICHA DE PAVO 20 A 30 GRS CADA PIEZA	PIEZA			
6	SALCHICHA DE PAVO PAQUETE CON 40 PIEZAS.	PAQUETE			





ANEXO 14

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

PROPUESTA TÉCNICA

**PARTIDA 2
FRUTAS Y VERDURAS**

VERDURAS

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL PRODUCTOR	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	Acelga manojo grande	Kilogramo			
2	Aguacate hass extra	Kilogramo			
3	Ajo gigante	Kilogramo			
4	Albahaca manojo grande	Kilogramo			
5	Apio	Kilogramo			
6	Betabel	Kilogramo			
7	Brócoli	Kilogramo			
8	Calabacita italiana	Kilogramo			
10	Cebolla blanca limpia	Kilogramo			
11	Cebolla cambray manojo grande	Kilogramo			
12	Cebolla morada	Kilogramo			
13	Cilantro manojo grande	Kilogramo			
14	Comino manojo grande	kilogramo			
15	Col Blanca Pieza de 3 Kilogramos	Pieza			
16	Col morada de 1 a 1.5 Kilogramos	Pieza			
17	Champiñón Jumbo	Kilogramo			
18	Chayote	Kilogramo			
19	Chille jalapeño	Kilogramo			
20	Chile poblano para rellenar	Kilogramo			
21	Chile serrano verde	Kilogramo			
22	Chile habanero	Kilogramo			
23	Chícharo limpio	Kilogramo			
24	Eneldo	Kilogramo			
25	Ejote	Kilogramo			
26	Elote	Pieza			
27	Elote en grano limpio	Kilogramo			
28	Epazote manojo grande	Kilogramo			
29	Espinacas manojo grande	Kilogramo			
30	Flor de calabaza	Kilogramo			
31	Germen de alfalfa	Kilogramo			
32	Germen de soya	Kilogramo			
33	Hierbabuena manojo grande	Kilogramo			
34	Hoja de aguacate	Kilogramo			
35	Hoja santa	Kilogramo			





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

36	Jamaica	Kilogramo			
37	Jícama	Kilogramo			
38	Jitomate saladett	Kilogramo			
39	Laurel manojo grande fresco	Kilogramo			
40	Lechuga romana	Pieza			
41	Lechuga larga	Pieza			
42	Lechuga Sangría	Pieza			
43	Limón Tipo Agrio con Semilla o Sevillano	Kilogramo			
44	Nopal	Kilogramo			
45	Orégano manojo grande	Kilogramo			
46	Papa blanca	Kilogramo			
47	Papa cambray	Kilogramo			
48	Pepino	Kilogramo			
49	Perejil manojo grande	Kilogramo			
50	Pimiento Morrón Rojo sin Tallo	Kilogramo			
51	Pimiento Morrón Verde sin Tallo	Kilogramo			
52	Pimiento Morrón Amarillo sin Tallo	Kilogramo			
53	Poro	Kilogramo			
54	Rábano cambray	Kilogramo			
55	Romero manojo grande fresco	Kilogramo			
56	Tomate Verde	Kilogramo			
57	Tomillo manojo grande	Kilogramo			
58	Verdolagas manojo grande de 2 a 2.5 kg.	Kilogramo			
59	Zanahoria	Kilogramo			
60	Clavo	Kilogramo			
61	Hoja de plátano	pieza			

FRUTAS

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL PRODUCTOR	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	Ciruela Santarosa	Kilogramo			
2	Durazno amarillo	Kilogramo			
3	Fresa	Kilogramo			
4	Mango manila	Kilogramo			
5	Durazno Melocotón	Kilogramo			
6	Guayaba extra	Kilogramo			
7	Manzana golden	Kilogramo			
8	Manzana Starking	Kilogramo			
9	Melón chino	Kilogramo			
10	Naranja para jugo	Kilogramo			
11	Papaya maradol	Kilogramo			
12	Pera d'anjou	Kilogramo			
13	Piña de 1ra Grande Pieza de 1.5 a 2 Kilos	Pieza			
14	Plátano macho	Kilogramo			
15	Plátano tabasco	Kilogramo			
16	Plátano dominico	Kilogramo			
17	Sandía Grande 7 A 8 Kilogramos	Kilogramo			
18	Pulpa de tamarindo	Litros			

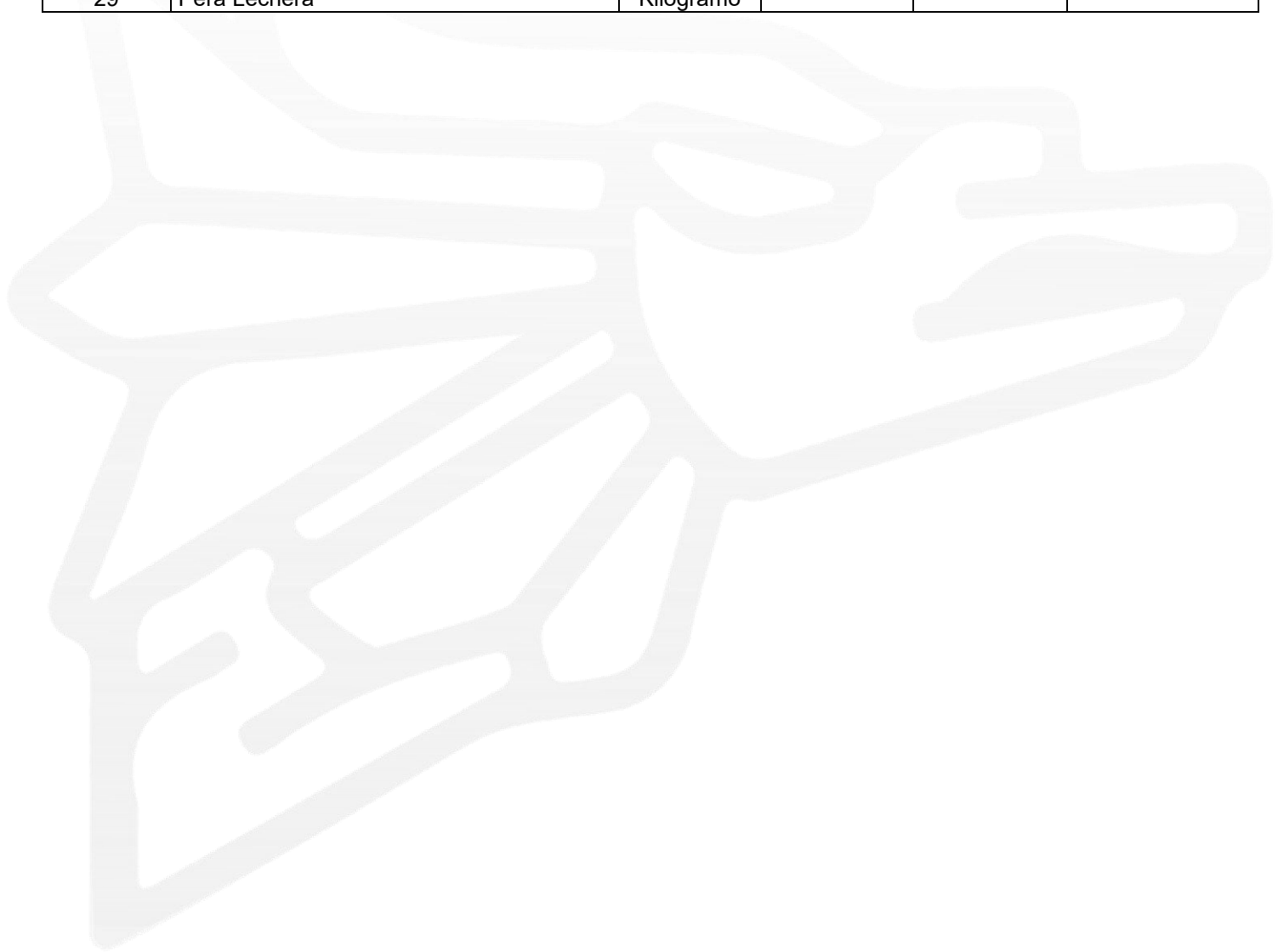




LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

19	Toronja de 1ra. Calidad	Kilogramo			
20	Uva globo en racimo de 300 grs. a 400 grs	Kilogramo			
21	Uva verde sin semilla en racimo de 300 grs. a 400 grs	Kilogramo			
22	Pulpas de frutas	Litros			
23	Manzana de temporada	Kilogramo			
24	Arándanos	Kilogramo			
25	Tunas	Kilogramo			
26	Caña de azúcar	Kilogramo			
27	Mandarina	Kilogramo			
28	Tejocote	Kilogramo			
29	Pera Lechera	Kilogramo			





ANEXO 15

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

PROPUESTA TÉCNICA

PARTIDA 3 PAN ARTESANAL					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL PRODUCTOR	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	PAN DE DULCE DE HARINA INTEGRAL 11 a 17 cm de longitud, con un peso de 80 a 120 gramos por pieza.	PIEZA			
2	PAN (TORTA TRADICIONAL) DE HARINA INTEGRAL 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 gramos por pieza.	PIEZA			
3	PASTA DE HOJALDRE POR KILO	KG			
4	CHAPATA DE HARINA INTEGRAL GRANDE (CON LINAZA, AVENA Y AMARANTO) 35 a 36 cm de longitud, con un peso de entre 350 a 380 gramos.	PIEZA			
5	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL SIN RELLENO 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 gramos.	PIEZA			
6	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL) 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gramos.	PIEZA			
7	PAN REDONDO TIPO PAMBAZO (TRADICIONAL) entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gramos.	PIEZA			





ANEXO 16

(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)

PROPUESTA TÉCNICA

**PARTIDA 4
PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTES, HIELO Y PAN BLANCO**

PRODUCTOS LÁCTEOS

NUMERA L	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL PRODUCTOR	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	CREMA ESPESA ÁCIDA PRESENTACIÓN DE 900 ML O 882 GRAMOS	PIEZA			
2	CREMA LIGTH. PRESENTACIÓN DE 900 ML O 882 GRAMOS	PIEZA			
3	LACTOBACILOS SIN AZÚCAR PRESENTACIÓN DE 80 ML.	PIEZA			
4	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACIÓN DE 1 KG. O SU EQUIVALENTE EN PORCIONES PARA LLEGAR A 1 KG.	KG			
5	QUESO AMARILLO PRESENTACIÓN POR EMPAQUE DE 280 G A 288 GRS (DE 8 A 16 REBANADAS)	EMPAQUE			
6	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN DE 1KG	KG			
7	QUESO CREMA PRESENTACIÓN DE 190 GRS	EMPAQUE			
8	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG			
9	QUESO TIPO PETIT SUISSE SABOR FRESA BAJO EN GRASA PRESENTACIÓN DE 168 GRS. A 180 GRS.	PIEZA			
10	QUESO TIPO PANELA PRESENTACIÓN DE 400 GRS	KG			





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

11	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACIÓN DE 400 GRS. EN REBANADAS DE 30 GRS. C/U.	KG			
12	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACIÓN DE 400 GRS.	KG			
13	YOGURT NATURAL LIGHT PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG			
14	YOGURT DE SABORES PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG			
15	REQUESÓN SIN SAL 1KG.	KG			
16	HELADO PRESENTACIÓN CUBETA DE 4.3 LTS	CUBETA			

ABARROTES

NUMERA L	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL PRODUCTOR	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	ADEREZO ITALIANO PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 230 ML A 354 ML.	PIEZA			
2	ADEREZO RANCH: PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 230 ML. A 354 ML.	PIEZA			
3	ADEREZO MIL ISLAS: PRESENTACIÓN BOTELLA DE 230 ML A 354 ML.	PIEZA			
4	AJONJOLÍ BLANCO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
5	ALMENDRA ENTERA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
6	CACAHUATE BOTANERO. PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
7	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A 440 GRAMOS.	PIEZA			
8	CHILE ANCHO SECO PRESENTACIÓN BOLSA	KG			





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

	DE POLIPROPILENO DE 1 KG.				
9	CHILE DE ÁRBOL SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
10	CHILE COSTEÑO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
11	CHILE CHIPOTLE SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
12	CHILE GUAJILLO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
13	CHILE MULATO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
14	CHILE SERRANO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
15	COMINO MANOJO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
16	GARBANZO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
17	HOJA PARA MIXIOTE PRESENTACIÓN ROLLO DE 50 HOJAS	ROLLO			
18	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	CONO			
19	LEVADURA FRESCA (LEVADURA DE PANADERÍA). PRESENTACIÓN CAJA CON 450 GRS.	CAJA			
20	MAÍZ POZOLERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG	KG			
21	MECATILLO PRESENTACIÓN ROLLO DE 1 KG.	ROLLO			
22	NUEZ PICADA. EN MITADES O PICADA PRESENTACIÓN BOLSA	KG			





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

	DE POLIPROPILENO DE 1 KG.				
23	PASITAS PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
24	PASTA PARA PIPÍAN VERDE BOTE DE 1 KG	KG			
25	PASTA PARA MOLE POBLANO PRESENTACIÓN CUBETA DE 10 KG	CUBETA			
26	PEPITA LIMPIA VERDE PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
27	PILONCILLO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
28	CHILE PASILLA SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
29	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA DE 2,800 GRS. A 3 KG	PIEZA			
30	CIRUELA PASA PRESENTACIÓN BOLSA POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
31	CHILE TABAQUERO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
32	CHILE MORITA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
33	CHILE CASCABEL PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
34	CANELA EN POLVO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
35	ESENCIA DE VAINILLA LÍQUIDA PRESENTACIÓN BOTELLA DE 1 LITRO.	LITRO			
36	ACHIOTE EN PASTA CAJA DE 100 A 110 GRS.	CAJA			





37	BICARBONATO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			
38	PIMIENTA ENTERA NEGRA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
39	VINAGRE DE MANZANA: presentación botella de 1 Litro.	LITRO			
40	ACEITUNAS VERDES SIN HUESO RELLENAS DE PIMIENTOS: presentación frasco de 360 grs. a 366 grs.	FRASCO			
41	ALCAPARRAS EN SALMUERA: PRESENTACIÓN FRASCO DE 100 GRS.	FRASCO			
42	POLVO PARA HORNEAR: presentación bote de 110 grs.	BOTE			
43	CHISPAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR SEMIAMARGO: presentación BOLSA DE 500 grs.	BOLSA			

HIELO

NUMERA L	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL PRODUCTOR	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	HIELO EN BOLSA DE POLIETILENO, ESTÉRIL DE 5 KG	BOLSA			

PAN BLANCO

NUMERA L	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL PRODUCTOR	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	PAN INTEGRAL PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 675 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE			
2	PAN BLANCO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 640 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE			
3	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 270 GRS.	PAQUETE			





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-104-085/2026

SERVICIO INTEGRAL DE ABASTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA EL INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DE LOS PODERES DEL ESTADO DE PUEBLA

	A 360 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.				
4	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 340 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE			
5	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 450 GRS. A 540 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE			
6	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 210 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE			
7	TOSTADA CLASICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 200 GRS. A 360 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE			
8	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 5 KILOS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE			
9	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 A 24 PIEZAS, EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE			





MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ----- QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA** POR CONDUCTO DE LA **SECRETARIA** QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINADARA **“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/FISICA 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 prestación del servicio (TIPO DE PROCEDIMIENTO), 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 prestará a “**EL CONTRATANTE**”, el (SERVICIO CONTRATADO) solicitado 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 prestar el servicio objeto del presente contrato de acuerdo a las especificaciones (BASES DEL PROCEDIMIENTO-----).

TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.

“**EL PROVEEDOR**” se obliga a prestar a “**EL CONTRATANTE**”, el servicio objeto de este contrato, a partir del ----- y a concluirlo a más tardar el -----.

Asimismo “**EL PROVEEDOR**” se obliga a realizar la prestación del servicio en el inmueble ubicado en -----.

CUARTA.- DEL IMPORTE MÍNIMO Y MÁXIMO.

“**LAS PARTES**” convienen que el importe por la prestación del servicio (DESCRIBIR SERVICIO), objeto del presente contrato, es fijo y es por un monto mínimo de \$----- (----- /100 M.N.) y un monto máximo \$----- (----- /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 prestación del servicio 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 la prestación del servicio, 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 prestación del servicio, 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 efectuara 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 realizado la prestación del servicio objeto del presente 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 la prestación del servicio 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. Prestar para **“EL CONTRATANTE”** los servicios 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:
Realizar la prestación del servicio en el lugar señalado por la contratante;
 - a) Garantizar los vicios ocultos, si los hubiera, durante la vigencia de la garantía;
 - b) 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 con relación a la prestación del servicio objeto del presente contrato;
- IV. Mantener la prestación del servicio objeto del presente contrato en forma confidencial;
- V. Responder por los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a **“EL CONTRATANTE”** o a terceros;
- VI. Responsabilizarse de la honradez, buena conducta, eficiencia y absoluta discreción del personal que utilice para la prestación del servicio objeto del presente contrato;
- VII. Entregar a **“EL CONTRATANTE”** la garantía de cumplimiento por la prestación del servicio objeto del presente contrato;
- VIII. Proporcionar el número de cuenta y CLABE a **“EL CONTRATANTE”** para el pago oportuno por la prestación del servicio del presente contrato;
- IX. Comunicar por escrito oportunamente a **“EL CONTRATANTE”** cualquier cambio de domicilio fiscal;
- X. 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 realización 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 máximo 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 prestar el servicio objeto de este contrato a satisfacción de **“EL CONTRATANTE”** así como responder por cuenta y riesgo del retardo o deficiencia en la prestación del mismo 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 concurren los siguientes casos:

- I. Si “EL PROVEEDOR” no inicia la prestación del servicio objeto del presente contrato en la fecha pactada;
- II. Si “EL PROVEEDOR”, no presta el servicio objeto de este contrato en las especificaciones técnicas, condiciones, términos y características pactados en el mismo;
- III. Si “EL PROVEEDOR” suspende injustificadamente la prestación del servicio objeto del presente contrato;
- IV. Si “EL PROVEEDOR” no otorga a “EL CONTRATANTE” los informes que éste le requiera con relación a la prestación del servicio contratado;
- 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 prestación del servicio objeto del presente contrato; y
- II. Cuando “EL PROVEEDOR” preste el servicio 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 la prestación del servicio objeto del presente contrato, no entregado a tiempo o bien entregado 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 rescindirlo. 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 la prestación del servicio originalmente contratado 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 XXX de XXX.





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.

“**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 20XX.

