

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



BASES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GEP-SPFA-LPN-013-124/2025

**CONTRATACIÓN DEL 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**

MARZO DE 2025

CALENDARIO	
1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	VIERNES 07 DE MARZO DE 2025
2. PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL MARTES 11 DE MARZO DE 2025 A LAS 16:00 HORAS
3. ENVÍO DE DUDAS	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL MARTES 11 DE MARZO DE 2025
4. JUNTA DE ACLARACIONES	EL VIERNES 14 DE MARZO DE 2025 A LAS 13:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
5. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL JUEVES 20 DE MARZO DE 2025 A LAS 12:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
6. COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL LUNES 24 DE MARZO DE 2025 A LAS 17:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
7. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 17:00 HORAS DEL MARTES 25 DE MARZO DE 2025 Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES

LA PRESENTE LICITACIÓN SE HACE A TIEMPOS CORTOS EN APEGO AL ARTÍCULO 82 SEGUNDO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL

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.

|| oriente 2224 Colonia Azcárate, Puebla, Pue. C.P, 72501
Puebla, Pue. Tel. (222) 2 29 70 00 Ext. 7013/7014
www.puebla.gob.mx

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 FISICOQUÍMICAS 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 FISICOQUÍMICAS 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 FISICOQUÍMICAS 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
ANEXO 17: PRECIOS UNITARIOS PARTIDA 1 CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS
ANEXO 18: PRECIOS UNITARIOS PARTIDA 2 FRUTAS Y VERDURAS
ANEXO 19: PRECIOS UNITARIOS PARTIDA 3 PAN ARTESANAL
ANEXO 20: PRECIOS UNITARIOS 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, 33 fracción LXXV, quinto, séptimo, noveno, décimo y décimo primero transitorios 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 segundo párrafo, 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 2025, de conformidad con los Artículos 1, 5 fracción II.3.1., 9 y 13 fracción III con relación al diverso 22 fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, se emiten las siguientes:

**BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-013-124/2025**

**CONTRATACIÓN DEL 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: Calle Venustiano Carranza No. 810 Col. San Baltazar Campeche, Puebla, Pue. C.P. 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 la **CONTRATACIÓN DEL 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-013-124/2025.**

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: 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.- CONTRATACIÓN DEL 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: DEL VIERNES 07 DE MARZO AL MARTES 11 DE MARZO DE 2025, EN UN HORARIO DE 09:00 A 16:00 HORAS

2.4.2.- CONSULTA DE BASES: Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/>, **DEL VIERNES 07 DE MARZO AL MARTES 11 DE MARZO DE 2025,** en días hábiles y en un horario de **09:00 a 16:00** horas, también en el domicilio de la contratante hasta las **16:00** horas del **MARTES 11 DE MARZO.**

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 las mismas de acuerdo a 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

2025 del licitante y de la identificación oficial con fotografía VIGENTE (credencial del IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL) 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 **DEL XXXXX XX DE XXXXXX AL XXXXX XX DE XXXXX DE 2025,** 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 DEL VIERNES 07 DE MARZO AL MARTES 11 DE MARZO DE 2025** 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**

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: \$3,535.00 (TRES MIL QUINIENTOS TREINTA Y CINCO 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-013-124/2025** 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.

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

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

3.1.- DOS COPIAS SIMPLES LEGIBLES DE LAS CUALES UNA DEBERÁ ESTAR SELLADA, RUBRICADA, FIRMADA Y FOLIADA EN ORIGINAL CON TINTA AZUL, DEBIENDO PRESENTAR ORIGINALES O COPIAS CERTIFICADAS PARA COTEJO 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 2025 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía (**INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma.
- 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 2025 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máxima de 3 meses. 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 legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

3.1.2.- PERSONA MORAL

- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2025 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Acta Constitutiva de la Empresa; en caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, deberán presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste la modificación. (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con los bienes, motivo de esta Licitación).
- 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.
- Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma, conforme al poder.
- 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 2025 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máxima de 3 meses. 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 legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

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 (de acuerdo al **ANEXO A**) dentro del **fólder de copias** dirigida a la Convocante, indicando el procedimiento **GEP-SPFA-LPN-013-124/2025**, en hoja membretada, sellada, foliada (numerada) y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona física, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad:

A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en alguno 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-013-124/2025**.
- 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

- Que 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, a nombre de mi representada, 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-013-124/2025**.
- 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).

3.3.- La 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 **Anexo I**.

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, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento **GEP-SPFA-LPN-013-124/2025**, 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 tramite.

3.5.- Opinión positiva vigente respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales (SAT). Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32D, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025, 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.

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 (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que asiste o en su caso, carta poder simple junto con identificación oficial (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL 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 papel membretado del licitante y presentarse en original y copia simple, indicando el número de la Licitación **GEP-SPFA-LPN-013-124/2025**, 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: El servicio deberá ser realizado para todas las partidas a partir del día 01 de abril de 2025 y hasta el 31 de diciembre de 2025.

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 del monto mínimo adjudicado, quedando el monto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.

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 presentar currículum en hoja membretada, debidamente firmado por la persona autorizada para ello y sellado, en el que indiquen su experiencia mínima de 1 año en la prestación de servicios iguales o similares al requerido, de acuerdo

con el **ANEXO B1**.

4.6.2.- Los licitantes deberán indicar, la marca y/o nombre del distribuidor y/o nombre del fabricante, tamaño y/o peso y presentación, de los insumos requeridos para la prestación del servicio. Conforme a los Anexos 13, 14, 15 y 16. Así mismo 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.

4.6.3.- Los licitantes deberán presentar relación en formato libre de mínimo tres servicios iguales o similares, en características a los servicios que se están solicitando en este procedimiento de contratación, con clientes diferentes, que hayan sido efectuados durante los últimos años, sin exceder de tres; la cual deberá contener: nombre, domicilio y teléfono del cliente, monto del servicio, así como indicar a qué sector fue destinado (público o privado).

Dicha relación, deberá acreditarse con copia simple legible de contratos debidamente formalizados y/o facturas, expedidas a nombre del licitante, de servicios iguales o similares al requerido, los cuales deberán contener: el importe y fecha.

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 local para cualquier aclaración, con atención las 24 horas del día de lunes a domingo.

4.6.5.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible de comprobante de domicilio a su nombre, con una antigüedad no mayor a 3 meses en la Ciudad de Puebla o sus alrededores en un radio máximo de 50 kilómetros, en caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a su nombre, deberá presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento o comodato, junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del contrato, con facultades legales correspondientes.

4.6.6.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible de la factura de el o los vehículos con los que realizará el servicio, los cuales deberán 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; en caso de contar con vehículo arrendado deberán presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento a su nombre, mismo que deberá permanecer vigente durante la prestación del servicio. (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

4.6.6.1.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible de la factura de el o los vehículos con los que realizará el servicio, con una antigüedad máxima de 10 años, en caso de contar con vehículo arrendado deberán presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento a su nombre, mismo que deberá permanecer vigente durante la prestación del servicio. (Aplica para la partida 3).

4.6.7.- Los licitantes deberán de presentar en formato libre, currículum firmado del personal, 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 las partidas 1, 2 y 4)

Para la partida 3:

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) 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.

4.6.8.- 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).

4.6.8.1.- 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).

4.6.8.2.- Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica copia simple legible del certificado de calibración vigente de mínimo 2 básculas 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).

4.6.9.- Los licitantes deberán de presentar en su propuesta técnica copia simple legible del Certificado (s) TIF (Tipo Inspección Federal) a nombre del Fabricante o distribuidor con alcance mínimo a cárnicos y/o embutidos (aplica para los apartados de carnes rojas (res, cerdo), pollo y embutidos requeridos), mismo que deberá coincidir con el certificado del establecimiento TIF (Tipo de inspección federal) vigente, 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, en aquellos puntos que resultaron procedentes y 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).

4.6.10.- Los licitantes deberán de presentar en su propuesta técnica copia simple legible del aviso del Aviso de Funcionamiento del o los vehículos con el que presentará el servicio, con el Código 484223 y/o 484233 (Autotransporte Local con Refrigeración de Alimentos y/o Autotransporte Foráneo con Refrigeración de Alimentos) del S.C.I.A.N. (Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte), registrado ante la Secretaría de Salud, toda vez que son para el transporte de alimentos y en cumplimiento a lo dispuesto por el acuerdo al respecto publicado por la Secretaría de Salud, el 19 de junio de 2009 en el Diario Oficial de la Federación (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

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 de presentar en su propuesta técnica Programa de limpieza y sanitización impreso y en formato libre, llevado a cabo en las instalaciones de almacenamiento de los productos alimenticios a suministrar a la contratante.

4.6.13.- 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.

4.6.14.- 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 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 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 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 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 que los alimentos serán transportados en al menos un vehículo apropiado y 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. (Aplica para las partidas 1, 2 y 4).

f) A que los alimentos serán transportados en un vehículo cerrado con una antigüedad máxima de 10 años mismo que deberá estar limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Aplica para la partida 3).

g) A que su 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. Así mismo deberá presentarse aseado con uñas cortas, cabello recogido y sin portar joyas. En caso de que el personal no cumpla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados

h) 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.

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

j) 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.

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

l) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en la descripción de las partidas.

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

n) 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).

o) 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.

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

q) 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.

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

s) 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).

t) 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).

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

- Que no cumplan con el lineamiento de características físicoquímicas 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.

v) A no subcontratar el servicio.

w) A no realizar proposiciones escaladas de precios.

x) A realizar el canje al 100% de productos alimenticios que presenten vicios ocultos de elaboración, 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.

y) 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).

z) 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.

aa) 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.

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

ac) 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.

ad) 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).

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, en la que manifieste que 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).

4.6.16.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta técnica alguno de los siguientes documentos:

a) En el caso de ser fabricante de los productos alimenticios ofertados deberá presentar carta en hoja membretada en la que se comprometa a cumplir con el abasto suficiente de los productos derivados del servicio que se solicitan en la descripción del servicio. (Aplica para las partidas 1 y 2) o;

b) Carta del fabricante en original, en hoja membretada y con firma autógrafa del mismo, en la que manifieste respaldar la propuesta técnica que se presente por la partida, con la que garantiza el abasto suficiente de los bienes derivados del servicio solicitado en la descripción de la partida, indicando el número del procedimiento, marca y/o nombre del fabricante y presentación de los mismos, (Aplica para las partidas 1 y 2) o;

c) Carta del distribuidor en original, en hoja membretada y con firma autógrafa del mismo, en la que manifieste respaldar la propuesta técnica que se presente por la partida, con la que garantiza el abasto suficiente de los bienes derivados del servicio solicitado en la descripción de la partida, indicando el número del procedimiento, marca y/o nombre del fabricante y/o distribuidor y presentación de los mismos. (Aplica para las partidas 1 y 2).

4.6.17.- 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:

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

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

a) Se deberá presentar la propuesta Técnica en 2 recopiladores (registradores de cartón marmoleado clásico) de dos argollas, un juego en original firmado en tinta azul por la persona facultada para ello y otro juego en copia simple. De igual forma, se solicita **NO** presentar hojas sueltas y/o engrapadas, engargoladas o en fólder con broche.

b) La información contenida en el juego en original y el de copia, deberá ser idéntica.

c) Se solicita que la documentación venga organizada de acuerdo 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 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.- 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 23, 37, 39, 44 y 45 (mecatillo, esencia de vainilla, bicarbonato, polvo para hornear y chispas de chocolate para hornear semiamargo) del apartado V, de la descripción de la partida 4 (Anexo 10) en los que aplicará tasa del 16% de IVA.

5.1.2.- La propuesta económica **ANEXO C, ANEXOS 17, 18, 19 y 20**, 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-013-124/2025**, 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 conforme al poder notarial. La falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del licitante. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

La propuesta económica del licitante o sobre 3, deberá contener 2 dispositivos **USB** con el **ANEXO C Y ANEXOS 17, 18, 19 y 20** grabados en formato **EXCEL**, mismos que serán proporcionados por el licitante.

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

5.1.3.- 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**".

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

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

5.1.6.- 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.

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

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

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

5.1.9.- Copia simple legible de la Declaración Anual 2023, en la que se advierta que tienen ingresos, con su respectivo Acuse de Recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y las últimas 2 Declaraciones Provisionales 2024 (ISR e IVA) del mes inmediato anterior a la presentación de la propuesta, con comprobante de pago.

5.1.10.- 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 32-D del Código Fiscal de la Federación, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025, 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.

5.1.11.- Los licitantes deberán presentar de manera informativa los anexos 17, 18, 19 y 20 debidamente requisitados.

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:

a) Si el (los) licitante(s) retira(n) su oferta.

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

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

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

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

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

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

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

La devolución de las garantías de seriedad a los licitantes se realizará previa solicitud por escrito de los mismos, en un **periodo máximo de seis meses** posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, las garantías serán consideradas como canceladas y resguardadas en el Archivo General.

EVENTOS DE LA LICITACIÓN:

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

8.1.- Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas en horario y días señalados en el **PUNTO 3** del calendario establecido al inicio de las presentes bases, mismas que **invariablemente** deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y **en formato WORD**), a **través del correo electrónico que a continuación se señala** (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda "**PREGUNTAS GEP-SPFA-LPN-013-124/2025 (NOMBRE DEL LICITANTE)**") debiendo enviar de **forma legible escaneado el comprobante de pago de Bases** respectivo, por el mismo medio:

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

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

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

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

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

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

9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DESARROLLO DEL EVENTO:

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

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

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

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

QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación, el no hacerlo será motivo de descalificación.

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

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

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

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

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

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

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

10.13.- Si se da el caso, en el que algún licitante haya comprado bases y no presente alguno o ninguno de los

sobres solicitados, se le dará acceso al evento, pero sin voz y quedará automáticamente descalificado, situación que será asentada en el acta correspondiente.

11.- EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICA.

La Convocante realizará la evaluación de las propuestas técnicas recibidas y emitirá el dictamen técnico respectivo, pudiéndose apoyar en la Contratante, 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** será devuelto a cada licitante con el acta correspondiente en PDF.

14.- FALLO.

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

14.2.- Una vez que el Acta de Fallo es enviada, es responsabilidad del licitante adjudicado confirmar la recepción de la misma, 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 2.4.8 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 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 y C**, debidamente requisitados, o bien la información requerida no coincida conforme a lo solicitado en el **ANEXO 1** o bien, si éste no se presenta en los formatos indicados en estas bases.

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

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

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

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

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

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

15.23.- Por no indicar en su propuesta técnica lo solicitado en el **PUNTO 4.6.2** 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 del monto mínimo adjudicado, quedando el monto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.

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

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

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

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

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

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

17.5.- Por caso fortuito o fuerza mayor, o bien, existan circunstancias que provoquen la extinción de la necesidad de 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 2025 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 2025, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

Todos los documentos solicitados en este numeral

también deberán ser presentados en dispositivo de almacenamiento USB.

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

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

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

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

El Administrador del contrato, podrá solicitar a la autoridad competente la suspensión o cancelación del registro del licitante adjudicado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla y que ésta conforme a derecho lo inhabilite temporalmente para participar en procedimientos de adjudicación o celebrar contratos regulados por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los casos de incumplimiento de las obligaciones contractuales y que, como consecuencia, causen daños o perjuicios graves a la Dependencia o Entidad de que se trate; así como aquellos que entreguen bienes o presten servicios con especificaciones distintas de las convenidas, de conformidad con el Artículo 136 de la Ley en la materia.

El **Verificador del Contrato**, será el responsable de recibir 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 y Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla.

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 **orlando.cardenas@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 imputadas 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.)

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 a 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 Col. San Baltazar Campeche, Puebla, Pue. C.P. 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 debidamente requisitada, conforme a los entregables recibidos a entera satisfacción de la Contratante.

22.3.1.- Las facturas deberán ser presentadas por el licitante para su pago en el Departamento de Servicios Generales de la Contratante, ubicado 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.- Se hace del conocimiento del Licitante que la Contratante será la responsable de llevar a cabo la retención a que se refiere la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2025, correspondiente al pago de derechos equivalente al 5 al millar sobre el importe de su factura antes de IVA, el cual se deberá considerar en la presentación de su factura

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 07 DE MARZO DE 2025**

**C. ALMA LUZ VILLEGAS POZAS
DIRECTORA DE ADQUISICIONES DE BIENES Y
SERVICIOS**

LAGP/MRA/JOCCG

ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-013-124/2025 CONTRATACIÓN DEL 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 de **(PERSONA FÍSICA O MORAL)** 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-013-124/2025**.
- 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-013-124/2025**.
- 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
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE, PUESTO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

CARÁTULA DEL ANEXO B

RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

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-013-124/2025
CONTRATACIÓN DEL:				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
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.
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.
3	1	1	SERVICIO	Se requiere contar con el Servicio 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 las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.
4	1	1	SERVICIO	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 adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y a la suficiencia presupuestal de la Contratante.

NOTA: EN EL PRESENTE FORMATO SOLO DEBERÁN INCLUIRSE LAS PARTIDAS QUE COTICE EL LICITANTE
A T E N T A M E N T E

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

ANEXO B

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-013-124/2025 CONTRATACIÓN DEL 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:				

**A T E N T A M E N T E
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O 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

CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-013-124/2025 CONTRATACIÓN DEL 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. En caso de que no exista la información de alguno de los campos se deberá asentar "NO APLICA".

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 HOMOCLEAVE		
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		
2. PRINCIPALES O PRODUCTOS QUE MANEJE, INDICANDO SUS PRINCIPALES MARCAS, (ÉSTOS DEBEN SER PRODUCTOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN).		
3. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA 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 BIEN	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
	CORREO ELECTRÓNICO:	
2	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
	CORREO ELECTRÓNICO:	
3	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
	CORREO ELECTRÓNICO:	

ATENTAMENTE

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO**

ANEXO C

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-013-124/2025 CONTRATACIÓN DEL 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 B Deberá indicar Marca y/o Nombre del Distribuidor y/o Nombre Del Fabricante, Tamaño y/o Peso y Presentación	Precio Total Mínimo	Precio Total Máximo
1						
2						
3						
4						
IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA				SUBTOTAL:		
				TASA 16% I.V.A. (Aplica partida 4 numerales 23, 37, 39, 44 y 45 del Anexo 10)		
				TASA 0% I.V.A. (Aplica para las partidas 1, 2, 3 y 4, excepto para los numerales 23, 37, 39, 44 y 45 del Anexo 10)		
				TOTAL		
IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA						

“Los precios serán firmes durante la vigencia del contrato o terminación del contrato”

**A T E N T A M E N T E
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O 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).

ANEXO D

**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-013-124/2025 CONTRATACIÓN DEL 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

FIANZA DE CUMPLIMIENTO

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

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

(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)

Para garantizar por (nombre del proveedor adjudicado), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato (**CONTRATO DEPENDENCIA**) relativo a la **CONTRATACIÓN DEL 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-013-124/2025**, por **el monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA de \$ (número) (letra _____ M.N.)**

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

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

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

ANEXO F

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-013-124/2025 CONTRATACIÓN DEL 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	

**LUGAR Y FECHA
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL**

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-013-124/2025 CONTRATACIÓN DEL 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

**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 **orlando.cardenas@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-013-124/2025	DATOS DE LA ENTREGA:
Proveedor: _____	
Dependencia/Entidad: _____	
Cantidad: _____	
Descripción genérica del servicio:	
1.- _____	
2.- _____	
3.- _____	
Fecha: _____	Hora: _____
A T E N T A M E N T E	
_____ NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA SELLO	

ANEXO I

CARTA DE NO CONFLICTO DE INTERÉS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-013-124/2025 CONTRATACIÓN DEL 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 de (razón social del licitante), declaro bajo protesta de decir verdad que, los socios o accionistas que ejercen el control sobre la sociedad, no desempeñan empleos, cargos o comisiones en el servicio público o, en su caso, que, a pesar de desempeñarlos, con la formalización del contrato respectivo no se actualiza un posible Conflicto de Interés, de conformidad con lo establecido en la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Al mismo tiempo y como complemento de lo anterior, ratifico que **indicar (si) - (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
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE, PUESTO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
1	1	1	<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 adquirir 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 01 de abril de 2025 y hasta el 31 de diciembre de 2025.</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 y Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en 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 ESPECÍFICA 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 pueden 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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<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 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.- MUSLO DE POLLO 100 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>5.- PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRAMOS CADA PIEZA.</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>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>6.- 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>7.- PIERNA DE POLLO 100 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>8.- 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.- BISTECES DE CERDO 50 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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>3.- 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>4.- 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>5.- 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>6.- 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.A.A. (Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de inspección federal).</p> <p>7.- 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>8.- 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>9.- MANTECA DE CERDO SOLIDA POR KILO. Características físicas: color: blanco nacarado brillante, olor: característico, textura: sólida firme, elástica y ligeramente húmeda.</p> <p>10.- 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</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>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.- 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, el 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.- 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>13.- PIERNA DE CERDO POR KILO 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>14.- TOCINO AHUMADO REBANADA DE 100 GRAMOS CADA UNA. Se requiere comprobar las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico), en condiciones higiénicamente satisfactorias, verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico, color blanco rosado, que no exista pérdida de humedad, bordes resacos o cambios de color. 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>15.- MORTADELA DE 4.5 KILOS CADA PIEZA. Elaborado con carne de cerdo, verificar las especificaciones técnicas: Por medio de un etiquetado en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máximo, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, 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).</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,</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>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 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.</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>(Registro de Secretaría de Salubridad y Asistencia) y con sello TIF (Tipo de Inspección Federal).</p> <p>8.- FALDA PARA DESHEBRAR 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.- JAMON 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. 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</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>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 tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada.</p> <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>5.- QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS. Se requiere comprobar condiciones de limpieza y presentación de kilogramos en condiciones higiénicamente satisfactorias, selectivamente para comprobar las características físicas de color rosado tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, envase integro, sin suciedad visible, sin violaciones o roturas, temperatura 2 a 4 °C, se tomará la temperatura a la hora de recibir el producto en el área indicada y que sus características físicas de olor, color, sabor, y consistencia sean las correctas. 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.- SALCHICHA DE PAVO DE 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>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

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>- Residuos de tierra - Presencia de fauna nociva. - 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, 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 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 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.</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 físicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el Anexo 4 o numeral V 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.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.</p> <p>- Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con una anticipación de 24 horas.</p> <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, el cual deberá contar con licencia de conducir tipo mercantil vigente.</p> <p>b) 2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con experiencia mínima de un año en la carga y descarga de alimentos.</p> <p>El personal del proveedor 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 cupla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá presentar un acta entrega-recepción en formato libre por cada entrega de los productos alimenticios, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello de la Contratante.</p> <p>X.- CONDICIONES GENERALES:</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<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 4.</p>
2	1	1	<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 adquirir 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 01 de abril de 2025 y hasta el 31 de diciembre de 2025.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades en el 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 y Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 6.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA 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 pueden 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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<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> <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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<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 1.5 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 cafés, 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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<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> <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</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>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 BOLA. 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.- 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>40.- LAUREL MANOJO GRANDE FRESCO: Características físicas: Hierbas sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y libre de residuos de tierra.</p> <p>41.- 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>42.- 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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>43.- 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>44.- LECHUGA ITALIANA. 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>45.- LECHUGA FRANCESA. 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>46.- 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>47.- 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>48.- ORÉGANO MANOJO GRANDE. Características físicas: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>49.- PAPA BLANCA. Características físicas: fresca, firmeza, color amarillo, tamaño mediano, sin mallugar, sin grietas y sin residuos de tierra o alteraciones.</p> <p>50.- PAPA CAMBRAY. Características físicas: fresca, firme, color amarillo, tamaño mediano, sin mallugar, sin grietas, sin residuos de tierra y sin alteraciones.</p> <p>51.- 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>52.- 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>53.- 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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>54.- 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>55.- 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>56.- PORO. Características físicas: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>57.- RÁBANO CAMBRAY. Características físicas: Tubérculo de color rojo uniforme de tallos frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin moho.</p> <p>58.- 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> <p>59.- 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>60.- 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>61.- 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>62.- 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>63.- CLAVO. Características físicas: firme, color café, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>64.- HOJA DE PLÁTANO. Características físicas: Hoja larga de color verde brillante, fresca, ni rota, libre de picaduras de insectos y limpia.</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>9.- MELÓN CHINO. Características físicas: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despida un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas, 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 2.5 KG A 3 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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<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. Sabores (Mango, fresa, tamarindo, maracuyá, guanábana, guayaba). Envasado en bolsa de polipropileno de 1 kilogramo o bote transparente con tapa. 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:</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>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.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>- 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.</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 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 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.</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 físicoquímicas de los productos para su recepción o selección contenido en el Anexo 7 o numeral V 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 una anticipación de

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>24 horas.</p> <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, el cual deberá contar con licencia de conducir tipo mercantil vigente.</p> <p>b) 2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con experiencia mínima de un año en la carga y descarga de alimentos.</p> <p>El personal del proveedor 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 cupla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá presentar un acta entrega-recepción en formato libre por cada entrega de los productos alimenticios, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello de la Contratante.</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	DESCRIPCION
			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.
3	1	1	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO:</p> <p>Se requiere contar con el Servicio 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 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 01 de abril de 2025 y hasta el 31 de diciembre de 2025.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades, en el 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 y Estancia Infantil II en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla y deberá poner en contacto con el responsable descrito en el anexo 9.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA 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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>V. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de acuerdo a las características descritas en este numeral V, 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. 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. BAGUETTE DE HARINA (TRADICIONAL). Medida de entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 gramos. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>8. 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.</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<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.</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.</p> <p>(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 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 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.</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 contenidas en el numeral V 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. <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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<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 del proveedor 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 un acta entrega-recepción en formato libre por cada entrega de los productos alimenticios, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello de la Contratante.</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 sitio, 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, fresca, características (color, olor y textura), conforme a lo establecido en el Anexo 8.</p>
4	1	1	<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</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>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.</p> <p>II. PERÍODO DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio deberá ser realizado a partir del 01 de abril de 2025 y hasta el 31 de diciembre de 2025.</p> <p>III. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS:</p> <p>El servicio se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles:</p> <p>a) Hospital de Especialidades, en el 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 y Estancia Infantil II en el área de cocina en el departamento de alimentación, con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Col. El Ángel, Puebla, Puebla y deberá ponerse en contacto con el responsable descrito en el anexo 11.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA 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 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</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>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: Producto a base de leche fermentada con lactobacilos, elaborado con agua azúcar, 3.6% de leche descremada en polvo, glucosa, saborizante artificial y lactobacillus casei Shirota 10°UFC/ml 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.- 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>5.- 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</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>6.- QUESO AMARILLO: 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>7.- 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>8.- 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>9.- 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>10.- QUESO TIPO PETIT SUISSE: 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>11.- 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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>12.- 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>13.- 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 % min 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 resequedad y superficies sin raspaduras.</p> <p>14.- 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>15.- YOGURT NATURAL: Yogurt natural elaborado con de leche parcialmente semidescremada pasteurizada, azúcar, almidón modificado, cultivos lácticos, grasa de leche 2.2% presentación 900 grs. a 1 Kgs. Características físicas: color blanco, consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor natural.</p> <p>16.- 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>17.- 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> <p>18.- 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 propilenglicol de ácidos grasos, gomas (guar y carragenina), mono y dgliceridos, saborizantes artificiales, triestearato de sorbitán y clorantes (carmin circunina y extracto</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>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) ABARROTÉS.</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.- CAMARÓN SECO SIN CABEZA. Color rosa pálido sin pelar. Marinado en sal, textura firme al tacto. Olor característico a mar, no deberá oler a amoníaco y empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>8.- 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>9.- 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>10.- 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>11.- CHILE COSTEÑO SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empacado</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>12.- CHILE CHIPOTLE SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>13.- CHILE GUAJILLO SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>14.- CHILE MULATO SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>15.- CHILE SERRANO SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>16.- COMINO MANOJO. Entero y limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>17.- GARBANZO. Entero y limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empaçado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>18.- HABA VERDE SECA. Entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empaçada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>19.- HOJA PARA MIXIOTE. Entera, libre de fauna nociva, limpia, sin signos de plaga, presentación rollo de 50 hojas.</p> <p>20.- HUEVO BLANCO. Cascaón 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>21.- LEVADURA FRESCA: (levadura de panadería), bloque de pasta prensada que deberá conservarse en frío. Presentación, caja con 450 gr.</p> <p>22.- MAÍZ POZOLERO: maíz pre cocido, descabezado, envasado al alto vacío, presentación bolsa 1 kg.</p> <p>23.- MECATILLO: cordón de hilo de algodón con polyester para amarre de envolturas de alimentos (mixiotes), presentación rollo de 1 kg</p> <p>24.-NUEZ PICADA: En mitades o picada, limpia, libre de fauna nociva, fresca (no polvo), empaçada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>25.- PASITAS: limpia, libre de fauna nociva, fresca, sin moho empaçada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>26.- 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>27.- PASTA PARA MOLE POBLANO CUBETA DE 10 KG. Pasta para preparar mole poblano.</p> <p>28.- PEPITA LIMPIA VERDE. Limpia, libre de fauna nociva, fresca, empackado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>29.- PILONCILLO. Elaborado a base de frutuosa, libre de fauna nociva, fresca, presentación: piezas completas en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>30.- CHILE PASILLA SECO. Limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, sin moho y sin humedad, empackado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>31.- PURÉ DE TOMATE: Presentación en lata, deberá de estar libre de suciedad, humedad y abolladuras, o picaduras empackado en latas de 2,800 grs. a 3 kg.</p> <p>32.- CIRUELA PASA. Limpia, Sin moho, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empackado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>33.- CHILE TABAQUERO. Limpio, Seco, Sin moho, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empackado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>34.- CHILE MORITA. Limpio, Seco, Sin moho, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empackado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>35.- CHILE CASCABEL. Limpio, Seco, Sin moho, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empackado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>36.- CANELA EN POLVO. Limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva y empackado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>37.- ESENCIA DE VAINILLA LÍQUIDA. Presentación botella de 1 lt. Características físicas: líquido, olor a vainilla, sabor dulce.</p> <p>38.- ACHIOTE EN PASTA CAJA DE 100 A 110 GRAMOS. Características físicas: pasta color rojizo, olor picoso, sabor picoso.</p> <p>39.- BICARBONATO. Empackado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: polvo blanco, sabor</p>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>ácido.</p> <p>40.- PIMIENTA ENTERA NEGRA. Empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg. Características físicas: Redonda, color negro, sabor y olor picoso.</p> <p>41.- 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>42.- 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>43.- ALCAPARRAS EN SALMUERA. FRASCO DE 100 GRS. Pequeños capullos verdes, sabor picante y ligeramente salado.</p> <p>44.- 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>45.- 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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<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. - 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.</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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<p>c) Que la transportación del producto será en un vehículo cerrado 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. La contratante podrá, solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no cumplan con las características solicitadas en el numeral V 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.</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 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 una anticipación de 24 horas vía correo electrónico, el cual se dará a conocer al 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>

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	DESCRIPCION
			<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, el cual deberá contar con licencia de conducir tipo mercantil vigente.</p> <p>b) 2 (Dos) Ayudantes y/o cargadores con experiencia mínima de un año en la carga y descarga de alimentos.</p> <p>El personal del proveedor 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 cupla con lo anteriormente establecido, no se aceptarán los alimentos entregados.</p> <p>IX. ENTREGABLES.</p> <p>El proveedor deberá presentar un acta entrega-recepción en formato libre por cada entrega de los productos alimenticios, mismas que deberán ser validadas con la firma y sello de la Contratante.</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

**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	454	1,134
2	HUACAL DE POLLO CON ALAS 800 GRS CADA PIEZA	KG	55	138
3	MUSLO DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	757	1891
4	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	495	1238
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG	1,815	4538
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	757	1891
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	465	1162
8	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG	231	578
CARNE DE CERDO				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	152	378
2	BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA	KG	152	378
3	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	28	69
4	COSTILLA DE CERDO 160 GRS CADA TROZO	KG	289	722
5	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	102	254
6	CHICHARRON DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	66	165
7	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	152	378
8	LOMO DE CERDO TROZOS DE 160 GRS CADA TROZO	KG	110	275
9	MANTECA DE CERDO SOLIDA POR KILO	KG	28	69
10	MACIZA DE CERDO TROZOS 160 GRS CADA TROZO	KG	179	447
11	MACIZA DE CERDO TROZOS DE 60 GRS CADA TROZO	KG	207	516
12	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KILOS SIN HUESO EN CAÑA	PIEZA	55	138
13	PIERNA DE CERDO POR KILO SIN HUESO EN CAÑA	KG	152	378
14	TOCINO AHUMADO REBANADA DE 100 GRS CADA UNA	KG	64	158
15	MORTADELA DE 4.5 KILOS CADA PIEZA	PIEZA	11	28
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	531	1,327
2	CECINA ENCHILADA BISTECES DE 140 GRS CADA UNA	KG	53	131
3	CUETE DE RES DE 140 GRS. CADA TROZO	KG	127	316
4	CHULETAS DE ROAST BEEF 160 GRS CADA UNA	KG	108	268
5	FALDA DE RES TROZOS MEDIANOS DE 200 GRS CADA UNA	KG	234	584
6	MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KG	385	963
7	TERNERA MOLIDA DE RES POR KILO	KG	523	1,306
8	FALDA PARA DESHEBRAR POR KILO	KG	116	289
9	HUESO DE RES PRESENTACIÓN POR KILO	KG	4	10
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	127	316
2	LONGANIZA PIEZA POR KILO	KG	50	124
3	JAMON DE PAVO PIEZA ENTERA DE 4.5 KGS. A 5 KGS.	PIEZA	242	605
4	JAMON DE PAVO POR KILO	KG	688	1,719
5	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA	9	22
6	SALCHICHA DE PAVO 30 GRS CADA PIEZA	PIEZA	11,000	27,500

ANEXO 3

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 en el 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 Teléfono: 222 5-51-02-00 EXT. 2801.

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES:

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

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 Y ESTANCIA INFANTIL II:** área de cocina en el departamento de alimentación con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Colonia. El Ángel, Puebla, Puebla. Se deberán poner en contacto con el C. JAIME CALIXTO. Teléfono: 222-2-11-31-66.

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

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

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 FRIAS (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.

ANEXO 5

**"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	72	179
2	Aguacate hass extra	Kilogramo	314	784
3	Ajo gigante	Kilogramo	149	371
4	Albahaca manojo grande	Kilogramo	14	34
5	Apio	Kilogramo	77	193
6	Betabel	Kilogramo	110	275
7	Brócoli	Kilogramo	262	653
8	Calabacita redonda	Kilogramo	152	378
9	Calabacita italiana	Kilogramo	1,210	3,025
10	Cebolla blanca limpia	Kilogramo	1,089	2,723
11	Cebolla cambray manojo grande	Kilogramo	91	227
12	Cebolla morada	Kilogramo	33	83
13	Cilantro manojo grande	Kilogramo	44	110
14	Comino manojo grande	kilogramo	42	103
15	Col Blanca Pieza de 3 Kilogramos	Pieza	53	131
16	Col morada de 1.5 Kilogramos	Pieza	53	131
17	Champiñón Jumbo	Kilogramo	702	1,753
18	Chayote	Kilogramo	2,374	5,933
19	Chille jalapeño	Kilogramo	58	144
20	Chile poblano para rellenar	Kilogramo	157	392
21	Chile serrano verde	Kilogramo	55	138
22	Chile habanero	Kilogramo	15	34
23	Chícharo limpio	Kilogramo	121	303
24	Eneldo	Kilogramo	14	34
25	Ejote	Kilogramo	1,128	2,819
26	Elote	Pieza	284	708
27	Elote en grano limpio	Kilogramo	289	722
28	Epazote manojo grande	Kilogramo	66	165
29	Espinacas manojo grande	Kilogramo	201	502
30	Flor de calabaza	Kilogramo	61	151
31	Germen de alfalfa	Kilogramo	97	241
32	Germen de soya	Kilogramo	55	136
33	Hierbabuena manojo grande	Kilogramo	17	41
34	Hoja de aguacate	Kilogramo	14	34
35	Hoja santa	Kilogramo	14	34
36	Jamaica	Kilogramo	160	399
37	Jícama	Kilogramo	303	756
38	Jitomate Bola	Kilogramo	99	248
39	Jitomate saladett	Kilogramo	4,345	10,863
40	Laurel manojo grande fresco	Kilogramo	20	48
41	Lechuga romana	Pieza	784	1,959
42	Lechuga larga	Pieza	55	138
43	Lechuga Sangría	Pieza	55	138
44	Lechuga Italiana	Pieza	55	138
45	Lechuga francesa	Pieza	55	138
46	Limón Tipo Agrio con Semilla o Sevillano	Kilogramo	495	1,238
47	Nopal	Kilogramo	935	2,338
48	Orégano manojo grande	Kilogramo	31	76
49	Papa blanca	Kilogramo	2,269	5,672
50	Papa cambray	Kilogramo	55	138

VERDURAS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
51	Pepino	Kilogramo	413	1,031
52	Perejil manojo grande	Kilogramo	40	99
53	Pimiento Morrón Rojo sin Tallo	Kilogramo	289	722
54	Pimiento Morrón Verde sin Tallo	Kilogramo	289	722
55	Pimiento Morrón Amarillo sin Tallo	Kilogramo	289	722
56	Poroto	Kilogramo	50	124
57	Rábano cambray	Kilogramo	31	76
58	Romero manojo grande fresco	Kilogramo	14	34
59	Tomate Verde	Kilogramo	1,392	3,479
60	Tomillo manojo grande	Kilogramo	22	55
61	Verdolagas manojo grande de 2 a 2.5 kg.	Kilogramo	43	106
62	Zanahoria	Kilogramo	3,300	8,250
63	Clavo	Kilogramo	22	55
64	Hoja de plátano	pieza	31	76
FRUTAS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	Ciruela Santarosa	Kilogramo	229	571
2	Durazno amarillo	Kilogramo	325	811
3	Fresa	Kilogramo	50	124
4	Mango manila	Kilogramo	550	1,375
5	Durazno Melocotón	Kilogramo	165	413
6	Guayaba extra	Kilogramo	1,375	3,438
7	Manzana golden	Kilogramo	2,165	5,411
8	Manzana Starking	Kilogramo	1,375	3,438
9	Melón chino	Kilogramo	3,314	8,284
10	Naranja para jugo	Kilogramo	1,166	2,915
11	Papaya maradol	Kilogramo	1,293	3,231
12	Pera d'anjou	Kilogramo	1,155	2,888
13	Piña de 1ra Grande Pieza de 2.5 a 3 Kilos	Pieza	482	1,203
14	Plátano macho	Kilogramo	79	197
15	Plátano tabasco	Kilogramo	1,375	3,438
16	Plátano dominico	Kilogramo	290	722
17	Sandía Grande 7 A 8 Kilogramos	Kilogramo	1,527	3,816
18	Pulpa de tamarindo	Litros	380	949
19	Toronja de 1ra. Calidad	Kilogramo	212	529
20	Uva globo en racimo de 300 grs. a 400 grs	Kilogramo	696	1,739
21	Uva verde sin semilla en racimo de 300 grs. a 400 grs	Kilogramo	696	1,739
22	Pulpas de frutas	Litros	212	529
23	Manzana de temporada	Kilogramo	179	447
24	Arándanos	Kilogramo	19	45
25	Tunas	Kilogramo	198	495
26	Caña de azúcar	Kilogramo	15	37
27	Mandarina	Kilogramo	605	1,513
28	Tejocote	Kilogramo	8	18
29	Pera Lechera	Kilogramo	138	344

ANEXO 6

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 en el Departamento de Alimentación, con domicilio en Privada 15 de enero Número 4715 de la Colonia San Baltazar Campeche, Puebla, Puebla. Se deberán de poner en contacto con la C. **JULIANA DÍAZ CABRERA**. Teléfono: 222 5-51-02-00 EXT. 2801

HORARIO:

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

b) ESTANCIA INFANTIL I Y ESTANCIA INFANTIL II: en el área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Colonia El Ángel, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con el C. **JAIME CALIXTO**. Teléfono: 222-2-11-31-66.

HORARIO:

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

**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

"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	24,467	61,168
2	PAN (TORTA TRADICIONAL) DE HARINA INTEGRAL 10 a 12 cm de longitud, con un peso de 60 a 80 gramos por pieza.	PIEZA	2,571	6,428
3	PASTA DE HOJALDRE POR KILO	KG	206	513
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	169	423
5	VOLOVANES DE HARINA INTEGRAL SIN RELLENO 7 a 8 cm de longitud, con un peso de entre 90 a 100 gramos.	PIEZA	866	2,165
6	PAN OVALADO TIPO CHANCLA (TRADICIONAL). 11 a 12 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gramos.	PIEZA	963	2,408
7	BAGUETTE DE HARINA (TRADICIONAL). entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 gramos.	PIEZA	557	1,393
8	PAN REDONDO TIPO PAMBAZO (TRADICIONAL) entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gramos.	PIEZA	1,855	4,638

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, chimislán, 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

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 en el 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**. 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 Y ESTANCIA INFANTIL II:** área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Colonia. El Ángel, Puebla, Puebla. Se deberán poner en contacto con el C. **JAIME CALIXTO**. Teléfono: **222-2-11-31-66**.

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.

ANEXO 10

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	376	939
2	CREMA LIGTH. PRESENTACIÓN DE 900 ML O 882 GRAMOS	PIEZA	40	98
3	LACTOBACILOS. PRESENTACIÓN DE 80 ML	PIEZA	217	542
4	LACTOBACILOS SIN AZÚCAR PRESENTACIÓN DE 80 ML.	PIEZA	469	1172
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACIÓN DE 1 KG. O SU EQUIVALENTE EN PORCIONES PARA LLEGAR A 1 KG.	KG	207	516
6	QUESO AMARILLO PRESENTACIÓN POR EMPAQUE DE 280 G A 288 GRS (DE 8 A 16 REBANADAS)	EMPAQUE	349	872
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN DE 1KG	KG	109	272
8	QUESO CREMA PRESENTACIÓN DE 190 GRS	EMPAQUE	90	225
9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG	87	375
10	QUESO TIPO PETIT SUISSE SABOR FRESA BAJO EN GRASA PRESENTACIÓN DE 168 GRS. A 180 GRS.	PIEZA	87	217
11	QUESO TIPO PANELA PRESENTACIÓN DE 400 GRS	KG	376	938
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACIÓN DE 400 GRS. EN REBANADAS DE 30 GRS. C/U.	KG	238	595
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACIÓN DE 400 GRS.	KG	300	750
14	YOGURT NATURAL LIGHT PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG	180	450
15	YOGURT NATURAL PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG	79	197
16	YOGURT DE SABORES PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG	36	89
17	REQUESÓN SIN SAL 1KG.	KG	60	148
18	HELADO PRESENTACIÓN CUBETA DE 4.3 LTS	CUBETA	18	45

ABARROTOS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	ADEREZO ITALIANO PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 230 ML A 354 ML.	PIEZA	20	50
2	ADEREZO RANCH: PRESENTACIÓN EN BOTELLA DE 230 ML. A 354 ML.	PIEZA	20	50
3	ADEREZO MIL ISLAS: PRESENTACIÓN BOTELLA DE 230 ML A 354 ML.	PIEZA	20	50
4	AJONJOLÍ BLANCO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	36	89
5	ALMENDRA ENTERA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	20	50
6	CACAHUATE BOTANERO. PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	36	89
7	CAMARÓN SECO SIN CABEZA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
8	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A 440 GRAMOS.	PIEZA	263	656
9	CHILE ANCHO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
10	CHILE DE ÁRBOL SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
11	CHILE COSTEÑO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
12	CHILE CHIPOTLE SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
13	CHILE GUAJILLO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	20	50
14	CHILE MULATO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
15	CHILE SERRANO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
16	COMINO MANOJO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
17	GARBANZO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	20	50
18	HABA VERDE SECA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	20	50
19	HOJA PARA MIXIOTE PRESENTACIÓN ROLLO DE 50 HOJAS	ROLLO	20	50
20	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	CONO	1,051	2,625

ABARROTOS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
21	LEVADURA FRESCA (LEVADURA DE PANADERÍA). PRESENTACIÓN CAJA CON 450 GRS.	CAJA	10	24
22	MAÍZ POZOLERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG	KG	90	225
23	MECATILLO PRESENTACIÓN ROLLO DE 1 KG.	ROLLO	10	24
24	NUEZ PICADA. EN MITADES O PICADA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	16	38
25	PASITAS PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	20	50
26	PASTA PARA PIPIÁN VERDE BOTE DE 1 KG	KG	27	67
27	PASTA PARA MOLE POBLANO PRESENTACIÓN CUBETA DE 10 KG	CUBETA	49	122
28	PEPITA LIMPIA VERDE PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
29	PILONCILLO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
30	CHILE PASILLA SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
31	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA DE 2,800 GRS. A 3 KG	PIEZA	20	50
32	CIRUELA PASA PRESENTACIÓN BOLSA POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
33	CHILE TABAQUERO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	8	19
34	CHILE MORITA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
35	CHILE CASCABEL PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
36	CANELA EN POLVO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	10	24
37	ESENCIA DE VAINILLA LÍQUIDA PRESENTACIÓN BOTELLA DE 1 LITRO.	LITRO	10	24
38	ACHIOTE EN PASTA CAJA DE 100 A 110 GRS.	CAJA	21	53
39	BICARBONATO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	5	12
40	PIMIENTA ENTERA NEGRA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	5	12
41	VINAGRE DE MANZANA: presentación botella de 1 Litro.	LITRO	45	68
42	ACEITUNAS VERDES SIN HUESO RELLENAS DE PIMIENTOS:	FRASCO	45	113

ABARROTOS				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
	presentación frasco de 360 grs. a 366 grs.			
43	ALCAPARRAS EN SALMUERA: PRESENTACIÓN FRASCO DE 100 GRS.	FRASCO	45	113
44	POLVO PARA HORNEAR: presentación bote de 110 grs.	BOTE	2	6
45	CHISPAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR SEMIAMARGO: presentación BOLSA DE 500 grs.	BOLSA	9	23

HIELO				
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL MÍNIMA	CANTIDAD TOTAL MÁXIMA
1	HIELO EN BOLSA DE POLIETILENO, ESTÉRIL DE 5 KG	BOLSA	375	937

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	675	1,688
2	PAN BLANCO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 640 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	750	1,875
3	TOSTADAS ONDULADAS EN PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 270 GRS. A 360 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	325	812
4	PAN PARA HOT DOGS PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 340 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	416	1,041
5	PAN PARA HAMBURHUESAS PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 450 GRS. A 540 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	281	703
6	PAN TOSTADO DE HARINA DE TRIGO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 210 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	168	418
7	TOSTADA CLÁSICA CHICA (HORNEADAS) PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 200 GRS. A 360 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	79	197
8	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 5 KILOS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	48	120
9	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS, EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	280	698
10	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 A 24 PIEZAS, EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	199	497

ANEXO 11

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

LUGAR DE ENTREGA:

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. Se deberán de presentar con la C. **JULIANA DÍAZ CABRERA**, Teléfono: 222 5-51-02-00 EXT. 2801.

HORARIO:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
<p>SOLICITUD DE PEDIDO.</p> <p>Entrega de productos Pan blanco 9:00 – 10:00 hrs.</p>		<p>Entrega de lácteos y abarrotes 9:00 – 10:00 hrs.</p> <p>Entrega de hielo 9:00 – 10:00 hrs.</p> <p>Entrega de productos Pan blanco 9:00 – 10:00 hrs.</p>		<p>Entrega de productos Pan blanco 9:00 – 10:00 hrs.</p>	

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.

b) Estancia Infantil I y Estancia Infantil II: área de cocina en el Departamento de Alimentación, con domicilio en 15 Oriente No. 1407 Colonia. El Ángel, Puebla, Puebla. Se deberán de presentar con el C. **JAIME CALIXTO**. Teléfono: 222-2-11-31-66.

HOARIO:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
SOLICITUD DE PEDIDO	Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 14:00 – 15:00 hrs. Para Estancia Infantil I. Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 11:00 – 12:00 hrs. Para Estancia Infantil II.			Entrega de lácteos, abarrotes y pan blanco 14:00 – 15:00 hrs. Para Estancia Infantil I. 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

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

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 FABRICANTE	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	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG			
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG			
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG			
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG			
8	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 FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG			
2	BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA	KG			
3	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG			
4	COSTILLA DE CERDO 160 GRS CADA TROZO	KG			
5	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG			
6	CHICHARRÓN DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG			
7	FALDA DE CERDO POR KILO	KG			

CARNE DE CERDO					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
8	LOMO DE CERDO TROZOS DE 160 GRS CADA TROZO	KG			
9	MANTECA DE CERDO SOLIDA POR KILO	KG			
10	MACIZA DE CERDO TROZOS 160 GRS CADA TROZO	KG			
11	MACIZA DE CERDO TROZOS DE 60 GRS CADA TROZO	KG			
12	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KILOS SIN HUESO EN CAÑA	PIEZA			
13	PIERNA DE CERDO POR KILO SIN HUESO EN CAÑA	KG			
14	TOCINO AHUMADO REBANADA DE 100 GRS CADA UNA	KG			
15	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 FABRICANTE	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					
-----------	--	--	--	--	--

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	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	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA			
6	SALCHICHA DE PAVO 30 GRS CADA PIEZA	PIEZA			

ANEXO 14

PROPUESTA TÉCNICA

PARTIDA 2 FRUTAS Y VERDURAS					
VERDURAS					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	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 redonda	Kilogramo			
9	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	Kilogramo			
16	Col morada de 1.5 Kilogramos	Kilogramo			
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			
36	Jamaica	Kilogramo			
37	Jícama	Kilogramo			
38	Jitomate Bola	Kilogramo			

**PARTIDA 2
FRUTAS Y VERDURAS**

VERDURAS

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
39	Jitomate saladett	Kilogramo			
40	Laurel manojo grande fresco	Kilogramo			
41	Lechuga romana	Pieza			
42	Lechuga larga	Pieza			
43	Lechuga Sangría	Pieza			
44	Lechuga Italiana	Pieza			
45	Lechuga francesa	Pieza			
46	Limón Tipo Agrio con Semilla o Sevillano	Kilogramo			
47	Nopal	Kilogramo			
48	Orégano manojo grande	Kilogramo			
49	Papa blanca	Kilogramo			
50	Papa cambray	Kilogramo			
51	Pepino	Kilogramo			
52	Perejil manojo grande	Kilogramo			
53	Pimiento Morrón Rojo sin Tallo	Kilogramo			
54	Pimiento Morrón Verde sin Tallo	Kilogramo			
55	Pimiento Morrón Amarillo sin Tallo	Kilogramo			
56	Poro	Kilogramo			
57	Rábano cambray	Kilogramo			
58	Romero manojo grande fresco	Kilogramo			
59	Tomate Verde	Kilogramo			
60	Tomillo manojo grande	Kilogramo			
61	Verdolagas manojo grande de 2 a 2.5 kg	Kilogramo			
62	Zanahoria	Kilogramo			
63	Clavo	Kilogramo			
64	Hoja de plátano	Pieza			

FRUTAS					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	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 2.5 a 3 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			
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

PROPUESTA TÉCNICA

PARTIDA 3 PAN ARTESANAL					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	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	BAGUETTE DE HARINA (TRADICIONAL) entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 gramos.	PIEZA			
8	PAN REDONDO TIPO PAMBAZO (TRADICIONAL) entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gramos.	PIEZA			

ANEXO 16

PROPUESTA TÉCNICA

PARTIDA 4					
PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTÉS, HIELO Y PAN BLANCO					
PRODUCTOS LÁCTEOS					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	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. PRESENTACIÓN DE 80 ML	PIEZA			
4	LACTOBACILOS SIN AZÚCAR PRESENTACIÓN DE 80 ML.	PIEZA			
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACIÓN DE 1 KG. O SU EQUIVALENTE EN PORCIONES PARA LLEGAR A 1 KG.	KG			
6	QUESO AMARILLO PRESENTACIÓN POR EMPAQUE DE 280 G A 288 GRS (DE 8 A 16 REBANADAS)	EMPAQUE			
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN DE 1KG	KG			
8	QUESO CREMA PRESENTACIÓN DE 190 GRS	EMPAQUE			
9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG			
10	QUESO TIPO PETIT SUISSE SABOR FRESA BAJO EN GRASA PRESENTACIÓN DE 168 GRS. A 180 GRS.	PIEZA			
11	QUESO PANELA PRESENTACIÓN DE 400 GRS	KG			
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACIÓN DE 400 GRS. EN REBANADAS DE 30 GRS. C/U.	KG			
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACIÓN DE 400 GRS.	KG			
14	YOGURT LIGHT PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG			
15	YOGURT NATURAL PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG			
16	YOGURT DE SABORES PRESENTACIÓN DE 900 grs. A 1 KGS	KG			
17	REQUESÓN SIN SAL 1KG.	KG			

18	HELADO PRESENTACIÓN CUBETA DE 4.3 LTS	CUBETA			
ABARROTÉS					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	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	AJONJOLI 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	CAMARÓN SECO SIN CABEZA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
8	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A 440 GRAMOS.	PIEZA			
9	CHILE ANCHO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
10	CHILE DE ÁRBOL SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
11	CHILE COSTEÑO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
12	CHILE CHIPOTLE SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
13	CHILE GUAJILLO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
14	CHILE MULATO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
15	CHILE SERRANO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
16	COMINO MANOJO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
17	GARBANZO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
18	HABA VERDE SECA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			

19	HOJA PARA MIXIOTE PRESENTACIÓN ROLLO DE 50 HOJAS	ROLLO			
20	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	CONO			
21	LEVADURA FRESCA (LEVADURA DE PANADERÍA). PRESENTACIÓN CAJA CON 450 GRS.	CAJA			
22	MAÍZ POZOLERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG	KG			
23	MECATILLO PRESENTACIÓN ROLLO DE 1 KG.	ROLLO			
24	NUEZ PICADA. EN MITADES O PICADA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
25	PASITAS PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
26	PASTA PARA PIPIÁN VERDE BOTE DE 1 KG	KG			
27	PASTA PARA MOLE POBLANO PRESENTACIÓN CUBETA DE 10 KG	CUBETA			
28	PEPITA LIMPIA VERDE PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
29	PILONCILLO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
30	CHILE PASILLA SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
31	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA DE 2,800 GRS. A 3 KG	PIEZA			
32	CIRUELA PASA PRESENTACIÓN BOLSA POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
33	CHILE TABAQUERO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
34	CHILE MORITA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
35	CHILE CASCABEL PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
36	CANELA EN POLVO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
37	ESENCIA DE VAINILLA LÍQUIDA PRESENTACIÓN BOTELLA DE 1 LITRO.	LITRO			
38	ACHIOTE EN PASTA CAJA DE 100 A 110 GRS.	CAJA			
39	BICARBONATO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG			

40	PIMIENTA ENTERA NEGRA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG			
41	VINAGRE DE MANZANA: presentación botella de 1 Litro.	LITRO			
42	ACEITUNAS VERDES SIN HUESO RELLENAS DE PIMIENTOS: presentación frasco de 360 grs. a 366 grs.	FRASCO			
43	ALCAPARRAS EN SALMUERA: PRESENTACIÓN FRASCO DE 100 GRS.	FRASCO			
44	POLVO PARA HORNEAR: presentación bote de 110 grs.	BOTE			
45	CHISPAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR SEMIAMARGO: presentación BOLSA DE 500 grs.	BOLSA			
HIELO					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
1	HIELO EN BOLSA DE POLIETILENO, ESTÉRIL DE 5 KG	BOLSA			

PAN BLANCO					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	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. A 360 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE			
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	PAQUETE			

PAN BLANCO					
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	TAMAÑO Y/O PESO	PRESENTACIÓN
	GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.				
8	PAN MOLIDO PRESENTACIÓN EN PAQUETE DE 5 KILOS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE			
9	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 10 A 12 PIEZAS, EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE			
10	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 A 24 PIEZAS, EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE			

ANEXO 17

PRECIOS UNITARIOS

PARTIDA 1			
CARNES ROJAS, POLLO Y EMBUTIDOS			
CARNE BLANCA POLLO			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
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	MUSLO DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	
5	PECHUGA DE POLLO CON HUESO PARTIDA A LA MITAD 600 GRS CADA PIEZA	KG	
6	PIERNA DE POLLO 150 GRS CADA PIEZA	KG	
7	PIERNA DE POLLO 100 GRS CADA PIEZA	KG	
8	MOLIDA DE PECHUGA DE POLLO POR KG.	KG	
CARNE DE CERDO			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	BISTECES DE CERDO 120 GRS CADA PIEZA	KG	
2	BISTECES DE CERDO 50 GRS CADA PIEZA	KG	
3	CODILLO DE CERDO 120 GRS CADA TROZO	KG	
4	COSTILLA DE CERDO 160 GRS CADA TROZO	KG	
5	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 140 GRS CADA UNA	KG	
6	CHICHARRÓN DE CERDO TROZO GRANDE POR KILO	KG	
7	FALDA DE CERDO POR KILO	KG	
8	LOMO DE CERDO TROZOS DE 160 GRS CADA TROZO	KG	
9	MANTECA DE CERDO SOLIDA POR KILO	KG	
10	MACIZA DE CERDO TROZOS 160 GRS CADA TROZO	KG	
11	MACIZA DE CERDO TROZOS DE 60 GRS CADA TROZO	KG	
12	PIERNA DE CERDO PIEZA DE 8 KILOS SIN HUESO EN CAÑA	PIEZA	
13	PIERNA DE CERDO POR KILO SIN HUESO EN CAÑA	KG	
14	TOCINO AHUMADO REBANADA 100 GRS CADA UNA	KG	
15	MORTADELA DE 4.5 KILOS CADA PIEZA	PIEZA	
CARNE DE RES			

NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
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			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
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	QUESO DE PUERCO PIEZA DE 3.5 KGS A 4.5 KGS	PIEZA	
6	SALCHICHA DE PAVO 30 GRS CADA PIEZA	PIEZA	

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

ANEXO 18

PRECIOS UNITARIOS

PARTIDA 2 FRUTAS Y VERDURAS			
VERDURAS			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
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 redonda	Kilogramo	
9	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	Kilogramo	
16	Col morada de 1.5 Kilogramos	Kilogramo	
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	
36	Jamaica	Kilogramo	
37	Jícama	Kilogramo	
38	Jitomate Bola	Kilogramo	
39	Jitomate saladett	Kilogramo	
40	Laurel manojo grande fresco	Kilogramo	
41	Lechuga romana	Pieza	
42	Lechuga larga	Pieza	
43	Lechuga Sangría	Pieza	
44	Lechuga Italiana	Pieza	
45	Lechuga francesa	Pieza	
46	Limón Tipo Agrio con Semilla o Sevillano	Kilogramo	
47	Nopal	Kilogramo	
48	Orégano manojo grande	Kilogramo	
49	Papa blanca	Kilogramo	
50	Papa cambray	Kilogramo	
51	Pepino	Kilogramo	
52	Perejil manojo grande	Kilogramo	
53	Pimiento Morrón Rojo sin Tallo	Kilogramo	
54	Pimiento Morrón Verde sin Tallo	Kilogramo	
55	Pimiento Morrón Amarillo sin Tallo	Kilogramo	
56	Poro	Kilogramo	
57	Rábano cambray	Kilogramo	
58	Romero manojo grande fresco	Kilogramo	
59	Tomate Verde	Kilogramo	
60	Tomillo manojo grande	Kilogramo	
61	Verdolagas manojo grande de 2 a 2.5 kg.	Kilogramo	
62	Zanahoria	Kilogramo	
63	Clavo	Kilogramo	
64	Hoja de plátano	pieza	
FRUTAS			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
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 2.5 a 3 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	
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	

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

ANEXO 19

PRECIOS UNITARIOS

PARTIDA 3 PAN ARTESANAL			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
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	BAGUETTE DE HARINA (TRADICIONAL) entre 20 a 21 cm de longitud, con un peso de entre 80 a 90 gramos.	PIEZA	
8	PAN REDONDO TIPO PAMBAZO (TRADICIONAL) entre 8 a 10 cm de longitud, con un peso de entre 50 a 60 gramos.	PIEZA	

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

ANEXO 20

PRECIOS UNITARIOS

PARTIDA 4 PRODUCTOS ALIMENTICIOS LÁCTEOS, ABARROTÉS, HIELO Y PAN BLANCO			
PRODUCTOS LÁCTEOS			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
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. PRESENTACIÓN DE 80 ML	PIEZA	
4	LACTOBACILOS SIN AZUCAR DE PRESENTACIÓN 80 ML.	PIEZA	
5	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACIÓN DE 1 KG. O SU EQUIVALENTE EN PORCIONES PARA LLEGAR A 1 KG.	KG	
6	QUESO AMARILLO PRESENTACIÓN POR EMPAQUE DE 280 G A 288 GRS (DE 8 A 16 REBANADAS)	EMPAQUE	
7	QUESO AÑEJO PRESENTACIÓN DE 1KG	KG	
8	QUESO CREMA PRESENTACIÓN DE 190 GRS	EMPAQUE	
9	QUESO GOUDA PRESENTACIÓN DE 400 GRS A 450 GRS EN REBANADAS DE 30 GR C/U	KG	
10	QUESO TIPO PETIT SUISSE SABOR FRESA BAJO EN GRASA PRESENTACIÓN DE 168 GRS. A 180 GRS.	PIEZA	
11	QUESO PANELA PRESENTACIÓN DE 400 GRS	KG	
12	QUESO TIPO MANCHEGO PRESENTACIÓN DE 400 GRS. EN REBANADAS DE 30 GRS. C/U.	KG	
13	QUESO TIPO OAXACA PRESENTACIÓN DE 400 GRS.	KG	
14	YOGURT LIGHT PRESENTACIÓN DE 900 A 1 KGS	KG	
15	YOGURT NATURAL PRESENTACIÓN DE 900 A 1 KGS	KG	
16	YOGURT DE SABORES PRESENTACIÓN DE 900 A 1 KGS	KG	
17	REQUESÓN SIN SAL 1KG.	KG	
18	HELADO PRESENTACIÓN CUBETA DE 4.3 LTS	CUBETA	

ABARROTES			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
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	CAMARÓN SECO SIN CABEZA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
8	CHÍCHARO EN LATA PRESENTACIÓN DE 400 A 440 GRAMOS.	PIEZA	
9	CHILE ANCHO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
10	CHILE DE ÁRBOL SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
11	CHILE COSTEÑO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
12	CHILE CHIPOTLE SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
13	CHILE GUAJILLO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
14	CHILE MULATO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
15	CHILE SERRANO SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
16	COMINO MANOJO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
17	GARBANZO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
18	HABA VERDE SECA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
19	HOJA PARA MIXIOTE PRESENTACIÓN ROLLO DE 50 HOJAS	ROLLO	
20	HUEVO BLANCO CONO CON 30 PIEZAS	CONO	
21	LEVADURA FRESCA (LEVADURA DE PANADERÍA). PRESENTACIÓN CAJA CON 450 GRS.	CAJA	
22	MAÍZ POZOLERO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG	KG	
23	MECATILLO PRESENTACIÓN ROLLO DE 1 KG.	ROLLO	
24	NÚEZ PICADA. EN MITADES O PICADA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	

25	PASITAS PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
26	PASTA PARA PIPIÁN VERDE BOTE DE 1 KG	KG	
27	PASTA PARA MOLE POBLANO PRESENTACIÓN CUBETA DE 10 KG	CUBETA	
28	PEPITA LIMPIA VERDE PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
29	PILONCILLO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
30	CHILE PASILLA SECO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
31	PURÉ DE TOMATE PRESENTACIÓN LATA DE 2,800 GRS. A 3 KG	PIEZA	
32	CIRUELA PASA PRESENTACIÓN BOLSA POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
33	CHILE TABAQUERO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
34	CHILE MORITA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
35	CHILE CASCABEL PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
36	CANELA EN POLVO PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
37	ESENCIA DE VAINILLA LÍQUIDA PRESENTACIÓN BOTELLA DE 1 LITRO.	LITRO	
38	ACHIOTE EN PASTA CAJA DE 100 A 110 GRS.	CAJA	
39	BICARBONATO PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KG.	KG	
40	PIMIENTA ENTERA NEGRA PRESENTACIÓN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1 KG.	KG	
41	VINAGRE DE MANZANA: presentación botella de 1 Litro.	LITRO	
42	ACEITUNAS VERDES SIN HUESO RELLENAS DE PIMIENTOS: presentación frasco de 360 grs. a 366 grs.	FRASCO	
43	ALCAPARRAS EN SALMUERA: PRESENTACIÓN FRASCO DE 100 GRS.	FRASCO	
44	POLVO PARA HORNEAR: presentación bote de 110 grs.	BOTE	
45	CHISPAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR SEMIAMARGO: presentación BOLSA DE 500 grs.	BOLSA	
HIELO			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	HIELO EN BOLSA DE POLIETILENO, ESTÉRIL DE 5 KG	BOLSA	
PAN BLANCO			
NUMERAL	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
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. A 360 GRS. EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	
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 10 A 12 PIEZAS, EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	
10	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO PAQUETE DE 20 A 24 PIEZAS, EMBOLSADO Y SELLADO.	PAQUETE	

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 23, 37, 39, 44 y 45 (mecatillo, esencia de vainilla, bicarbonato, polvo para hornear y chispas de chocolate para hornear semiamargo), en los que aplicará tasa del 16% de IVA.

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:
 - a) Realizar la prestación del servicio en el lugar señalado por la contratante;
 - b) Garantizar los vicios ocultos, si los hubiera, durante la vigencia de la garantía;
 - c) Responder por los daños parciales o totales que su personal, los equipos o el material empleados por éste, cause a los bienes propiedad de **“EL CONTRATANTE”**, servidores públicos y a terceros;
- III. Adoptar las medidas de seguridad necesarias 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 Y FINANZAS 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 concurran 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 31 de diciembre de 2019.

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 2020.