



PUEBLA
Gobierno del Estado
2 0 2 4 - 2 0 3 0

Finanzas
Secretaría de Planeación,
Finanzas y Administración

POR **AMOR** A
PUEBLA

Pensar
en **Grande**



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



PUEBLA
Gobierno del Estado
2 0 2 4 - 2 0 3 0

BASES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GEP-SPFA-LPN-090-023/2025

**ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS,
PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL
ORGANISMO.**

**PARA:
CONVENCIONES Y PARQUES**

MAYO DE 2025

11 oriente 2224 Colonia Azcárate, C.P. 72501, Puebla, Pue.

Tel. (222) 2 29 70 00 Ext. 7013 ó 7014





CALENDARIO	
1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	MIÉRCOLES 07 DE MAYO DE 2025
2. PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL VIERNES 09 DE MAYO DE 2025 A LAS 09:00 HORAS
3. ENVÍO DE DUDAS	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 10:00 HORAS DEL VIERNES 09 DE MAYO DE 2025
4. JUNTA DE ACLARACIONES	EL MARTES 13 DE MAYO DE 2025 A LAS 16:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
5. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL LUNES 19 DE MAYO DE 2025 A LAS 14:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
6. COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL JUEVES 22 DE MAYO DE 2025 A LAS 12:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
7. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 17:30 HORAS DEL VIERNES 23 DE MAYO DE 2025 Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES

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

ANEXOS
ANEXO A: CARTA MODELO ARTÍCULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER.
CARÁTULA DEL ANEXO B.
ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA.
ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE.
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA.
ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO.
ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS.
ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES.
ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES.
ANEXO I: FORMATO CARTA NO CONFLICTO DE INTERESES
ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES.
ANEXO 2: ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO
ANEXO 3: LUGARES DE ENTREGA
MODELO DE CONTRATO.





En cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y del artículo 108 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, en los Artículos 1, 7, 15, 31 fracción II y 33 fracción LXXV, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; así como en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 63, 67 fracción V, 80, 82 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 VI inciso c), numeral 1 y 69 fracción VIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, se emiten las siguientes:

**BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-090-023/2025**

**ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS,
PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO
PARA CONVENCIONES Y PARQUES.**

1.- DEFINICIONES.

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

1.1.- ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y CONTRATANTE: Dirección Administrativa de Convenciones y Parques.

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

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

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

1.5.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260 Puebla, Pue

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 ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO.

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-090-023/2025.

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: Dirección de Unidades de Servicio de Convenciones y Parques.

INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.- ADQUISICIÓN DE ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES., 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 MIERCOLES 07 DE MAYO AL VIERNES 09 DE MAYO 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 MIERCOLES 07 DE MAYO AL VIERNES 09 DE MAYO 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 VIERNES 09 DE MAYO DE 2025**

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 MIERCOLES 07 DE MAYO AL VIERNES 09 DE MAYO 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 MIERCOLES 07 DE MAYO AL VIERNES 09 DE MAYO 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-090-023/2025** 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-090-023/2025**, 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 encuentre 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-090-023/2025**.
- 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-090-023/2025**.
- 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-090-023/2025**, 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.- Copia simple legible del documento vigente de la Opinión **positiva** respecto del Cumplimiento de sus Obligaciones Fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT). Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32D, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 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.

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

3.7.- Opinión positiva del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, el cual debe contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente; así mismo, de conformidad con el ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril de 2022, por el que se aprobaron las Reglas de carácter general para la obtención de la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, el cual deberá estar generada dentro de los cinco días hábiles previos a la presentación y apertura de proposiciones.

3.8.- Deberán presentar copia simple legible del comprobante de pago de compra de bases del presente procedimiento.

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 y**

3, 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-090-023/2025**, 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 y 3, 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 partida que se manifiesten en la Propuesta Técnica (**ANEXO B**) deberán basarse invariablemente en lo requerido en el **ANEXO 1**, atendiendo también a lo





establecido, en su caso, en la Junta de Aclaraciones; no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

4.3.- TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES:

a) La entrega de los insumos se realizará a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de Diciembre de 2025 conforme a lo siguiente:

La primera entrega de los insumos será por los insumos solicitados, debiéndose entregar a día siguiente natural posterior a la recepción de la notificación vía correo electrónico conforme al Anexo 2.

Las entregas subsecuentes se realizarán a través de pedidos de conformidad con las necesidades de la contratante, debiéndose entregar 24 horas posteriores a la recepción de la notificación vía correo electrónico, no debiendo exceder la fecha límite de entrega de los insumos.

Para efectos de las entregas correspondientes en caso de que al término del cómputo del plazo sea en día inhábil o festivo la entrega se efectuará al siguiente día hábil.

El contrato derivado del presente procedimiento se realizará en la modalidad de contrato abierto; conforme a lo dispuesto en el Artículo 108 de la Ley, por lo que la Contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo requerido, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.

4.4.- PERIODO DE GARANTÍA: Deberá ser durante la vigencia del contrato (para las entregas) y los insumos por un periodo mínimo de 5 días naturales para los alimentos perecederos y no perecederos, procesados y no procesados a partir de su entrega en los lugares indicados por la contratante.

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 venta o comercialización de insumos iguales o similares a los requeridos, de acuerdo con el **ANEXO B1.**

4.6.2.- Los licitantes deberán indicar conforme al anexo 2, la marca y/o nombre del distribuidor, presentación, periodo de caducidad y país de procedencia de los insumos ofertados. En caso de que no aplique marca y/o nombre del distribuidor, deberá indicar **NO APLICA.** Así mismo deberán presentar en su propuesta técnica el Anexo 3, referenciado en el presente procedimiento, el cual deberá estar debidamente firmado por la persona autorizada para ello.

4.6.3.- Los licitantes deberán presentar relación en formato libre de mínimo tres ventas o comercializaciones de insumos iguales o similares en características a los insumos que se están solicitando en este procedimiento de adquisición 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 de la venta o comercialización, 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 la venta o comercialización de insumos iguales o similares a los requeridos, los cuales deberán contener: el importe y fecha.

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

4.6.5.- Los licitantes deberán presentar en formato libre, currículum firmado del personal, en el que indique su experiencia de acuerdo a lo siguiente:

Dos supervisores operativos; con experiencia de un año en puestos administrativos-contable.

Dos choferes; que deberán contar con Licencia de conducir y/o Licencia Federal Categoría A, con experiencia mínima de un año en el traslado de insumos iguales o similares a los requeridos, debiendo adjuntar copia simple legible de la Licencia.





4.6.6.- 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 los insumos en el plazo, y lugar señalado por la Contratante conforme al Anexo 3.
- b) A realizar el canje al 100% de los insumos adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de fabricación, empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en el almacén de la Contratante, estos le serán devueltos y deberán sustituirlos en un plazo no mayor a 3 días hábiles. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los insumos.
- c) A garantizar los insumos por un periodo mínimo de 5 días naturales para los alimentos perecedores y no perecedores, procesados y no procesados a partir de su entrega en los lugares indicados en el Anexo 3.
- d) A apearse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en la partida solicitada.
- e) A contar con el equipo, personal y transporte necesarios para la entrega, de los insumos en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.
- f) A garantizar la no suspensión, atraso en la entrega de los insumos, así como entregas divididas; en cuyo caso se aplicarán las sanciones correspondientes por incumplimiento.
- g) A contar con personal calificado, recursos financieros suficientes y equipo requerido para la transportación de los insumos durante todo el periodo del contrato, sin costo extra. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios, las propuestas económicas serán en precios fijos hasta el término del contrato.
- h) A resolver cualquier imprevisto que se presente al momento de llevar a cabo la entrega-recepción de los insumos.
- i) A ser el único responsable de la relación laboral y de la seguridad social de sus trabajadores, así como asumir riesgos del personal a su cargo, por lo que en

ningún momento se considerará a la contratante como patrón solidario o sustituto.

j) A contar con el personal y transporte necesario para la entrega de los insumos en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

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

- a) NOM-247-SSA1-2008 relativo a los Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Aplica para los consecutivos 223, 224, 225, 226, 234, 235, 239, 240, 347, 370, 375, 397, 463, 479, 545, 546, 591, 592, 593 del anexo 2.
- b) NMX-F-303-SCFI-2011 relativo a la Industria Azucarera o Alcoholera- determinación de la Granulometría en Muestras de Azúcares Cristalizados. Aplica para los consecutivos 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251 del anexo 2.
- c) NMX-109-SCFI-2014 relativo a los Alimentos de aceite de oliva-especificaciones. Aplica para los consecutivos 200 del Anexo 2.
- d) NOM-187-SSA1/SCF1-2002 relativo a la Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Aplica para los consecutivos 611, 612, 613, 614, 615, 616, 645, 646 del anexo 2.
- e) NMX-F-014-SCFI-2006 relativo a los Alimentos-Aceite Comestible Puro de Coco-especificaciones. Aplica para el consecutivo 199 del anexo 2.
- f) NMX-F-248-1975 relativo a determinación de microorganismos en especias y condimentos de canela en polvo. Aplica los consecutivos 296 y 297 del anexo 2.
- g) NMX-FF-107-1-SCFI-2014 relativo a los productos alimenticios-chile secos enteros. Aplica para los consecutivos 320, 321, 322, 324, 325, 326, 328, 329 del anexo 2.





h) NMX-FF-025-SCFI-2007 relativo a productos alimenticios no industrializados para consumo humano-chile fresco. Aplica para los consecutivos 327 y 330 del anexo 2.

i) NMX-FF-108-SCFI-2007 relativo a los productos alimenticios-chile chipotle o chilpotle. Aplica para el consecutivo 323 del anexo 2.

j) nom-185-ssa1-2002 relativo a la mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Aplica para los consecutivos 466, 467 y 468 del anexo 2.

k) NMX-FF-115-SCFI-2010 relativo a los productos agrícolas destinados para consumo humano-flor (cáliz) de Jamaica. Aplica para consecutivo 389 del anexo 2.

l) NMX-FF-038-SCFI-2013 relativo a los productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fabáceas-frijol. Aplica para consecutivos 399 y 400 del anexo 2.

m) NOM-004-SAG/GAN-2018 relativo a la producción de miel. Aplica para consecutivo 489 del anexo 2.

n) NMX-FF-093-SCFI-2011 relativo a los productos alimenticios no industrializados para consumo humano-nuez pecana. Aplica para los consecutivos 498 y 499 del anexo 2.

ñ) NOM-147-SSA1-1996, bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Aplica para consecutivo 508 del anexo 2.

o) NMX-F-001-1982 relativo a alimentos-especias y condimentos-pimentón. Aplica para consecutivo 549 del anexo 2.

p) NMX-F-596-SCFI-2016 relativo a piloncillo 100% de jugo de caña de azúcar. Aplica para consecutivo 536 del anexo 2.

q) NMX-F-445-1983 relativo a alimentos especias y condimentos, pimienta negra y pimienta blanca. Aplica para los consecutivos 537, 538, 539 y 540 del anexo 2.

4.6.8.- Los licitantes deberán presentar en copia simple legible de la Inspección Sanitaria de las instalaciones ubicadas en la Ciudad de Puebla, equipo de transporte, equipo de refrigeración y en su caso cámara de refrigeración a nombre del Licitante, realizada con base a la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios en la cual deberá cumplir con el 100% de dicha Norma, deberá ser realizada dentro de los seis últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación).

4.6.9.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada y debidamente firmada por la persona autorizada para ello, 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 entrega de los insumos objeto de la presente adjudicación y a la vigencia de la misma.

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

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

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





III. La obligación de no llevar a cabo ninguna acción que pueda llegar a comprometer o poner en riesgo la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por los trabajadores o por la Contratante.

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

4.7.- INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN:

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

- a) Se deberá presentar la propuesta Técnica en 2 recopiladores (registradores de cartón marmoleado clásico) de dos argollas, un juego en original firmado en tinta azul por la persona facultada para ello y otro juego en copia simple. De igual forma, se solicita **NO** presentar hojas sueltas y/o engrapadas, engargoladas o en fólder con broche.
- b) La información contenida en el juego en original y el de copia, deberá ser idéntica.
- c) Se solicita que la documentación venga organizada de acuerdo 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 anexasen y no hayan sido solicitados en las presentes bases, no serán considerados para la evaluación técnica.

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

5.-REQUISITOS ECONÓMICOS

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

5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.

5.1.1.- La propuesta económica **ANEXO C**, así como todos los demás documentos solicitados que se anexasen 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-090-023/2025**, 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.**

5.1.1.1.- Los licitantes deberán aplicar los impuestos que de conformidad a su naturaleza sean acreedores dentro de su propuesta económica la tasa del 16% de Impuesto al Valor Agregado a los consecutivos siguientes: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 23, 26, 30, 31, 32, 34, 36, 37, 38, 44, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 100, 101, 102, 103, 104, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 116, 117, 120, 121, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 145, 146, 147,





150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 191, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 205, 206, 207, 210, 212, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 222, 223, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 263, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 293, 294, 295, 296, 297, 299, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 344, 346, 347, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 398, 399, 400, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 410, 411, 412, 419, 420, 424, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 570 y 571 conforme al anexo 2.

5.1.1.2.- Los licitantes deberán considerar dentro de su propuesta económica la tasa del 0% con fundamento en el artículo 2o.-A fracción I, inciso b) de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, para que consecutivos: 12, 13, 20, 21, 22, 24, 25, 27, 28, 29, 33, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 67, 80, 97, 98, 99, 105, 115, 118, 119, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 143, 144, 148, 149, 162, 171, 190, 192, 201, 202, 203, 204, 208, 209, 211, 213, 221, 224, 225, 259, 260, 261, 262, 264, 265, 275, 276, 292, 298, 300, 301, 302, 329, 339, 340, 341, 342, 343, 345, 348, 349, 383, 394, 395, 396, 397, 401, 402, 409, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 421, 422, 423, 425, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 448, 449, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 569, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608,

609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656 y 657, conforme al anexo 2.

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

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

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

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

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

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

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

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

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





5.1.8.- Copia simple legible de la declaración anual 2024, en la que se advierta que tienen ingresos, las últimas 2 declaraciones provisionales 2025 (ISR e IVA) del mes inmediato anterior a la presentación de la propuesta, con su respectivo acuse de recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y comprobante de pago (anual y provisionales).

6.- ASPECTOS INFORMATIVOS

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

6.2.- No se acepta participación conjunta.

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-090-023/2025 (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** sera devuelto a cada licitante con el acta correspondiente en PDF.

14.- FALLO.

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

14.2.- Una vez que el Acta de Fallo es enviada, es responsabilidad del licitante adjudicado confirmar la recepción de 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 2.5 de las bases.**

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

15.3.- Si la propuesta técnica, económica y demás documentos solicitados no se presentan en hojas membretadas originales del licitante, dirigidas a la Convocante, indicando número de licitación, selladas (**obligatorio para personas morales**), rubricadas y en la última hoja el nombre y firma del representante legal conforme a poder notarial.

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

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

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

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

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





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

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

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

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

15.13.- La inclusión de elementos en cualquiera de las propuestas técnica, económica e incluso en la documentación legal, que implique el otorgamiento de bienes en condiciones inferiores a las establecidas por las bases y eventualmente modificadas por la Junta de Aclaraciones, toda vez que lo anterior representa una negociación indirecta de las Bases, de conformidad con lo establecido en los Artículos 79 fracción V y 80 fracción X de la Ley de la materia expresamente establecen que el contenido de las bases no es negociable.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.23.- Por no indicar 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 la suma más baja de los precios unitarios, conforme al Anexo C, siendo el monto mínimo de contratación el presupuesto autorizado para la misma y el monto máximo quedará sujeto a la disponibilidad y necesidad de la Contratante.

16.2.- Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la Convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el bien a





aquel licitante que, siendo persona física o moral, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el Registro Federal de Contribuyentes para los efectos fiscales.

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

16.4.- La contratación derivada del presente procedimiento se realizará en la modalidad de contrato abierto; conforme a lo dispuesto en el Artículo 108 de la Ley, por lo que la Contratante está obligada a adquirir el presupuesto mínimo requerido, quedando el presupuesto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.

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

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

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

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

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

17.4.- Si después de realizarse la evaluación, no fuera posible adjudicar a ninguno de los licitantes por así

convenir a los intereses de la Convocante y/o Contratante, de conformidad con el Artículo 92 fracción IV de la Ley.

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

17.6.- Por restricciones presupuestales de la Contratante.

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

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

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

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

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

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

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

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





19.- CONTRATOS.

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

- a) Constancia de situación fiscal con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales.
- b) Acta constitutiva de la persona jurídica o acta de nacimiento, en caso de ser persona física. Para el caso de que la empresa haya tenido modificaciones a su acta constitutiva, deberá presentar las últimas modificaciones correspondientes.
- c) Poder notarial del representante o apoderado legal de la empresa.
- d) Identificación oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.
- e) Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a tres meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre al 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 y 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 aquéllos que entreguen insumos o presten servicios con especificaciones distintas de las convenidas, de conformidad con el Artículo 136 de la Ley en la materia.

El **Verificador del Contrato**, será el responsable de recibir los insumos y deberá supervisar que la entrega de los insumos se haya realizado en tiempo y forma, de conformidad con las especificaciones técnicas estipuladas, solicitar al licitante adjudicado todos los datos e informes relacionados con los actos y obligaciones que emanen del Contrato, notificar de cualquier inconsistencia al administrador, así como vigilar la correcta diligencia del mismo.

La Contratante estará obligada a permitir el acceso a los almacenes, bodegas o lugares en lo que se hallen los insumos o en donde éstos deban ser entregados.

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

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

20.- TRANSPORTACIÓN.

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

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

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

21.- LUGAR DE ENTREGA.

21.1.- LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES. – Los insumos deberán entregarse en los inmuebles referidos de acuerdo al Anexo 3.

21.2.- La entrega de los bienes deberá ser notificada a la Convocante mediante el formato identificado como **“ANEXO H”** al correo electrónico cesar.puebla@puebla.gob.mx, con una anticipación mínima de 24 hrs, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

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

22.- DEVOLUCIONES.

22.1.- La Contratante podrá hacer devoluciones de los bienes cuando no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases, asimismo, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor. Las devoluciones se harán dentro del periodo de garantía, en estos casos el Proveedor se obliga a realizar el canje al 100% de los insumos adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de fabricación, empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en el almacén de la Contratante, estos le serán devueltos y deberán sustituirlos en un plazo no mayor a **3 días hábiles**. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los insumos.

23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.

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

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

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

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





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

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

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

El 2% por el monto correspondiente a los insumos no entregados (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso, inclusive, por la entrega de insumos diferentes o insumos de calidad inferior a lo establecido en el contrato.

Serán deducidos a través de cheque certificado, de caja o nota de Crédito o transferencia electrónica. Dicho documento deberá estar a nombre de: Convenciones y Parques, y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

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

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

Aplicación de las sanciones estipuladas en la Ley.

24.- PAGO.

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

Las facturas deberán ser expedidas de acuerdo a lo siguiente:

NOMBRE	CONVENCIONES Y PARQUES
R.F.C.	CCP981207PC9

DIRECCIÓN	Boulevard Héroes del 5 de Mayo no. 402 Col. Centro, C.P. 72000, Puebla, Pue.
------------------	---

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

24.3.- Los pagos se realizarán en exhibiciones mensuales a los 30 días naturales posteriores a la presentación de la factura, misma que deberá venir debidamente requisitada, así como los insumos recibidos a entera satisfacción de la Contratante.

24.4.- 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 (**Verificar con la Contratante la aplicación de este requisito, antes de facturar**).

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

25.- ASPECTOS VARIOS.

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

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

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

25.3.- Los lugares, fechas y horarios de los distintos eventos que conforman la licitación podrán ser suspendidos, cambiados o diferidos de conformidad con las necesidades de la Convocante con el fin de proveer al óptimo desarrollo de la Licitación, siempre apegándose a lo dispuesto para tal efecto en la Ley, por lo anterior será de la más estricta responsabilidad del





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

26.- INCONFORMIDADES.

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

27.- AVISO DE PRIVACIDAD

27.1.- De conformidad con los artículos 23 y 26 párrafo segundo de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de sujetos Obligados; artículos 34, 36 y 37 de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos obligados del Estado de Puebla, se adoptarán las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los datos personales que correspondan, evitando su alteración, pérdida, transmisión o acceso no autorizado; al respecto, toda persona interesada podrá consultar el aviso de privacidad en la dirección electrónica:

https://transparencia.puebla.gob.mx/media/k2/attachments/BASE_DE_DATOS_DE_LOS_PROCEDIMIENTOS_DE_ADQUISICIONES,_ARRENDAMIENTOS_Y_SERVICIOS_DE_LA_ADMINISTRACION_PUBLICA_ESTATAL.pdf

**ATENTAMENTE
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 07 DE MAYO DE 2025**

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

LAGP/ELS/JOCG/MRA/CEM





ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-090-023/2025 ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

**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-090-023/2025**.
- 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-090-023/2025**.
- 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

FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE:				
DIRIGIDA A:				SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES DE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL				GEP-SPFA-LPN-090-023/2025
ADQUISICIÓN DE:				ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.
NO. DE PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL
1	1	1	GRUPO	Adquisición de insumos perecederos y no perecederos, procesados y no procesados para la preparación de alimentos para los diversos inmuebles a cargo del Organismo

**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-090-023/2025 ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

**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				
PERIODO DE GARANTÍA:				
TIEMPO DE ENTREGA:				

**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.





ANEXO B1

CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-090-023/2025 ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

**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 HOMOCLAVE		
DOMICILIO FISCAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS DE CONTACTO		
NOMBRE Y CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTACTO		
NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL		
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 VENTA O COMERCIALIZACIÓN DE BIENES IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER MÍNIMA DE 1 AÑO DE ANTIGÜEDAD).		
4. RELACIÓN DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3) DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN		
1	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ.	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN	





	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-090-023/2025 ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

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

Fecha:					
Nombre del Licitante:					
Licitación Pública:					
Presupuesto:		Presupuesto mínimo: \$ 4,200,000.00		Presupuesto máximo: \$ 10,500,000.00	
No. de Partida	Unidad de Medida	Descripción General	Conforme al Anexo 2		Precio Unitario
			Consecutivo	Descripción	
1	GRUPO	ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO	1	BLUEBERRY, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CON EL PEDÚNCULO RECORTADO. FRUTAS SANAS Y ENTERAS TANTO EXTERNA COMO INTERNAMENTE, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL TERSA. SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTO. CON AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD. PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR AGRIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	
			2	BLUEBERRY, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA ES MUY AROMÁTICA, SABOR: AGRIDULCE. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE DOMO 160 A 170 GR	
			3	CARAMBOLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA	





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-PN-090-023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

				<p>SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CLARO A UN AMARILLO DORADO, PULPA COLOR TRASLÚCIDA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS. SABOR: CARACTERISTICO ACIDO Y JUGOSO. OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL FINA COMESTIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA Y OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG</p>	
			4	<p>CEREZA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG</p>	
			5	<p>CIRUELA AMERICANA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO. SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG</p>	
			6	<p>DURAZNO AMERICANO, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR ACIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG</p>	
LOS LICITANTES DEBERÁN AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA ECONÓMICA					
				SUBTOTAL	





		TASA 0% I.V.A.	
		TASA 16% I.V.A.	
		TOTAL	
IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA		IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA	
No. de Partida	Descripción Detallada conforme al Anexo B debiendo indicar conforme al anexo 2, la marca y/o nombre del distribuidor, presentación, periodo de caducidad y país de procedencia de los insumos ofertados. En caso de que no aplique marca y/o nombre del distribuidor, deberá indicar NO APLICA.		
1			
<p>1.1 Los licitantes deberán considerar dentro de su propuesta económica la tasa del 16% de Impuesto al Valor Agregado a los consecutivos siguientes: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 23, 26, 30, 31, 32, 34, 36, 37, 38, 44, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 100, 101, 102, 103, 104, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 116, 117, 120, 121, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 145, 146, 147, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 191, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 205, 206, 207, 210, 212, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 222, 223, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 263, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 293, 294, 295, 296, 297, 299, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 344, 346, 347, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 398, 399, 400, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 410, 411, 412, 419, 420, 424, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 570 y 571</p>			
<p>1.2. Los licitantes deberán considerar dentro de su propuesta económica la tasa del 0% con fundamento en el artículo 2o.-A fracción I, inciso b) de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, para que consecutivos: 12, 13, 20, 21, 22, 24, 25, 27, 28, 29, 33, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 67, 80, 97, 98, 99, 105, 115, 118, 119, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 143, 144, 148, 149, 162, 171, 190, 192, 201, 202, 203, 204, 208, 209, 211, 213, 221, 224, 225, 259, 260, 261, 262, 264, 265, 275, 276, 292, 298, 300, 301, 302, 329, 339, 340, 341, 342, 343, 345, 348, 349, 383, 394, 395, 396, 397, 401, 402, 409, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 421, 422, 423, 425, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 448, 449, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 569, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656 y 657</p>			

ATENTAMENTE

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





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-090-023/2025 ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES**, 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 **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES**, 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-090-023/2025**, 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-090-023/2025 ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

**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-090-023/2025 ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

**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 ENTREGA DE BIENES

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

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

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

Procedimiento:	GEP-SPFA-LPN-090-023/2025		
	DATOS DE LA ENTREGA:		
Proveedor:	_____		
Dependencia/Entidad:	_____		
Cantidad:	_____		
Descripción genérica de los bienes:	_____		
1.-	_____		
2.-	_____		
3.-	_____		
Fecha:	_____	Hora:	_____
ATENTAMENTE			
_____ 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-090-023/2025 ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES

**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 DE LOS BIENES

Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de Medida	Descripción
1	1	1	GRUPO	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL</p> <p>Adquisición de insumos perecederos y no perecederos, procesados y no procesados para la preparación de alimentos para los diversos inmuebles a cargo del Organismo, conforme a lo señalado en el Anexo 2, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Estatal y Municipal, por lo que la Contratante está obligada a contratar el monto mínimo requerido, quedando el monto máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la Contratante.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA</p> <p>El periodo de entrega de los insumos será a partir del día natural siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2025.</p> <p>III. LUGARES PARA LA ENTREGA</p> <p>Los lugares donde se realizará la entrega de los insumos serán los inmuebles referidos por la Contratante en el Anexo 3.</p> <p>En caso de surgir un evento extraordinario se solicitará con 8 horas de anticipación, siempre y cuando la Contratante lo solicite en coordinación con el Departamento de Adquisiciones del Organismo al teléfono 222 122 1100 a las extensiones 1121, 1155, 1157, o correos electrónicos que proporcionará la Contratante a la formalización del contrato.</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA PARTIDA</p> <p>Se requiere la adquisición de insumos perecederos y no perecederos, procesados y no procesados para la preparación de alimentos en los diversos inmuebles a cargo del Organismo de acuerdo con las actividades propias a las necesidades de las áreas operativas que elaboran aperitivos, desayunos, comidas, postres, snacks y banquetes.</p> <p>La primera entrega de los insumos se dará a conocer a la formalización del contrato, debiendo ser entregados en los inmuebles señalados por la Contratante en el Anexo 3, en un horario de 8:00 a 18:00 horas con previa cita de la Contratante, al teléfono 222 122 1100, ext. 1121 y 1157.</p> <p>Las entregas subsecuentes se realizarán a través de pedidos de conformidad con las necesidades de la Contratante, debiéndose entregar al día hábil posterior a la recepción de la notificación al correo electrónico que el proveedor proporcionará a la formalización del contrato.</p> <p>Las cantidades que sean solicitadas, podría varias debido a que hay insumos que durante cierta temporada cuentan con restricciones sanitarias imprevistas o por cambios climáticos, por lo que el proveedor deberá notificar a la contratante mediante correo electrónico o llamada telefónica la sugerencia de cambios con 8 horas de anticipación a la entrega.</p>





			<p>V. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES</p> <p>Los insumos perecederos y no perecederos, procesados y no procesados deberán entregarse con las características y especificaciones descritas en el Anexo 2, conforme a lo siguiente:</p> <p>a) El proveedor deberá cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios en el cual deberá cumplir con el 100%.</p> <p>b) El proveedor deberá presentar y entregar los insumos, completamente sellados, con el adecuado color, textura y olor característico de los mismos y que esto asegure su higiene.</p> <p>c) El proveedor deberá entregar los productos frescos o congelados según corresponda de origen vegetal, sin mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor.</p> <p>d) El proveedor deberá entregar los cereales, semillas, granos y harinas sin agujeros, rasgaduras o mordeduras en bolsas, empaques o envases, que evidencie el contacto con insectos o roedores.</p> <p>e) El proveedor deberá entregar panes y tortillas de maíz (no de harina) sin moho ni coloraciones no propias del producto.</p> <p>f) El proveedor deberá entregar los insumos enlatados e industrializados con fecha de caducidad o consumo preferentemente, así como, sin abombamiento, abolladuras o corrosión.</p> <p>g) El proveedor deberá entregar todos los insumos industrializados con fecha de caducidad o consumo preferente, de acuerdo al producto que se trate; es decir, para productos de consumo inmediato deberán tener al menos 5 días naturales, envasados de al menos 15 días naturales y para el caso de enlatados, al menos 3 meses.</p> <p>h) De requerirse entregas extraordinarias de insumos fuera de los que se encuentran programados, el proveedor deberá de suministrarlos siempre y cuando el Departamento de Adquisiciones de la Contratante lo solicite vía telefónica y correo electrónico, por lo menos con 8 horas de anticipación.</p> <p>i) El proveedor deberá entregar al término de cada entrega de los insumos, remisión (2 juegos original y copia) en hoja membretada, la cual deberá contener fecha de entrega, nombre y firma de quien entrega y nombre y firma de la persona que reciba.</p> <p>j) El proveedor deberá entregar todos los insumos potencialmente peligrosos, tales como patatas, legumbres y derivados, cereales, semillas, granos, harinas y derivados, leche y productos lácteos, huevo, tortillas y productos de maíz, pan blanco, integral, centeno y derivados, grasas y aceites, así como frutas, verduras y hortalizas frescas, enlatados, entre otros, debidamente inspeccionados, de acuerdo a las características como: color, olor y textura; a fin de ser aceptados o rechazados por la Contratante aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, magulladuras o mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores.</p>
--	--	--	--





			<p>Las devoluciones de los insumos perecedores y no perecedores, procesados y no procesados para la preparación de alimentos se llevará a cabo de la siguiente manera:</p> <p>a) Los granos, harinas y otros productos secos se rechazarán cuando estos presenten mohos, coloraciones no propias del producto y/o evidencias de plagas, así como de materia extraña.</p> <p>b) Los abarrotes, lácteos, embutidos y productos de panadería se entreguen sin marca.</p> <p>c) Las áreas usuarias podrán rechazar mercancías en el momento de la recepción si la supervisión detecta que no cumple con lo anterior mencionado.</p> <p>VI. PERSONAL</p> <p>Para la adecuada ejecución de la adquisición encomendada, el proveedor deberá contar con el siguiente personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Dos supervisores operativos. * Dos chóferes. <p>VII. CONDICIONES GENERALES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El proveedor deberá apegarse a las características técnicas de los insumos establecidos en el ANEXO 2. 2. El proveedor deberá notificar con 24 horas de anticipación por medio de correo electrónico, si existe algún cambio en la plantilla del personal contratado para el cumplimiento del objeto del contrato. 3. Todo personal que participe en la entrega de insumos, víveres y productos, así como aquellos que participen en la elaboración de los alimentos, deberá estar capacitado en el manejo higiénico de alimentos.
--	--	--	--





ANEXO 2

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR.	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
1	BLUEBERRY, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C. DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CON EL PEDUNCULO RECORTADO. FRUTAS SANAS Y ENTERAS TANTO EXTERNA COMO INTERNAMENTE, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTO. CON AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD. PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR AGRIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
2	BLUEBERRY, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA ES MUY AROMÁTICA, SABOR: AGRIDULCE. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE DOMO 160 A 170 GR	PIEZA				
3	CARAMBOLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CLARO A UN AMARILLO DORADO, PULPA COLOR TRASLÚCIDA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS. SABOR: CARACTERISTICO ACIDO Y JUGOSO. OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL FINA COMESTIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
4	CEREZA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
5	CIRUELA AMERICANA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
6	DURAZNO AMERICANO, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR ACIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
7	DURAZNO CRIOLLO / NACIONAL, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR ACIDULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
8	FRAMBUESA, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA ES MUY AROMÁTICA, SABOR: AGRIDULCE. LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE DOMO 160 A 170 GR	PIEZA				
9	FRAMBUESA, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER CÓNICA O REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME, COLOR: ROJO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: PULPA, SABOR: AGRIDULCE, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
10	FRESA CHICA, FORMA SEMEJANTE A UN CONO O A UN CORAZÓN, CON SEMILLAS SOBRE TODA LA SUPERFICIE, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA BLANDA Y JUGOSA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
11	FRESA GRANDE, ASPECTO: FORMA SEMEJANTE A UN CONO O A UN CORAZÓN, CON SEMILLAS SOBRE TODA LA SUPERFICIE, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR: ROJO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA BLANDA Y JUGOSA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
12	GRANADA ROJA DESGRANADA, ASPECTO: COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA FRUTA SABOR: DULCE CON LEVES TONALIDADES ACIDAS, TACTO: TEXTURA FIRME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
13	GUAYABA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR AMARILLO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA FIRME Y JUGOSA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-090-023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
14	HIGO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR MORADO CON LEVES TONALIDADES VERDES, SABOR: DULCE CARNOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: BLANDA Y DE PIEL FINA, EL INTERIOR CARNOSO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, DE ACUERDO CON LA TEMPORADA, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA.	KILOGRAMO				
15	JICAMA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR CAFÉ TENUE, SABOR: DULCE Y JUGOSO CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GROSOR MEDIO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
16	KIWI, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFÉ POR EL EXTERIOR, VERDE ATRACTIVO POR EL INTERIOR, SABOR: ACIDULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GROSOR FINO DELICADO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
17	LIMON SIN SEMILLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE TOLERANCIA CON LEVES TONALIDADES AMARILLAS, SABOR: ACIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
18	MANDARINA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
19	MANGO MANILA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
20	MANGO PETACON, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CON TONALIDADES VERDES O ROJAS, SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
21	MANZANA GRANNY SMITH, MEDIDAS DE 9 CM DE DIAMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE PALIDO, SABOR: ACIDO CON TONALIDADES DULCES. OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL FINA DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
22	MANZANA PANOCHERA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ROJA-AMARILLO, SABOR: ACIDULCES, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
23	MANZANA ROJA RED DELICIOUS, MEDIDAS DE 9 CM DE DIAMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ROJO INTENSO Y BRILLANTE, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
24	MANZANA STARKING, AMARILLA, MEDIDAS DE 9 CM DE DIAMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO CON TONALIDADES ROJAS, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
25	MELON CHINO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ROJO INTENSO Y BRILLANTE, SABOR: DULCE Y JUGOSA, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG	KILOGRAMO				
26	NARANJA PARA JUGO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
27	NARANJA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.	KILOGRAMO				
28	PAPAYA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR ANARANJADO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG	KILOGRAMO				
29	PERA D.AJOU, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE PALIDO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR:	KILOGRAMO				





CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO: FIRME DE PIEL DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG					
30	PERA DE LECHE/LECHERA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFÉ CON PULPA BLANCA LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO ACIDULCE, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
31	PERON GOLDEN, MEDIDAS DE 9 CM DE DIAMETRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, PULPA COLOR CREMA-BLANCO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DELGADA Y DELICADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.	KILOGRAMO				
32	PIÑA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFE CON TONALIDADES AMARILLAS Y VERDES, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.	KILOGRAMO				
33	PITAHAYA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CASCARA COLOR MORADO, PULPA BLANCA O MORADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO ACIDULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
34	PLATANO MACHO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL SEMI-GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
35	PLATANO TABASCO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL SEMI-GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
36	PULPA DE GUANABANA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR BLANCO, SABOR: CARACTERISTICO CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA SIMILAR AL ALGODON, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
37	PULPA DE MANGO, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR AMARILLO-ANARANJADO BRILLANTE, SABOR: CARACTERISTICO JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA SUAVE CON POCO FIBRAS CARACTERISTICAS DEL MANGO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
38	PULPA DE MARACUYA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR ANARANJADO BRILLANTE, SABOR: CARACTERISTICO VISCOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA VISCOSA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
39	PULPA DE TAMARINDO, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR MARRON, SABOR: CARACTERISTICO ACIDO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA GRUMOSA, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
40	SANDIA BOLA CHICA (PERSONAL), TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, EXTERNAMENTE COLOR VERDE OSCURO O RAYADA CON VETAS VERDE CLARAS Y OSCURAS, PULPA DE COLOR HOMOGÉNEO ROSADO INTENSO A ROJO INTENSO, FORMA ESFÉRICA, CARNE DULCE, MUY JUGOSA Y CRUJIENTE, OLOR: FRESCO Y AROMATICO CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRUESA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG	KILOGRAMO				
41	SANDIA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, EXTERNAMENTE COLOR VERDE OSCURO O RAYADA CON VETAS VERDE CLARAS Y OSCURAS, PULPA DE COLOR HOMOGÉNEO ROSADO INTENSO A ROJO INTENSO, FORMA ESFÉRICA, CARNE DULCE, MUY JUGOSA Y CRUJIENTE, OLOR: FRESCO Y AROMATICO, CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRUESA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MA TERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG	KILOGRAMO				
42	TUNA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, COLOR VERDE PALIDO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE JUGOSO CON PEQUEÑAS SEMILLAS EN SU INTERIOR, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: TEXTURA FIRME Y SUAVE DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
43	UVA VERDE, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR VERDE TENUE, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
44	ZARZAMORA, DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER REDONDEADA CON UNA PIEL ATERCIOPELADA, LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA: SUAVE PERO FIRME, COLOR: VIOLETA INTENSO, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, OLOR: AROMÁTICA, SABOR: AGRIDLCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
45	ACELGA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE	KILOGRAMO				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-LPN-090/023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG					
46	AGUACATE HASS, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, CASCARA COLOR VERDE NEGRUSCO, PULPA DE VERDE EN EL INTERIOR ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO CREMOSO, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRANULOSA Y FUERTE PERO FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
47	AJO LIMPIO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, COLOR BLANCO AMARILLENTO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, PICANTE, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
48	ALBAHACA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
49	APIO, HOJAS SIN INDICIOS DE PLAGA DE COLOR VERDE OSCURO, TALLO BLANCO AMARILLENTO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO FIBROSO Y CRUJIENTE, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FUERTE PERO FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
50	BERENJENA, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO INTENSO, CARNE DE COLOR BLANCO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
51	BETABEL, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO-MARRON, CARNE COLOR MORADO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
52	BROCOLI, ASPECTO: COLOR VERDE OSCURO INTENSO, TALLO COLOR VERDE CLARO-AMARILLENTO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO INTENSO, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME, DURO Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
53	CALABACITA ITALIANA, ASPECTO: TUBULAR O REDONDA COLOR VERDE CLARO A OSCURO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: ALGO AMARGO, AUNQUE CON UN LIGERO TOQUE DULCE OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
54	CALABAZA DE CASTILLA, ASPECTO: DE COLOR VERDE A ANARANJADO, Y DIVERSAS FORMAS Y TAMAÑOS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME DE CASCARA MUY GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
55	CAMOTE AMARILLO, ASPECTO: PIEL COLOR ROJIZO CARACTERÍSTICO, PULPA BLANQUECINA, DENSA Y TURGENTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
56	CAMOTE MORADO, ASPECTO: PIEL COLOR ROJIZO CARACTERÍSTICO, PULPA MORADA, DENSA Y TURGENTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
57	CEBOLLA, ASPECTO: PIEL COLOR BLANCO CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO PICANTE, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
58	CEBOLLA CAMBRAY, ASPECTO: PIEL COLOR BLANCO CON VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO A CEBOLLA SUAVE, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
59	CEBOLLA MORADA, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO CARACTERÍSTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
60	CHAMPINON, ASPECTO: COLOR BLANQUECINO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
61	CHAYOTE, ASPECTO: PIEL COLOR VERDE CLARO CARACTERÍSTICO SIN ESPINAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
62	CHICHARO LIMPIO, ASPECTO: GRANO PEQUEÑO COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLORES: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-LPN-090/023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
63	CHILACAYOTE, ASPECTO: ENTRE TUBULAR Y REDONDA COLOR VERDE CLARO A OSCURO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: ALGO AMARGO, AUNQUE CON UN LIGERO TOQUE DULCE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
64	CHILE CASCABEL FRESCO (CHILE BOLA) ASPECTO: COLOR ROJO CEREZA REDONDA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y HUECO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
65	CHILE GUERO, ASPECTO: LARGO COLOR AMARILLO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
66	CHILE HABANERO, ASPECTO: COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
67	CHILE JALAPEÑO VERDE, ASPECTO: COLOR VERDE, GRUESO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
68	CHILE MANZANO, ASPECTO: COLOR AMARILLO REDONDA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y HUECO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
69	CHILE POBLANO, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLOSO, GRUESO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
70	CHILE SERRANO VERDE, ASPECTO: COLOR verde, DELGADO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
71	CHILE TAMPICO, ASPECTO: COLOR VERDE, GROSOR MEDIO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
72	CILANTRO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
73	CILANTRO RECIO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO, SABOR: INTENSO CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO RECIO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
74	COL, ASPECTO: REDONDO POR CAPAS DE HOJAS, COLOR VERDE CON TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, HOJAS CRUJIENTES, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.	PIEZA				
75	COL MORADA, ASPECTO: REDONDO POR CAPAS DE HOJAS, COLOR MORADO CON TONALIDADES BLANQUISCAS, HOJAS CRUJIENTES, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.	PIEZA				
76	EJOTE, ASPECTO: VAINA ALARGADA COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
77	ELOTE, TEMPERATURA, ASPECTO: GRANOS COLOR BLANQUISCO TONALIDADES AMARILLAS, LIBRE DE PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DE GRANO TIERNO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA	PIEZA				
78	ENELDO, ASPECTO: HOJAS COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CÁLIDO Y BASTANTE FUERTE, CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: AROMÁTICO CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, EXCENTO DE OLORES ATÍPICOS, TACTO: LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
79	EPAZOTE, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: INTENSO CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
80	ESPARRAGOS, ASPECTO: COLOR VERDE INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD,	KILOGRAMO				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-LPN-090/023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: TEXTURA ALGO FIBROSA, CONSISTENTE Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG					
81	ESPINACA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
82	ESPINACA BABY GRANEL, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, SIN TALLO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
83	FLOR DE CALABAZA, ASPECTO: FLOR FRESCA LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, FLOR DE COLOR NARANJA-AMARILLAS CON TALLO COLOR VERDE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FLOR DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
84	GERMEN DE ALFALFA, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
85	GERMEN DE SOYA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
86	GRANO DE ELOTE, ASPECTO: GRANOS COLOR BLANQUISCO TONALIDADES AMARILLAS, LIBRE DE PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DE GRANO TIERNO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
87	HOJA DE AGUACATE, ASPECTO: HOJA SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
88	HOJA DE MENTA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
89	HOJA DE PLATANO, ASPECTO: HOJAS ENTERAS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
90	HOJA SANTA, ASPECTO: HOJAS FRESCAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO OPACO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
91	HUITLACOCHÉ, ASPECTO: COLOR NEGRO A GRISACEO, SIN DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: SABOR SIMILAR A LA TRUFA, INTENSO Y AHUMADO CARACTERÍSTICO, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
92	JENGIBRE, ASPECTO: COLOR CAFÉ CLARO CON TONALIDADES AMARILLAS, INTERNAMENTE AMARILLO PALIDO A PARDO, LIBRE DE PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
93	JITOMATE BOLA, ASPECTO: REDONDO COLOR ROJO CEREZA INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
94	JITOMATE CHERRY, ASPECTO: PIEZAS PEQUEÑAS Y REDONDAS COLOR ROJO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
95	JITOMATE DE 2DA, ASPECTO: REDONDO TUBULAR COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
96	JITOMATE SALADET, ASPECTO: REDONDO TUBULAR COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: MUY FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-090-023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
97	LAUREL, ASPECTO: HOJA SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
98	LECHUGA ITALIANA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA	KILOGRAMO				
99	LECHUGA OREJONA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA	PIEZA				
100	LECHUGA ROMANA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA	PIEZA				
101	LECHUGA SANGRIA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CON PUNTAS COLOR MORADO Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA	PIEZA				
102	NOPAL BABY, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
103	NOPALES, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
104	OREGANO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: CARACTERISTICO SUAVE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PEQUEÑA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
105	PAPA BLANCA, ASPECTO: COLOR BLANCO CREMOSO BRILLANTE, NO DEBERAN TENER MUCHOS OJOS Y ESTOS DEBERAN DE SER SUPERFICIALES, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL SUAVE TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
106	PAPA CAMBRAY, ASPECTO: COLOR BLANCO CREMOSO BRILLANTE, NO DEBERAN TENER MUCHOS OJOS Y ESTOS DEBERAN DE SER SUPERFICIALES, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL SUAVE TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
107	PAPALO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: CARACTERISTICO SUAVE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PUEQUEÑA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
108	PEPINO, ASPECTO: COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE DE FORMA ALARGADA, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL GRASOSA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
109	PEREJIL, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO, SABOR: CARACTERISTICO SUAVE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PUEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
110	PIMIENTO MORRON AMARILLO, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR AMARILLO UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
111	PIMIENTO MORRON NARANJA, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR ANARANJADO UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
112	PIMIENTO MORRON ROJO, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR ROJO UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y	KILOGRAMO				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-LPN-090/023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG					
113	PIMIENTO MORRON VERDE, ASPECTO: CARNOSO Y DURO, COLOR VERDE UNIFORME BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL LUSTROSA Y LISA, TALLO COLOR VERDE, FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
114	PORO, ASPECTO: FORMA ALARGADA, CON UN BULBO DE COLOR BLANCO EN UN EXTREMO Y HOJAS VERDES EN EL OTRO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
115	PORTOBELLO, ASPECTO: SOMBRERO DE COLOR MARRÓN TOSTADO CARACTERÍSTICO, CARNE BLANCA, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: EXOTICO, DULCE Y FRESCO CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: CARNE TERSA Y FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
116	RABANO, ASPECTO: COLOR ROJO UNIFORME, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: PICANTE CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRMES, SIN ARRUGAS Y SIN RABO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
117	SETAS, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: CARNE COLOR BLANCO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE Y AGRADABLE CARACTERÍSTICO, OLOR: AROMA FUNGICO SUAVE CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: TEXTURA CONSISTENTE Y TENAZ, SIN ESTAR CORREOSA Y DURO (PIE Y SOMBRERO) LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
118	TEJOCOTE, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR AMARILLO-ANARANJADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
119	TOMATE, LIMPIO TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR VERDE BRILLANTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y LISO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
120	VERDOLAGA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PUEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
121	XOCOONOSTLE, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR MORADO INTENSO O AMARILLOS CON EL CENTRO VIOLETA, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
122	ZANAHORIA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR ANARANJADO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
123	ZANAHORIA BABY, BOLSA DE 980 GR., ASPECTO: PIEZAS CHICAS DE 3 A 5 CM DE LARGO DE COLOR ANARANJADO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES.	PIEZA				
124	CIRUELA GOLDEN / AMARILLA, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
125	GRANADA ROJA ENTERA SIN DESGRANAR, ASPECTO: COLOR ROJO INTENSO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA FRUTA SABOR: DULCE CON LEVES TONALIDADES ACIDAS, TACTO: TEXTURA FIRME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
126	GUANABANA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR VERDE BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERÍSTICO INTENSO, SABOR: DULCE, TACTO: TEXTURA FIRME Y JUGOSA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
127	LICHI, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-090/023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
128	LIMON CON SEMILLA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE TOLERANCIA CON LEVES TONALIDADES AMARILLAS, SABOR: ACIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
129	LIMON EUREKA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO TOLERANCIA CON LEVES TONALIDADES AMARILLAS, SABOR: ACIDO Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
130	MANGO ATAULFO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
131	MARACUYA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA, LISA Y BIEN PRESENTADO DE COLOR AMARILLO BRILLANTE, OLOR: AROMA CARACTERISTICO INTENSO, SABOR: AGRI DULCE, TACTO: TEXTURA FIRME Y JUGOSA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
132	MELON VALENCIANO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER LISA, ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR VERDE CLARO Y BRILLANTE, SABOR: DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME, PIEL FINA Y DELICADA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG	KILOGRAMO				
133	MAMEY, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR CAFE EXTERIOR Y COLOR NARANJA POR DENTRO, SABOR: DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE SEMI-GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
134	PINA MIEL, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO, CON TONALIDADES AMARILLAS Y VERDES, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.250 KG	KILOGRAMO				
135	PLATANO DOMINICO, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO UNIFORME, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CREMOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL SEMI-GRUESA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
136	RAMBUTÁN, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, TEXTURA SUAVE PERO FIRME, UNIFORME POR TODA LA SUPERFICIE DE LA FRUTA, LA PIEL ES TERSA, SIN SEÑALES DE MARCHITAMIENTO NI DESHIDRATACIÓN, CON SU AROMA Y SABOR TÍPICOS DE LA VARIEDAD, PULPA JUGOSA Y AROMÁTICA DE SABOR DULCE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
137	TAMARINDO EN BAINA, COLOR CAFE CLARO, TEMPERATURA: NO MAYOR A 4°C NI MENOR A 0°C DEBERA ESTAR LIBRES DE POLVO, TIERRA U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, SIN RUPTURA DE LA EPIDERMIS LIBRES DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICO, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
138	TORONJA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, COLOR AMARILLO ROJOIZO, SABOR: CARACTERISTICO DULCE CON TONALIDADES ACIDAS Y JUGOSO, OLOR: CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TACTO: FIRME DE PIEL DE GRUESA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
139	UVA ROJA, ASPECTO: DEBERA SER ATRACTIVO Y BIEN PRESENTABLE, COLOR VERDE TENUE, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
140	ACELGA AMARILLA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
141	ACELGA ROJA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
142	ALCACHOFA BABY, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE DE TALLO COLOR VERDE ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
143	AGUACATE HASS DE 2DA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, CASCARA COLOR VERDE NEGRUSCO, PULPA DE VERDE EN EL INTERIOR ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO CREMOSO, OLOR:	KILOGRAMO				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-LP-N-090-023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: PIEL GRANULOSA Y FUERTE PERO FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG					
144	ALACHES, ASPECTO: TALLO TIERNO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
145	ARUGULA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADAS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, SIN TALLO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 500 GR.	PIEZA				
146	BERRO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA SUAVE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE. PRESENTACION BOLSA EN 1 KG	KILOGRAMO				
147	BROTÉS DE BETABEL, ASPECTO: PUNTAS COLOR MORADAS BASE TONALIDADES VERDES, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME. PRESENTACION BOLSA EN 1 KG	KILOGRAMO				
148	BROTÉS DE CILANTRO, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME. PRESENTACION BOLSA EN 1 KG	KILOGRAMO				
149	BETABEL ARCOIRIS, ASPECTO: PIEL COLORES VARIADOS, CARNE COLORES VARIADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
150	CABEZA DE AJO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, COLOR BLANCO AMARILLENTO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO SUAVE, PICANTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
151	CALABACITA BOLA, ASPECTO: TUBULAR O REDONDA COLOR VERDE CLARO A OSCURO INTENSO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: ALGO AMARGO, AUNQUE CON UN LIGERO TOQUE DULCE OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
152	CALABAZA ZUCHINI BABY, ASPECTO: DE COLOR VERDE, LISA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME DE CASCARA DELGADA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
153	CEBOLLIN, ASPECTO: PIEL COLOR VERDE CARACTERISTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO A CEBOLLA SUAVE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
154	CHICHARO EN BAINA, ASPECTO: BAINA TIERNA, COLOR VERDE CARACTERISTICO, LIBRE DE DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
155	CHILE SERRANO ROJO, ASPECTO: COLOR ROJO, DELGADO Y LARGO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
156	COL DE BRUSELAS BABY, ASPECTO: REDONDO, COLOR VERDE, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION EN BOLSA DE 400 GR A 500 GR.	PIEZA				
157	COLIFLOR AMARILLA, ASPECTO: REDONDO, COLOR AMARILO, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA	PIEZA				
158	COLIFLOR BLANCA, ASPECTO: REDONDO, COLOR BLANCO CON TONALIDADES BLANQUISCAS, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA	PIEZA				
159	COLIFLOR MORADA, ASPECTO: REDONDO, COLOR MORADO, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA	PIEZA				
160	COLIFLOR VERDE, ASPECTO: REDONDO, COLOR VERDE, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FLEXIBLE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, PIEZA LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES. PRESENTACION PIEZA	PIEZA				
161	ECHALOTE, ASPECTO: PIEL COLOR MORADO CARACTERISTICO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE	PIEZA				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-LPN-090/023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR.	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO. PRESENTACION EN BOLSA DE 400 GR A 500 GR					
162	ENDIVIA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO. PRESENTACION EN CAJA DE 400 GR A 500 GR	PIEZA				
163	FLORES COMESTIBLES/PENSAMIENTOS, ASPECTO: FLOR FRESCA LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, FLOR DE COLORES VARIADOS CON TALLO COLOR VERDE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FLOR DELGADA DE SUPERFICIE SUAVE, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE DOMO 160 GR A 170 GR.	PIEZA				
164	GERMEN DE BETABEL, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR MORADAS BASE TONALIDADES VERDES CON MORADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.200 KG.	KILOGRAMO				
165	GERMEN DE ALFALFA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG A 1.200 KG.	KILOGRAMO				
166	GUIAS DE CALABACITA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: PUNTAS COLOR VERDE BASE TONALIDADES AMARILLAS BLANQUISCAS, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
167	HINOJO, ASPECTO: FORMA ALARGADA, CON UN BULBO DE COLOR BLANCO EN UN EXTREMO Y HOJAS VERDES EN EL OTRO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS Y SIN ROTURAS EN SU EPIDERMIS, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, FLEXIBLE Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
168	HONGO CREMINI, ASPECTO: COLOR CAFÉ, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME Y FRAGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
169	HUAUZONTLE, ASPECTO: HOJAS FRESCAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO OPACO, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
170	LECHUGA ITALIANA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA	PIEZA				
171	LECHUGA OREJONA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA	PIEZA				
172	LECHUGA ROMANA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA	PIEZA				
173	LECHUGA SANGRIA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CON PUNTAS COLOR MORADO Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA.	PIEZA				
174	LECHUGA FRANCESA HIDROPONICA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CON PUNTAS COLOR MORADO Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA.	PIEZA				
175	LECHUGA RADICCHIO, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE VINO CON TONOS BLANCOS Y LEVES ONDULACIONES EN LA ORILLA DE LAS HOJAS BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION PIEZA.	PIEZA				
176	PAPA FIONA, ASPECTO: COLOR CAFÉ, NO DEBERAN TENER MUCHOS OJOS Y ESTOS DEBERAN DE SER SUPERFICIALES, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA	KILOGRAMO				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-LP-090-023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	VARIEDAD, TACTO: FIRMES Y DE PIEL SUAVE TIERNOS, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG					
177	PEREJIL CHINO, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO, SABOR: CARACTERÍSTICO SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA PEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
178	PIPICHA, ASPECTO: HOJAS ALARGADAS Y DELGADAS, SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
179	QUELITES, ASPECTO: TALLO TIERNO, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS PEQUEÑAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
180	ROMERO FRESCO, ASPECTO: HOJA SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
181	ROMANESCO /COLIFLOR, ASPECTO: GEOMETRICA FRACTAL, COLOR VERDE, HOJAS CON COLOR VERDE, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
182	SALVIA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
183	YUCA, ASPECTO: PIEL COLOR CAFÉ CARACTERÍSTICO, PULPA BLANQUECINA, DENSA Y TURGENTE, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERÍSTICO DULCE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME.	KILOGRAMO				
184	ZANAHORIA ARCOIRIS, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLORES VARIADOS, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
185	CANA DE AZÚCAR, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: LARGO Y DE COLORES VERDE AMARILLO, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
186	ROMERITOS FRESCOS, ASPECTO: HOJAS SANAS, FRESCAS Y LISAS, SIN PRESENCIA DE HONGOS O PLAGAS, COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE, ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y SUAVE CARACTERÍSTICO OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE	KILOGRAMO				
187	TE LIMÓN, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE LIMÓN, SABOR: FRESCO DE TEXTURA SUAVE, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, TALLO FIRME Y CRUJIENTE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
188	CURCUMA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR NARANJA, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
189	NUEZ DE CASTILLA, FRESCA, TEMPERATURA: MENOR A 7°C Y MAYOR A 2°C, ASPECTO: COLOR BLANCO/NACAR, LIBRE DE MAGULLADURAS, MANCHAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: DULCE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG DE ACUERDO CON SU TEMPORADA.	KILOGRAMO				
190	TUNA ROJA, ASPECTO: LA SUPERFICIE DE LA FRUTA DEBERA SER ATRACTIVA Y BIEN PRESENTADO, CASCARA COLOR ROJO/MORADO, PULPA ROJA, LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO ÁCIDULCE Y JUGOSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TACTO: MUY FIRME Y FRÁGIL, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
191	JITOMATE PERA CHERRY, ASPECTO: PIEZAS PEQUEÑAS Y REDONDAS COLOR AMARILLO, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
192	JITOMATE HEIRLOOM, ASPECTO: PIEZAS PEQUEÑAS Y REDONDAS COLOR: VARIOS COLORES, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, SABOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ACTO: FIRME Y SUAVE, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
193	HOJA DE HIERBABUENA, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE OSCURO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, SABOR: FRESCO Y CRUJIENTE CARACTERÍSTICO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE RUGOSA, TALLO FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
194	CORAZONES DE LECHUGA OREJONA, TEMPERATURA: MENOR A 4°C Y MAYOR A 0°C ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, HOJAS DE COLOR VERDE CLARO BRILLANTE DE TALLO COLOR BLANCO ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: FRESCO DE TEXTURA CRUJIENTE, OLOR:	PIEZA				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-LPN-090/023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
	CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: HOJA DELGADA DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PIEZA					
195	HABA, FRESCA Y LIMPIA ASPECTO: GRANO PEQUEÑO COLOR VERDE CARACTERISTICO, LIBRE DE DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD TACTO: FIRME Y DURO, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
196	GUAJE ASPECTO: VAINA ALARGADA, LIBRE DE MAGULLADURAS, PLAGAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, ATRACTIVO Y BIEN PRESENTADO, SABOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, OLOR: CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, TACTO: FIRME, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
197	PERICÓN O YERBANIS, ASPECTO: LIBRE DE MAGULLADURAS Y DAÑOS FISIOLÓGICOS, FLORES DE COLOR AMARILLO CALRO ATRACTIVAS Y BIEN PRESENTADOS, TALLO CRUJIENTE Y LARGO, SABOR: CARACTERISTICO SUAVE, OLOR: UN OLOR Y SABOR MUY PARECIDO AL ANÍS, POR LO QUE TAMBIÉN SE LE DENOMINA COMO ANISILLO, TACTO: FLOR PUEQUEÑA Y DE SUPERFICIE LISA, LIBRE DE POLVO, TIERRA, LIBRE DE HUMEDAD Y SIN PICADURA DE INSECTOS U OTRAS MATERIAS INDESEABLES, PRESENTACION DE UNA BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
198	ACEITE DE AJONJOLI EXTRA VIRGEN, BOTELLA CON 250 ML CON TOLERANCIA DE +/- 10%	PIEZA				
199	ACEITE DE COCO PRESENTACION DE BOTE CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NMX-F-014-SCFI-2006	PIEZA				
200	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, BOTELLA CON 1 LITRO CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERÁ CUMPLIR CON LA NORMA NMX-F-109-SCFI-2014	PIEZA				
201	ACEITE ESPECIAL PARA PALOMITAS SABOR MANTEQUILLA, PRESENTACION GALÓN DE 20L	PIEZA				
202	ACEITE EXTRA VIRGEN DE TRUFA BLANCA, PRESENTACION DE 250 ML, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
203	ACEITE VEGETAL, BOTELLA CON 1 LITRO CON TOLERANCIA DEL +/-10%	PIEZA				
204	ACEITE VEGETAL, PRESENTACION DE 20 LITROS, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
205	ACEITUNA NEGRA SIN HUESO Y SIN RELLENO LATA CON 350 GR TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
206	ACEITUNA NEGRA SIN HUESO Y SIN RELLENO, FRASCO CON 170 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
207	ACEITUNA NEGRA SIN HUESO, SIN RELLENO Y REBANADAS, BOTE CON 3.05 KG Y MASA DRENADA: 1.56 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
208	ACEITUNA VERDE SIN HUESO Y SIN RELLENO, LATA CON 350 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
209	ACHIOTE EN PASTA, CAJA CON 110 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
210	ACHIOTE EN PASTA, CAJA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
211	ADEREZO PARA NACHOS, BOTELLA CON 750 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
212	ADEREZO TIPO CESAR, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
213	ADEREZO TIPO ITALIANA, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
214	ADEREZO TIPO MIL ISLAS, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
215	ADEREZO TIPO MOSTAZA CON MIEL, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
216	ADEREZO TIPO RANCH, BOTELLA CON 710 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
217	AJO EN POLVO, PRESENTACION DE 600 GR	PIEZA				
218	AJONJOLI BLANCO, BOLSA CON UN KILOGRAMO PRIMERA CALIDAD, CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
219	AJONJOLI NEGRO, BOLSA CON UN KILOGRAMO PRIMERA CALIDAD, CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
220	ALCAPARRA EN SALMUERA, FRASCO CON 220 GR Y MASA DRENADA DE 140 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
221	ALGA MARINA DESHIDRATADA PARA SUSHI, BOLSA CON 10PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
222	ALGA MARINA TOSTADA PARA SUSHI, BOLSA CON 10PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
223	ALMENDRA EN POLVO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
224	ALMENDRA ENTERA, TOSTADA Y SIN SAL, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
225	ALMENDRA FILETEADA O ENTERA BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
226	ALUBIA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
227	ANCHOAS EN ACEITE, PRESENTACION EN LATA DE 48 GR	PIEZA				
228	ANTIOXIDANTE PARA ALIMENTOS, BOTELLA CON 1 L, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
229	ARANDANO DESHIDRATADO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
230	ARROZ ARBORIO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
231	ARROZ PARA SUSHI, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
232	ARROZ SALVAJE Y ARROZ BLANCO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
233	ARROZ SUPER EXTRA GRUESO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
234	ATE DE MEMBRILLO, EN PRESENTACION A GRANEL, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	PIEZA				
235	ATE DE MEMBRILLO, EN PRESENTACION EN LATA DE 700 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	PIEZA				
236	ATÚN EN ACEITE, LATA CON 140 GR A 295 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
237	ATÚN EN AGUA, LATA DE 1.88 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
238	ATÚN EN AGUA, LATA CON 140 GR A 295 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
239	AVELLANA ENTERA SIN CASCARA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
240	AVENA CRUDA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
241	AVENA INSTANTANEA, BOLSA CON 360 GR, PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
242	AZAFRÁN PURO, FRASCO CON 2GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
243	AZÚCAR ESTANDAR, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	KILOGRAMO				
244	AZÚCAR ESTANDAR, PRESENTACION DE 25 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	PIEZA				
245	AZÚCAR ESTANDAR, PRESENTACION DE 50 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	PIEZA				
246	AZÚCAR GLASS EN POLVO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	PIEZA				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-LPN-090-0232025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACION	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
247	AZÚCAR MASCABADO, BOLSA CON 2KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	PIEZA				
248	AZÚCAR REFINADA BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	KILOGRAMO				
249	AZÚCAR REFINADA INDIVIDUAL CAJA CON 2000 SOBRES DE 4GR CADA UNO CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	PIEZA				
250	AZÚCAR REFINADA INDIVIDUAL, CAJA CON 1000 SOBRES DE 4G CADA UNO, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	PIEZA				
251	AZÚCAR REFINADA, PRESENTACION DE 50KG CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA: NMX-F-303-SCFI-2011	KILOGRAMO				
252	BACALAO NORUEGO EN LONJA, PRESENTACION EN KILOGRAMO.	KILOGRAMO				
253	BARQUILLOS DE GALLETA PARA HELADOS Y NIEVES, PRESENTACION CAJA DE 125 GR CON 10 PIEZAS, TOLERANCIA DEL +/- 10%	PIEZA				
254	BARRITAS ENERGÉTICAS MINI SNACK. COMPOSICIÓN: CHOCOLATE CON LECHE COMBINADO CON AMARANTO SIN AZÚCAR. PRESENTACIÓN: CAJA CON 24 PIEZAS DE 15 GR CADA BARRITA, CON TOLERANCIA DEL +/-10%	PIEZA				
255	BASE BLANCA PARA REPOSTERIA TIPO WHIP TOPPING, EN PRESENTACION DE 1 LT, CON TOLERANCIA DE +/- 10%	PIEZA				
256	BASE PARA HELADO GRASA TIPO BUTIRICA MEZCLAYA, PRESENTACION DE 20 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
257	BASE PARA HELADO GRASA VEGETAL TIPO EIGSAMIX, PRESENTACION DE 20 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
258	BASE PARA HELADO GRASA VEGETAL, PRESENTACION DE 20 LITROS CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
259	BEBIDA CON PULPA DE MANGO, MANZANA, GUAYABA, UVA PRESENTACION EN TETRAPAK 500ML CAJA CON 24 PIEZAS	PIEZA				
260	BEBIDA SABOR KIWÍ CON FRESA LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS	PIEZA				
261	BEBIDA SABOR MANGO LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS	PIEZA				
262	BEBIDA SABOR SANDÍA LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS	PIEZA				
263	BEBIDA SABOR TE VERDE LATA DE 446 ML CAJA CON 24 PIEZAS	PIEZA				
264	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
265	BLISTER DE MAYONESA (CAJA DE 200 PIEZAS DE 8 GR CADA UNO).	PIEZA				
266	BLISTER DE MERMELADA / VARIEDAD DE SABORES (CAJA DE 105 PIEZAS DE 20 GR CADA UNO).	PIEZA				
267	BLISTER DE MIEL (CAJA DE 120 PIEZAS DE 20 GR CADA UNO).	PIEZA				
268	BLISTER DE MIEL (CAJA DE 72 PIEZAS DE 20 GR CADA UNO).	PIEZA				
269	BLISTER DE MOSTAZA (CAJA DE 200 PIEZAS DE 5 GR CADA UNO).	PIEZA				
270	BLISTER DE SALSAS TIPO CATSUP (CAJA CON 200 PIEZAS DE 9 GR CADA UNO)	PIEZA				
271	BOLSA DE CARBON DE 2.5 KILOGR	PIEZA				
272	BOTELLA DE TE NEGRO Y DURAZNO DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA	PIEZA				
273	BOTELLA DE TE NEGRO Y FRUTOS ROJOS DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA	PIEZA				
274	BOTELLA DE TE NEGRO Y LIMON DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA	PIEZA				
275	BOTELLA DE TE VERDE DE 600 ML PAQUETE DE 6 PIEZAS TIPO FUZE TEA	PIEZA				
276	BRILLO PARA FRUTAS Y POSTRES, PRESENTACION EN CUBETA DE 5 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%	PIEZA				
277	CACAHUATE CRUDO, SIN SAL, SIN CASCARA BOLSA DE 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
278	CAFÉ AMERICANO MOLIDO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1100 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
279	CAFÉ AMERICANO MOLIDO, PRESENTACION 1 KG	KILOGRAMO				
280	CAFÉ AMERICANO MOLIDO, PRESENTACION DE BOLSA CON 400 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
281	CAFÉ CON LECHE CLASICO BOTELLA DE VIDRIO DE 281 ML	PIEZA				
282	CAFÉ SOLUBLE, PRESENTACION DE FRASCO CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
283	CAFÉ TOSTADO OSCURO DESCAFEINADO MOLIDO, CAJA CON 20 BOLSAS DE 64 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
284	CAFÉ TOSTADO OSCURO EXPRESSO EN GRANO, BOLSAS DE 500 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
285	CAJA CERILLOS CON 50 PIEZAS PAQUETE DE 10 CAJAS	PIEZA				
286	CAJETA QUEMADA, PRESENTACION DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
287	CAJETA QUEMADA, PRESENTACION CUBETA DE 5 KILOS CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
288	CAJETA QUEMADA, PRESENTACION DE BOTELLA CON 660 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
289	CAJUN, PRESENTACION DE BOTELLA CON 690 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
290	CALDO DE CAMARÓN, EN POLVO. PRESENTACION EN BOTE DE 1.6 KGS.	PIEZA				
291	CALDO DE POLLO GRANULADO, BOTE CON 3.6KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
292	CALDO DE POLLO GRANULADO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
293	CALDO DE POLLO GRANULADO, PRESENTACION DE CAJA CON 24 CUBOS DE 10.5 GR C/U CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
294	CAMARÓN MOLIDO EN POLVO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
295	CAMARÓN SECO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
296	CANELA EN RAJA BOLSA DE 500 GR O PRIEMRA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-248-1975	PIEZA				
297	CANELA MOLIDA BOLSA DE 500 GR O A GRANEL PRIEMRA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-248-1975	PIEZA				
298	CAPSULA DE CAFÉ, SABOR INTENSISO (LUNGO FORTE), CAJA CON 50 CAPSULAS	PIEZA				
299	CARAMELO LIQUIDO, BOTELLA DE 1 LT, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
300	CARNE SECA DESEBRADA DE RES PARA MACHACA, PRESENTACION BOLSA DE 250 GR	PIEZA				
301	CARTUCHOS DE CARGADOR DE CREMA DE LATIGO N20 PAQUETE DE 24 PIEZAS	PIEZA				
302	CEBOLLA EN POLVO, PRESENTACION EN BOTE DE 555 GR	PIEZA				
303	CEREAL DE HOJUELAS HECHAS CON TRIGO ENTERO, MAÍZ Y SALVADO DE TRIGO, PRESENTACION CAJA DE 285 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %	PIEZA				
304	CEREAL DE GRANOLA Y NUECES, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10% S	KILOGRAMO				
305	CEREAL DE HOJUELA DE MAÍZ AZUCARADA, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %	PIEZA				
306	CEREAL DE ARROZ INFLADO SABOR CHOCOLATE, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %	PIEZA				
307	CEREAL DE HOJUELA DE MAÍZ SIN AZUCAR, CAJA CON 270 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10 %	PIEZA				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-L-PM-090-023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACION	PERIODO DE CADUCIDAD	PAIS DE PROCEDENCIA
308	CEREAL DE HOJUELA DE MAÍZ SIN GLUTEN, CAJA CON 270 GR., CON TOLERANCIA DE +/- 10 %	PIEZA				
309	CEREAL INDIVIDUAL, PRESENTACION EN PAQUETE QUE CONTenga 10 CAJAS DE 25 A 30 GR POR CAJA	PIEZA				
310	CEREZAS MARASCHINO CON TALLO, BOTE CON 2.42 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
311	CHAPULIN COMESTIBLE, PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DE ACUERDO CON SU TEMPORADA	KILOGRAMO				
312	CHILE DE ARBOL EN POLVO, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
313	CHILE EN POLVO CON LIMÓN, BOLSA CON 30 SOBRES DE 4GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
314	CHILE EN POLVO CON LIMÓN, BOTELLA DE 400 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
315	CHILE EN POLVO PIQUIN, BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
316	CHILE EN POLVO, BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
317	CHILE JALAPENO EN ESCABECHE EN RODAJAS TIPO NACHO, LATA CON 2.8 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
318	CHILE JALAPENO ENTEROS EN ESCABECHE, LATA CON 800 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
319	CHILE PIQUIN EN POLVO, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
320	CHILE SECO ANCHO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	KILOGRAMO				
321	CHILE SECO CASCABEL, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	KILOGRAMO				
322	CHILE SECO CHILTELPIN O PIQUIN, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	KILOGRAMO				
323	CHILE SECO CHIPOTLE, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-108-SCFI-2007	KILOGRAMO				
324	CHILE SECO COSTENO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	KILOGRAMO				
325	CHILE SECO DE ARBOL, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	KILOGRAMO				
326	CHILE SECO GUAJILLO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	KILOGRAMO				
327	CHILE SECO MORITA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-025-SCFI-2007	KILOGRAMO				
328	CHILE SECO MULATO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	KILOGRAMO				
329	CHILE SECO PASILLA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-107-1-SCFI-2014	KILOGRAMO				
330	CHILE SECO SERRANO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NMX-FF-025-SCFI-2007	KILOGRAMO				
331	CHILES CHIPOTLE MOLIDOS, PRESENTACION BOTELLA DE 220G	PIEZA				
332	CHILES CHIPOTLES EN ADOBADO, LATA CON 1.97KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
333	CHILES CHIPOTLES EN ADOBO MOLIDO, LATA CON 220 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
334	CHILES CHIPOTLES EN ADOBO, LATA CON 220 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
335	CHIPOTLES ADOBADOS MOLIDOS, BOTELLA CON 220 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
336	CHISPA DE CHOCOLATE HORNEABLE, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
337	CHISPAS DE CHOCOLATE SEMI-AMARGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
338	CHOCOLATE BLANCO, 30.5% SOLIDOS DE CACAO, PARA FUNDIR O DECORACION. BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
339	CHOCOLATE EN POLVO GRANULADO, BOLSA CON 360 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
340	CIRUELA PASA PROCESADA SIN HUESO, BOLSA DE 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
341	CLAVO DE OLOR ENTERO, BOLSA DE 500 GR O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
342	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR ROJO FRESA, PRESENTACION EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
343	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR ROSA, PRESENTACION EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
344	COCO RAYADO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
345	COCOA / CACAO EN POLVO SIN AZUCAR, SEMI-AMARGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
346	COCOA / CACAO TIPO NIPS, SEMI-AMARGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
347	COCTEL DE FRUTAS, EN PRESENTACION EN LATA DE 800 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	PIEZA				
348	COLORANTE COMESTIBLE COLOR AMARILLO HUEVO EN PRESENTACION EN POLVO DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
349	COLORANTE COMESTIBLE COLOR AMARILLO HUEVO EN PRESENTACION DE BOTELLA DE 30 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
350	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR MORADO, PRESENTACION EN BOTELLA DE 60 ML. A 65 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
351	COLORANTE COMESTIBLE COLOR NEGRO EN PRESENTACION BOTELLA EN POLVO DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
352	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR ROJO, PRESENTACION EN BOTELLA DE 60 GR. A 65 GR. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
353	COLORANTE COMESTIBLE COLOR ROJO GROSELLA EN POLVO, EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
354	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR UVA, PRESENTACION EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
355	COLORANTE COMESTIBLE COLOR UVA. PRESENTACION EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
356	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR VERDE, PRESENTACION EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
357	COLORANTE COMESTIBLE EN GEL COLOR VERDE LIMÓN, PRESENTACION EN BOTELLA DE 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
358	COLORANTE COMESTIBLE COLOR VERDE LIMÓN, PRESENTACION EN BOTELLA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
359	COMINO ENTERO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-459-1984	KILOGRAMO				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-LPN-090-023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACION	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
360	CONCENTRADO DE CHICLE/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
361	CONCENTRADO DE COCO/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
362	CONCENTRADO DE FRESA CREMOSA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
363	CONCENTRADO DE GROSELLA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
364	CONCENTRADO DE NUEZ/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
365	CONCENTRADO DE PISTACHE/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
366	CONCENTRADO DE UVA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
367	CONCENTRADO DE VAINILLA/ D-15, EN BOTELLA DE 1 LT. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
368	COUS COUS NATURAL, BOLSA CON 250 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
369	CREMA DE AVELLANAS CON CACAÓ, BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
370	CREMA DE COCO, EN PRESENTACION EN TETRAPAK DE 1 LT. DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	PIEZA				
371	CREMA DE LECHE PARA BATIR, TETRAPAK CON 980ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
372	CREMA VEGETAL LIQUIDA PARA BATIR BASE BLANCA SABOR VAINILLA, TETRAPAK CON 907GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
373	CREMA VEGETAL LIQUIDA PARA BATIR SABOR DOBLE CHOCOLATE, TETRAPAK CON 907GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
374	CROTONES PARA ENSALADA SABOR ITALIANO, BOLSA HERMETICA CON 907 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
375	CURRY EN POLVO, EN PRESENTACION DE 50 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	PIEZA				
376	DIAMANTINA COMESTIBLE, VARIOS COLORES, PRESENTACION ENFRASCO DE 7 GR C/U. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
377	DONA LEVADURA FRITA TERMINADA CONGELADA SIN COBERTURA, CAJA CON 72 PIEZAS DE 56GR C/U. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
378	DULCE ACIDO EN POLVO / CHAMOY, PRESENTACION EN BOTELLA DE 900 ML, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
379	DULCE EN POLVO ENCHILADO Y ACIDULADO, BOTELLA DE 950 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
380	DURAZNOS EN MITADES EN ALMIBAR, LATA CON 820 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
381	ELOTITOS TIERNOS EN SALMOERA, PRESENTACION EN FRASCO DE 330 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
382	ESCENCIA DE AZHAR, BOTELLA CON 120 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
383	ESCENCIA DE AZHAR, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
384	ESENCIA DE PINON, EN BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
385	ESENCIA DE ALMENDRAS, EN BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
386	ESENCIA DE NUEZ, EN BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
387	FÉCULA DE MAIZ NATURAL, BOLSA CON 750 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
388	FIDEO DE ARROZ CHINO, BOLSA 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
389	FLOR DE JAMAICA SECA EN PRESENTACION DE BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR: NMX-FF-115-SCFI-2010	KILOGRAMO				
390	FRIJOL BAYO DESHIDRATADO, PRESENTACION EN BOLSA DE 5 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
391	FRIJOL NEGRO DESHIDRATADO, PRESENTACION EN BOLSA DE 5 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
392	ABRILLANTADOR PARA FRUTAS Y PAN EN GEL, PRESENTACION EN CUBETA DE 5 KG	PIEZA				
393	GOMA XANTANA EN POLVO SIN GLUTEN BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
394	GRAGEA PERLA MINI, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
395	GRANILLO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO 1 KG, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
396	GRANILLO DE CHOCOLATE SURTIDO PARA REPOSTERIA, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
397	GRANILLO DE COLORES FRUTALES PARA REPOSTERIA, N PRESENTACION BOLSA DE 1 KG, PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
398	GRANO DE ARROZ INFLADO CON SABOR A CHOCOLATE, CAJA CON 1.2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
399	GRANO DE FRIJOL BAYO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIEDO CON LA NORMA: NMX-FF-038-SCFI-2013	KILOGRAMO				
400	GRANO DE FRIJOL NEGRO MICHIGAN, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIEDO CON LA NORMA: NMX-FF-038-SCFI-2013	KILOGRAMO				
401	GRANO DE GARBANZO SECO, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
402	GRANOS DE ELOTE AMARILLO CONGELADOS, BOLSA CON 2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
403	GRANOS DE ELOTE AMARILLO CONGELADOS, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
404	GRENETINA SIN SABOR BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
405	HABA MOLIDA EN POLVO, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
406	HABA SECA, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
407	HARINA DE CENTENO, 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
408	HARINA DE MAIZ PARA PAN BLANCO/AREPA BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
409	HARINA DE TRIGO ALTA PROTEINA, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
410	HARINA DE TRIGO ALTA PROTEINA, PRESENTACION DE 44KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
411	HARINA INTEGRAL, 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
412	HARINA PREPARADA PARA HOT CAKES, PRESENTACION BOLSA CON 4.53 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
413	HARINA PREPARADA PARA HOT CAKES INTEGRAL, PRESENTACION BOLSA DE 850 GR	PIEZA				
414	HARINA PREPARADA PARA HOT CAKES, PRESENTACION BOLSA DE 800 GR	PIEZA				
415	HELADO DE CHOCOLATE BOTE 1LT	PIEZA				
416	HELADO DE VAINILLA BOTE DE 1LT	PIEZA				
417	HIGO CRISTALIZADO/CONFITADO, EN PRESENTACION DE BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
418	HOJA DE MAIZ PARA TAMAL - TOTOMOXTLE - PRESENTACION EN PAQUETE DE 50 PIEZAS, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
419	HOJUELAS DE MAIZ ESCARCHADAS CON AZUCAR, CAJA CON 1.2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
420	HOJUELAS DE PAPA, BOLSA CON 2.26 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
421	HUEVO BLANCO SIN SUCIEDAD, PRESENTACION DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
422	HUEVO BLANCO SIN SUCIEDAD, CAJA CON 360 PZS CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				

11 oriente 2224 Colonia Azcárate, C.P. 72501, Puebla, Pue.

Tel. (222) 2 29 70 00 Ext. 7013 ó 7014





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-L-PM-090-023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
423	ISOMATL BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
424	JARABE DE GRANADINA ENDULZANTE, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
425	JARABE DE MAPLE, BOTELLA DE 1.2 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
426	JARABE NATURAL ENDULZANTE, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
427	JARABE SABOR A CHOCOLATE, GALÓN DE 3.4KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
428	JUGO DE ARANDANO, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
429	JUGO DE PINA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
430	JUGO DE TOMATE CON ALMEJA (CLAMATO), BOTELLA CON 1.89 L CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
431	JUGO SABOR DURAZNO EN TETRAPAK, PRESENTACION DE 200 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
432	JUGO SABOR MANGO EN TETRAPAK, PRESENTACION DE 200 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
433	JUGO SABOR MANZANA EN TETRAPAK, PRESENTACION DE 200 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
434	JUGO SABOR UVA EN TETRAPAK, PRESENTACION DE 200 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
435	JUGO SAZONADOR, BOTELLA CON 800 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
436	LAMINA DE 10X10 CM, TIPO WON TON, EMPAQUE CON 340 GR TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
437	LECHE SEMI -DESCREMADA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
438	LECHE CONDENSADA, BOLSA CON 11 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
439	LECHE CONDENSADA, BOLSA CON 25.5 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
440	LECHE CONDENSADA, LATA CON 387 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
441	LECHE DE COCO, PRESENTACION EN TETRAPAK CON 946 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
442	LECHE DE SOYA NATURAL / VARIEDAD DE SABORES, PRESENTACION EN TETRAPAK CON 946 ML. CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
443	LECHE DESCREMADA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
444	LECHE DESLACTOSADA CAJA CON 12 PIEZA DE 1 LT	PIEZA				
445	LECHE DESLACTOSADA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
446	LECHE EN TETRAPAK - VARIOS SABORES - EN PRESENTACION DE 180 ML, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
447	LECHE ENTERA CAJA CON 12 PIEZA DE 1 LT	PIEZA				
448	LECHE ENTERA DE VACA, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
449	LECHE EVAPORADA, TETRAPAK CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
450	LECHE LIGHT CAJA CON 12 PIEZA DE 1 LT	PIEZA				
451	LECHE LIGHT, TETRAPAK CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
452	LENTEJA TAMANO GRANDE, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
453	LEVADURA QUIMICA EN POLVO PARA HORNEAR, BOTE CON 110 GR CON TOLERANCIA A +/-10%	PIEZA				
454	LEVADURA SECA CON ETIQUETA AMARILLA O DORADA, BOLSA CON 125 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
455	LEVADURA SECA CON ETIQUETA AMARILLA O DORADA, BOLSA CON 450 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
456	MAIZ ROJO TOSTADO Y MOLIDO EN PRESENTACION DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
457	MAIZ AZUL TOSTADO Y MOLIDO EN PRESENTACION DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
458	MAIZ BLANCO TOSTADO Y MOLIDO EN PRESENTACION 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
459	MAIZ CACAHUAZINTLE (POZOLERO) PRECOCIDO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
460	MAIZ PALOMERO NATURAL, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
461	MAIZ PALOMERO, BULTO DE 20 KG	PIEZA				
462	MAIZ QUEBRADO BULTO DE 40 KG	PIEZA				
463	MANGO EN ALMIBAR EN REBANADAS, EN PRESENTACION EN LATA DE 800 GR, DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	PIEZA				
464	MANTECA DE COCO, PRESENTACION DE BOTE CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
465	MANTECA VEGETAL SIN SAL, PRESENTACION DE BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
466	MANTEQUILLA DE LECHE SIN SAL, BARRA CON SAL 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
467	MARGARINA PARA PANADERIA Y REPOSTERIA AZUL PARA DANÉS, BARRA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
468	MARGARINA PARA PANADERIA Y REPOSTERIA ROJA PARA FEITE, BARRA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
469	MARQUETA COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
470	MARQUETA COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
471	MARQUETA DE COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
472	MASA PREPARADA DE MAIZ, PARA TAMALES DE SAL EN PRESENTACION BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
473	MASA PREPARADA DE MAIZ, PARA TAMALES DULCE EN PRESENTACION BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
474	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, PRESENTACION DE 13 KILOS CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
475	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, PRESENTACION DE BOTE CON 1.4 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
476	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN, BOTE CON 3.4 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
477	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA, HOMOGENEIZADA Y ULTRAPASTEURIZADA LATA DE 225 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
478	MEJORANTE PARA PAN DE SAL S-500 SURACTIV AZUL, BOLSA CON 440 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
479	MELAZA DE CANA PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
480	MERMELADA DE CHABACANO, CUBETA CON 5 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
481	MERMELADA DE DURAZNO, PRESENTACION DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
482	MERMELADA DE FRESA HORNEABLE PARA RELLENO EN MANGA, PRESENTACION DE BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
483	MERMELADA DE FRESA, FRASCO CON 270 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
484	MERMELADA DE FRESA, PRESENTACION DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
485	MERMELADA DE PINA HORNEABLE PARA RELLENO EN MANGA, BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
486	MERMELADA DE PINA, PRESENTACION DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-LPN-090-023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACION	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
487	MERMELADA DE ZARZAMORA, HORNEABLE PARA RELLENO EN MANGA, PRESENTACION DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
488	MERMELADA DE ZARZAMORA, PRESENTACION DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
489	MIEL DE ABEJA, EN PRESENTACION DE BOTE DE 1 KG O PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NOM-004-SAG/GAN-2018	PIEZA				
490	MIX DE FRUTAS EN ALMIBAR LATA CON 820 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
491	MOSTAZA A LA ANTIGUA, PRESENTACION FRASCO CON 845 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
492	MOSTAZA DE DIJON, PRESENTACION DE FRASCO CON 865 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
493	MOSTAZA PREPARADA, BOTE CON 430 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
494	MOSTAZA, PRESENTACION DE BOTE CON 3.7 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
495	NUEZ DE CASTILLA SECA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +10%	KILOGRAMO				
496	NUEZ DE GRANILLO, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
497	NUEZ MOSCADA MOLIDA, FRASCO CON 50 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
498	NUEZ PECANA EN MITADES Y SIN CASCARA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-FF-093-SCFI-2011	KILOGRAMO				
499	NUEZ PECANA ENTERA, BOLSA DE 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-FF-093-SCFI-2011	KILOGRAMO				
500	PALMITOS TIERNOS EN SALMOERA, PRESENTACION EN FRASCO DE 400 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
501	PALOMITA ACARAMELADAS, BOLSA DE 260 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
502	PAN BLANCO DE CAJA GRANDE CON 680 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
503	PAN DE CAJA INTEGRAL CON GRANO ENTERO PRESENTACION DE 680 G	PIEZA				
504	PAN INTEGRAL DE 12 GRANOS Y SEMILLAS, PRESENTACION DE 680 GR	PIEZA				
505	PAN INTEGRAL DE CAJA GRANDE, EN PAQUETE CON 680 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
506	PAN INTEGRAL MULTIGRANO DE CAJA GRANDE, EN PAQUETE CON 680 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
507	PAN MOLIDO TIPO JAPONES PANKO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
508	PAN MOLIDO, EN PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR NOM-147-SSA1-1996	KILOGRAMO				
509	PAN PARA PREPARAR HAMBURGUESAS, BOLSA CON 8 PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
510	PAN PARA PREPARAR HOT-DOGS, BOLSA CON 16 PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
511	PAN PITA TAQUERO NATURAL, BOLSA CON 320 GR A 680 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
512	PAN TIPO BAGEL, NATURAL O (VARIEDAD DE SABORES), EN PAQUETE CON 650 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
513	PAN TOSTADO TIPO MELBA, CAJA CON 4 PAQUETES DE 50 GR C/U CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
514	PAPAS TIPO A LA FRANCESA CONGELADAS, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
515	PAPAS TIPO GAJO CONGELADAS, PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
516	PAPEL PARA MIXIOTE, PRESENTACION EN PAQUETE DE 60 PIEZAS, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
517	OCOTE NATURAL EN PRESENTACION PAQUETE CON 7 PIEZAS	PIEZA				
518	PASTA CORTE FUSILLI, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
519	PASTA CORTE PENNE BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
520	PASTA CORTE PLUMA, BOLSA CON 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
521	PASTA DE TOMATE, PRESENTACION EN BOLSA DE 3 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
522	PASTA FIDEO CORTADO CAMBRAY, BOLSA CON 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10	PIEZA				
523	PASTA PARA CHICHARRIN RUEDA GRANDE (T3), PRESENTACION EN BULTO DE 13 KG	PIEZA				
524	PASTA PARA MOLE POBLANO ALMENDRADO, BOTE CON 10 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
525	PASTA PARA MOLE POBLANO ALMENDRADO, BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
526	PASTA PARA SPAGUETTI DE SEMOLA DE TRIGO, BOLSA CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +10%	KILOGRAMO				
527	PASTA PARA WONTON WRAPPERS, EMPAQUE DE 340 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
528	PASTA TIPO COLLEZIONE LASAGNE, CAJA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
529	PASTA TORTIGLIONI, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
530	PASTAS PARA SOPAS DE SEMOLA, TIPO CODITO, CODO, ALMEJA O MUNICIÓN, BOLSA CON 200 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
531	PECTINA CITRICA, PRESENTACION DE 250 GR	PIEZA				
532	PEPINILLOS PEQUEÑOS EN VINAGRE, PRESENTACION DE FRASCO 180 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
533	PEPINILLOS REBANADOS EN SALMOERA, PRESENTACION DE BOTELLA 780 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
534	PERLAS DE TAPIOCA EN COLOR BLANCO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
535	PERLAS DE TAPIOCA EN COLOR NEGRO, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
536	PILONCILLO, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA NMX-F-596-SCFI-2016	KILOGRAMO				
537	PIMIENTA BLANCA ENTERA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-445-1983	KILOGRAMO				
538	PIMIENTA BLANCA MOLIDA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-445-1983	KILOGRAMO				
539	PIMIENTA NEGRA ENTERA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-445-1983	KILOGRAMO				
540	PIMIENTA NEGRA MOLIDA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NMX-F-445-1983	KILOGRAMO				
541	PIMIENTO MORRÓN EN SALMUERA, PRESENTACION DE 340 GR	PIEZA				
542	PIMIENTO ESPAÑOL / PAPRIKA PRESENTACION DE 405 GR DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
543	PIÑA EN ALMIBAR EN REBANADAS, LATA CON 800 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
544	PIÑA EN ALMIBAR EN TROZOS, LATA CON 3 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
545	PINON BLANCO, BOLSA CON 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
546	PINON ROSA, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
547	PISTACHE SECO SIN CASCARA, LIMPIO, LIBRE DE PLAGA PRESENTACION BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO				
548	POLENTA PRECOCINADA, BOLSA CON 500 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
549	POLVO DE PAPRIKA, PRESENTACION BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% CUMPLIEDO LA NORMA: NMX-F-001-1982	KILOGRAMO				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPFA-L-PM-090-023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
550	POLVO PARA PREPARAR FLAN A BASE DE LECHE, BOLSA CON 720 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
551	POLVO PARA PREPARAR GELATINA A BASE DE AGUA VARIOS SABORES, BOLSA CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
552	POLVO PARA PREPARAR GELATINA A BASE DE LECHE VARIOS SABORES, BOLSA CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
553	POLVO SAZONADOR PARA PALOMITAS SABOR MANTEQUILLA, PRESENTACION EN BOTE DE 1 KG (SAL CON SABOR A MANTEQUILLA)	PIEZA				
554	PULPA CONCENTRADO DE JUGO DE LIMÓN, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
555	PULPA DE CONCENTRADO DE COCO - PINA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
556	PULPA DE CONCENTRADO DE FRESA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
557	PULPA DE CONCENTRADO DE FRUTOS ROJOS, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
558	PULPA DE CONCENTRADO DE GUANABANA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
559	PULPA DE CONCENTRADO DE GUAYABA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
560	PULPA DE CONCENTRADO DE HORCHATA BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
561	PULPA DE CONCENTRADO DE JAMAICA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
562	PULPA DE CONCENTRADO DE JUGO DE NARANJA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
563	PULPA DE CONCENTRADO DE KIVI, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
564	PULPA DE CONCENTRADO DE MANDARINA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
565	PULPA DE CONCENTRADO DE MANGO, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
566	PULPA DE CONCENTRADO DE MARACUYA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
567	PULPA DE CONCENTRADO DE MIX DE BERRIES, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
568	PULPA DE CONCENTRADO DE PINA COLADA, BOTELLA DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
569	PULPA DE CONCENTRADO DE TAMARINDO, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
570	PULPA DE CONCENTRADO DE ZARZAMORA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
571	PURÉ DE TOMATE, TETRAPAK PRESENTACION DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
572	QUESO PETIT SWISSE SABOR FRESA, EMPAQUE DE 42 GR PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
573	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, FRASCO CON 500 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
574	SAL DE MAR (SAL DE GRANO) PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
575	SAL DE MESA REFINADA, BOLSA DE 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
576	SALSA CHAMOY, PRESENTACION LIQUIDA EN BOTELLA DE 1 LT, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
577	SALSA DE CHILE HABANERO, PRESENTACION FRASCO DE 150 ML	PIEZA				
578	SALSA DE SOYA BOTELLA CON 1.89 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
579	SALSA DE SOYA SAZONADA CON CITRICOS TIPO PONZU, BOTELLA CON 296 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
580	SALSA DE TOMATE, PRESENTACION EN LATA DE 3 KG, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
581	SALSA DEMIGLACE (RES) PRESENTACION EN BOTE CONSISTENCIA EN POLVO DE 1.2 KG	PIEZA				
582	SALSA PICANTE ELABORADA A BASE DE CHILE, PRESENTACION FRASCO DE 60 ML	PIEZA				
583	SALSA PICANTE HECHA A BASE DE AGUA, CHILE SECO DE ÁRBOL, ÁCIDO ACÉTICO, SAL YODADA, CONDIMENTOS, ESPECIAS Y 0.1% BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, PRESENTACION BOTELLA CON 370 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
584	SALSA PICANTE HECHA A BASE DE AGUA, SAL YODADA, CHILES (MIN 3.9%) ÁCIDO ACÉTICO, GOMA XANTANA, ÁCIDO CÍTRICO, PENSOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, CARAMELO CLASE IV, OLEORECINA DE CHILE AMARILLO 6, CEBOLLA EN POLVA, EFTA DISÓDICO CÁLCICO, ESPECIES, ROJO 40, AJO EN POLVO, BHT Y BHA COMO ANTIOXIDANTE, PRESENTACIÓN EN BOTELLA CON 478 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
585	SALSA PICANTE HECHA A BASE DE AGUA, SAL YODADA, CHILES (MIN 3.9%) ÁCIDO ACÉTICO, GOMA XANTANA, ÁCIDO CÍTRICO, PENSOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, CARAMELO CLASE IV, OLEORECINA DE CHILE AMARILLO 6, CEBOLLA EN POLVA, EFTA DISÓDICO CÁLCICO, ESPECIES, ROJO 40, AJO EN POLVO, BHT Y BHA COMO ANTIOXIDANTE, PRESENTACIÓN EN BOTELLA CON 3.9 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
586	SALSA TIPO CATSUP, GALÓN CON 3.8 KG CON TOLERANCIA A +/-10%	PIEZA				
587	SALSA TIPO INGLESA, BOTELLA CON 980 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
588	SARDINA EN SALSA DE JITOMATE, PRESENTACION EN LATA DE 425 GR	PIEZA				
589	SAZONADOR CAJUN 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
590	SAZONADOR DULCE MIRIN, PRESENTACION EN BOTELLA DE 1 LT, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
591	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA Y CRUDA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
592	SEMILLA DE CHIA, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
593	SEMILLA DE GIRASOL LIMPIA Y CRUDA, BOLSA DE 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%, DEBERA CUMPLIR CON LA NORMA- NOM-247-SSA1-2008	KILOGRAMO				
594	SEMILLA DE LINAZA, 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
595	SEMILLAS DE CARDAMOMO, PRESENTACION EN BOLSA DE 100 GR, CON TOLERANCIA DE +/- 10%	PIEZA				
596	SOBRE DE SALSA PRESENTACION DE 10G, PAQUETE CON 120 SOBRES	PIEZA				
597	SOPA INSTANTANEA, SABOR CAMARÓN LIMÓN Y PIQUIN, VASO DE 64G, CAJA CON 12 PIEZAS	PIEZA				
598	SOYA TEXTURIZADA, BOLSA DE 300 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
599	SOYA TEXTURIZADA, PRESENTACION BOLSA DE 1 KG TEXTURIZADA NATURAL	KILOGRAMO				
600	SPRAY DE COCINA ANTIADHERENTE SABOR VAINILLA, ACEITE DE CANOLA, ACEITE DE PALMA, ACEITE DE COCO, LECITINA DE SOJA (AGENTE ANTIADHERENTE), DIMETILSILICONA (PARA ANTIESPUMANTE), EXTRACTO DE ROMERO (CONSERVANTE), UN PRODUCTO 0 % GRASAS, 0 % CARBOHIDRATOS, PRESENTACION EN 6 OZ	PIEZA				
601	SPRING ROLL SHELL (ROLLO PRIMAVERA PASTA), EMPAQUE CON 25 PZ DE 203MM X 203 MM CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
602	SPRINKLES DE GRANILLO (NAVIDAD) PRESENTACION DE 500 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
603	SUERO REHIDRATANTE DE 620ML VARIEDAD DE SABOR CAJA DE 12 PIEZAS	PIEZA				
604	SUSTITUTO DE AZUCAR, CAJA CON 700 SOBRES DE 4 GR CADA UNO	PIEZA				
605	SUSTITUTO DE CREMA CAJA CON 200 SOBRES DE 4 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
606	TAMARINDO SIN CASCARA, BOLSA DE 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
607	TÉ MIXTO VARIEDAD DE SABORES (HIERBABUENA, VERDE, MENTA, MANZANILLA, MANZANA CANELA, HIERBAS RELAJANTES), CAJA CON 186 SOBRES	PIEZA				
608	TOFU FIRME, PRESENTACION EN PAQUETE CON 350 GR PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GEP-SPPA-L-PM-090-023/2025
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS, PROCESADOS Y NO PROCESADOS, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS DIVERSOS INMUEBLES A CARGO DEL ORGANISMO PARA CONVENCIONES Y PARQUES.

CONSECUTIVO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRESENTACIÓN	PERIODO DE CADUCIDAD	PAÍS DE PROCEDENCIA
609	TOMATE DESHIDRATADO EN ACEITE DE OLIVO, FRASCO CON 487 GR Y MASA DRENADA CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
610	TOMILLO SECO, BOLSA DE 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
611	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO PARA BURRITOS, BOLSA CON 10 PZ CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
612	TORTILLA DE HARINA PARA TACO ARABE, BOLSA DE 40 PZ DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1/SCFI-2002	PIEZA				
613	TORTILLA DE HARINA, BOLSA DE 22 PZ DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1/SCFI-2002	PIEZA				
614	TORTILLA DE MAIZ 100% MAIZ TAMAÑO CHALUPERA, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1-SCF-2002	KILOGRAMO				
615	TORTILLA DE MAIZ 100% MAIZ TAMAÑO ESTANDAR, BOLSA CON 1 KG DE PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1-SCF-2002	KILOGRAMO				
616	TORTILLA DE MAIZ 100% MAIZ TAMAÑO FLAUTA, BOLSA CON 1 KG O A GRANEL PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10% DEBERA CUMPLIR: NOM-187-SSA1-SCF-2002	KILOGRAMO				
617	TORTITAS DE PAPA HASH BROWN, (VARIAS PRESENTACIONES DE CORTE) PRESENTACION EN BOLSA DE 1 KG, CON TOLERANCIA DE +/- 10%	KILOGRAMO				
618	TOSTADAS FRITAS, EN PAQUETE CON 350 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
619	TOSTADAS HORNEADAS, EN PAQUETE CON 350 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
620	TOTOPOS FRITOS, EN PAQUETE CON 350 GR, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
621	UVA PROCESADA, BOLSA DE 1 KG PRIMERA CALIDAD CON TOLERANCIA DE +/-10%	KILOGRAMO				
622	VAINILLA EN VAINA, PRESENTACION EN ROLLO DE 25 GR	PIEZA				
623	VASO DE CAFÉ AMERICANO INSTANTANEO DE 28 GR CAJA CON 20 PIEZA	PIEZA				
624	VASO DE CAFÉ CAPUCHINO INSTANTANEO DE 28 GR CAJA CON 20 PIEZA	PIEZA				
625	VASO DE CAFÉ MOKA INSTANTANEO DE 28 GR CAJA CON 20 PIEZA	PIEZA				
626	VINAGRE BALSAMICO DMODENA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
627	VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA BLANCO PRESENTACION EN BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
628	VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA BLANCO, PRESENTACION EN BOTE DE 20 LT, CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
629	VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA DE MANZANA, BOTELLA CON 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
630	VINAGRE DE ARROZ FRASCO DE CRISTAL CON 275 ML CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
631	YOGURT BEBIBLE CON VARIEDAD DE SABOR (FRESA, PINA COCO, DURAZNO, MORA AZUL, MANZANA) PRESENTACION BOTELLA DE 220 GR CAJA CON 24 PIEZAS	PIEZA				
632	YOGURT GRIEGO NATURAL O VARIEDAD DE SABORES BOTE CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
633	YOGURT GRIEGO NATURAL SIN AZUCAR O (VARIEDAD DE SABORES) BOTE CON 120 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
634	YOGURT NATURAL ARTESANAL O (VARIEDAD DE SABORES) BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
635	YOGURT NATURAL SIN AZUCAR ARTESANAL O (VARIEDAD DE SABORES) BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
636	YOGURT NATURAL O VARIEDAD DE SABORES PRESENTACION BOTE CON 1 KG CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
637	YOGURT ORGANICO ARTESANAL O (VARIEDAD DE SABORES) EN VASITO CON 100 GR CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
638	YOGURT GRIEGO NATURAL O VARIEDAD DE SOBORES BOTE DE 1 LT CON TOLERANCIA DE +/-10%	PIEZA				
639	Chile jalapeño picados primera calidad con tolerancia de +/-10% en cuadros, agua, vinagre, sal yodada, cebolla, aceite vegetal y especias	PIEZA				
640	Alimento en polvo fortificado para preparar bebida sabor a chocolate tolerancia de +/-10%	PIEZA				
641	Patatas de corte 9x9 mm. Pre fritas y ultra congeladas, bolsa de 2.27 kg a -18° C tolerancia de +/-10%	PIEZA				
642	Pipián verde en pasta hecho de semillas y chiles artesanal tolerancia de +/-10%	KILOGRAMO				
643	Azúcar mascabado olor, El característico del azúcar, sin presentar olor a humedad, fumigantes u otros olores extraños. Sabor, dulce característico, sin otros sabores extraños. Aspecto Físico: Cristales tolerancia de +/-10%	KILOGRAMO				
644	Tableta de chocolate sabor a cacao de 90g tolerancia de +/-10%	PIEZA				
645	Masa de maíz para tortilla nixtamalizado con agua, color y textura a la del producto, sin presentar olor a humedad deberá cumplir: NOM-187-SSA1-SCF-2002 tolerancia de +/-10%	KILOGRAMO				
646	Tortilla de maíz 100% maíz tamaño No. 12, bolsa con 1kg o a granel primera calidad con tolerancia de +/-10% deberá cumplir: NOM-187-SSA1-SCF-2002	KILOGRAMO				
647	Jarabe/syrop sabor arándano botella de 1l tolerancia de +/-10%	PIEZA				
648	Jarabe para bebidas clásico sabor vainilla aromatizado artificial y artificialmente botella de 1l tolerancia de +/-10%	PIEZA				
649	Jarabe para bebidas clásico sabor crema irlandesa aromatizado artificial y artificialmente botella de 1l tolerancia de +/-10%	PIEZA				
650	Jarabe para bebidas clásico sabor chocolate aromatizado artificial y artificialmente botella de 1l tolerancia de +/-10%	PIEZA				
651	Jarabe para bebidas clásico sabor avellana aromatizado artificial y artificialmente botella de 1l tolerancia de +/-10%	PIEZA				
652	Base neutra base frappe bolsa con 1.36kg tolerancia de +/-10%	PIEZA				
653	Polvo para preparar bebidas sabor te chai de 1.3kilogramos tolerancia de +/-10%	PIEZA				
654	Polvo para preparar bebidas sabor vainilla de 1.3kilogramos tolerancia de +/-10%	PIEZA				
655	Polvo para preparar bebidas sabor manzana canela de 1.3kilogramos tolerancia de +/-10%	PIEZA				
656	Premezcla para preparar bebidas sabor chocolate bote de 2kg tolerancia de +/-10%	PIEZA				
657	Media crema azucarada pasteurizada bote de 200gramos tolerancia de +/-10%	PIEZA				





ANEXO 3

LUGARES DE ENTREGA

CONSECUTIVO	HORARIO DE ENTREGA	INMUEBLE O ÁREA	ENCARGADO DEL INMUEBLE O ÁREA	DIRECCIÓN	TÉLEFONO
1	09:00 a 18:00 horas de lunes a domingo en días naturales	Centro Expositor Puebla	Miguel Angel Luna Melo	Av. Ejercito de orienté 100. Centro Cívico Cultural 5 de mayo, C.P. 72260	2221221100, ext. 1121
2	09:00 a 18:00 horas de lunes a domingo en días naturales	Ex Hacienda de Chautla	Christian Aguilar Torres	Carretera Federal Km. 4.5 San Lucas El Grande, Puebla Ex Hacienda De Chautla	2481058184





MODELO DE CONTRATO

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

DECLARACIONES

I.- De “**LA SECRETARIA**”

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

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

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

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





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

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

II.- De “EL PROVEEDOR”

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

II.2.- Que es ----- de la persona moral denominada -----, que cuenta con la capacidad jurídica para contratar y obligarse a la ejecución y cumplimiento del objeto del presente contrato, constituida conforme -----, la cual acredita con la Escritura Pública Número ----- otorgado ante la fe del ----- Declarando bajo protesta de decir verdad que las facultades otorgadas por su representada, no le han sido modificadas, restringidas ni revocadas y se identifica en este momento con Credencial para Votar, expedida por el Instituto Nacional Electoral número ----- y clave de elector -----.

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

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

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

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

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

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

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

II.10.- Que declara bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés.

III.- De “LAS PARTES”:





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

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

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

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

SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.

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

TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.

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

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

CUARTA.- DEL IMPORTE TOTAL.

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

QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.

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

- I. La forma de pago se realizará en una sola exhibición dentro de los 30 días naturales posteriores a la entrega de la factura, contra entrega de los bienes materia del presente contrato, a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; la factura deberá cubrir con los requisitos de los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación. **“EL PROVEEDOR”** deberá contar con facturación electrónica;





II. **“EL PROVEEDOR”** realizará el pago del derecho del CINCO AL MILLAR, por los pagos que se generen con motivo de la adquisición de los bienes objeto del presente instrumento, lo anterior de conformidad a la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal vigente;

III.- El pago descrito en el Punto I de la presente Cláusula, se efectuará a **“EL PROVEEDOR”** por medio de transferencia de recursos a la cuenta y CLABE que para tal efecto éste le indique a **“EL CONTRATANTE”** o bien mediante cheque, a juicio de este último previa presentación de la factura respectiva, siempre que se hayan entregado los bienes objeto del presente contrato a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; dicha factura deberá cumplir con los requisitos legales y aplicables;

SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.

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

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

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

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

- I. Entregar a **“EL CONTRATANTE”** los bienes materia del presente contrato, en términos de la Cláusula Segunda y de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en la Cláusula Tercera del presente contrato;
- II. Asimismo **“EL PROVEEDOR”** se compromete a lo siguiente:
 - a) Entregar los bienes materia del presente instrumento en el lugar señalado por la contratante;
 - b) Garantizar los vicios ocultos, si los hubiera, durante la vigencia de la garantía;
 - c) Responder por los daños parciales o totales que su personal, los equipos o el material empleados por éste, cause a los bienes propiedad de **“EL CONTRATANTE”**, servidores públicos y a terceros;
- III. Adoptar las medidas de seguridad necesarias para la conservación y buen estado de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Responder por los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a **“EL CONTRATANTE”** o a terceros;





- V. Responsabilizarse de la honradez, buena conducta, eficiencia y absoluta discreción del personal que utilice en la entrega de los bienes materia del presente contrato;
- VI. Entregar a **“EL CONTRATANTE”** la garantía de cumplimiento por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato;
- VII. Proporcionar el número de cuenta y CLABE a **“EL CONTRATANTE”** para el pago oportuno por la adquisición de los bienes materia del presente contrato;
- VIII. Comunicar por escrito oportunamente a **“EL CONTRATANTE”** cualquier cambio de domicilio fiscal;
- IX. Cumplir con las demás obligaciones establecidas en el presente Contrato, las que deriven de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las demás disposiciones legales, técnicas, reglamentarias y administrativas que resulten aplicables en la materialización del objeto contratado.

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

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

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

NOVENA.- DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y POSIBLES VICIOS OCULTOS.- De conformidad con lo dispuesto por el artículo 126 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a constituir Fianza expedida por Afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Seguros y Fianzas, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato, la cual deberá ser a favor de **LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN 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 total del Contrato.





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

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

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

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

DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.

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

DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.

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

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

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

DÉCIMA TERCERA.- DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

“**EL CONTRATANTE**” podrá rescindir el presente contrato administrativamente de pleno derecho, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 122 en relación con los diversos 123 y 125 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y





Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, sin necesidad de declaración judicial y sin responsabilidad para éste, cuando concurren los siguientes casos:

- I. Si **“EL PROVEEDOR”** no entrega los bienes objeto del presente instrumento en la fecha pactada;
- II. Si **“EL PROVEEDOR”**, no entrega los bienes objeto de este contrato en las especificaciones técnicas, condiciones, términos y características pactados en el mismo;
- III. Si **“EL PROVEEDOR”** suspende injustificadamente la entrega de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Si **“EL PROVEEDOR”** no otorga a **“EL CONTRATANTE”** los informes que éste le requiera con relación a los bienes adquiridos contratados;
- V. Si **“EL PROVEEDOR”** es declarado sujeto a concurso mercantil o en estado de quiebra; y
- VI. En caso de incumplimiento de **“EL PROVEEDOR”** a cualquiera de las obligaciones derivadas del presente contrato.

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

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

DÉCIMA CUARTA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.

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

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

“LAS PARTES” convienen y aceptan en fijar como pena convencional, para cualquiera de los eventos de incumplimiento, la cantidad correspondiente al 1% (uno por ciento) sobre el monto total de los bienes objeto del presente contrato, no entregados a tiempo o bien entregados con características y términos distintos a lo pactado, cuantificando la pena por cada día natural hasta la entrega a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; asimismo en caso de que la aplicación sume el 10% (diez por ciento) del MONTO MÁXIMO del contrato **“EL CONTRATANTE”** podrá 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 los bienes originalmente contratados o hagan imposible la continuación de la vigencia del mismo, y se demuestre que en caso contrario, se causaría un daño o perjuicio grave al Estado; y
- III. Cuando no sea posible determinar la temporalidad de la suspensión a que se refiere la Cláusula anterior.

DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.

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

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





información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

DÉCIMA OCTAVA.- DE LAS MODIFICACIONES.

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

DÉCIMA NOVENA.- DE LA VIGENCIA.

El presente contrato entrará en vigor a partir de la fecha de su suscripción, y concluirá al 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 201X.

