

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE
ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**



SECRETARÍA
**FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN**
GOBIERNO DE PROGRESO

BASES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESFAL-024-229/2018

CONTRATACIÓN DEL:
**SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO,
PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA CASA DE ASISTENCIA**

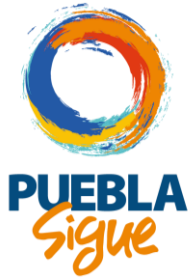
PARA:
**EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE PUEBLA**

MARZO DE 2018

CALENDARIO	
FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	MARTES 20 DE MARZO DE 2018
PERIODO DE (COMPRA DE BASES).	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL 21 DE MARZO DE 2018 A LAS 16:00 HORAS
ENVÍO DE DUDAS.	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL MIÉRCOLES 21 DE MARZO DE 2018
JUNTA DE ACLARACIONES.	EL VIERNES 23 DE MARZO DE 2018 A LAS 17:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.	EL MIÉRCOLES 28 DE MARZO DE 2018 A LAS 13:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.	EL MARTES 03 DE ABRIL DE 2018 A LAS 17:45 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
FALLO.	EL JUEVES 05 DE ABRIL DE 2018 A LAS 17:45 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE

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

ANEXOS	
ANEXO A: CARTA MODELO ARTÍCULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER	ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES
CÁRATULA DEL ANEXO B	ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO (PARTES 1 Y 2)
ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA	ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO
ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE	ANEXO 2: CANTIDADES DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA	ANEXO 3: DETALLES INFORMATIVOS DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS
ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA	ANEXO 4: COSTOS UNITARIOS DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS (INFORMATIVO)
ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO	ANEXO 5: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO
ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS	ANEXO 6: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS PRODUCTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN



RECOMENDACIONES

Se recomienda leer cuidadosamente las bases ya que la omisión de algún requisito es causa de descalificación, asimismo ser puntuales a los eventos de la presente licitación.

En cumplimiento a lo ordenado por la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, en su Artículo 108, así como en lo dispuesto en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 67 fracción V, 80, 82, fracción segunda, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 52 fracción I de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2018, de conformidad con los Artículos 10 fracción III y 69 del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas y Administración, se emiten las siguientes:

Bases para la Licitación Pública Nacional GESFAL-024-229/2018

CONTRATACIÓN DEL CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA CASA DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

1.- DEFINICIONES.

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

1.1.- BASES: El presente documento, en conjunto con sus anexos y demás, mismos que contienen los conceptos, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se registrará la presente Licitación Pública Nacional y que serán aplicados para la contratación del servicio que se oferte.

1.2.- CONVOCANTE: Secretaría de 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 Adquisiciones y Adjudicaciones de Obra Pública de la Subsecretaría de Administración.

1.3.- CONTRATANTE: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

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 CONVOCANTE: Planta Baja del Edificio que ocupa la Secretaría de Finanzas y Administración, Avenida 11 Oriente número 2224 en la Colonia Azcárate, de la Ciudad de Puebla, Puebla.

1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: 5 de Mayo No.1606 Col. Centro, Puebla, Pue.

1.7.- FINALIDAD DE LA LICITACIÓN: La presente Licitación Pública Nacional tiene como objeto atender los requerimientos de la contratante.

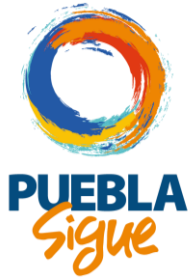
1.8.- LEY: La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal vigente.

1.9.- LICITACIÓN: La Licitación Pública Nacional GESFAL-024-229/2018.

1.10.- CONTRALORÍA: La Secretaría de la Contraloría del Gobierno del Estado de Puebla.

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

1.12.- PROPUESTA: Proposición técnica o económica



que se expone en esta Licitación conforme a las presentes bases, para su análisis y valoración en todos sus aspectos.

1.13.- PROVEEDOR: La persona física o jurídica que celebre contratos de adquisiciones, con la contratante como resultado de la presente Licitación.

INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.- CONTRATACIÓN DEL CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA CASA DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA., según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

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

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

2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.

2.4.1.- PERIODO DE COMPRA DE BASES: DEL MARTES 20 AL MIÉRCOLES 21 DE MARZO DE 2018.

2.4.2.- CONSULTA DE BASES: Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/> o en la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, ubicada en la planta baja del domicilio de la Convocante, **MARTES 20 AL MIÉRCOLES 21 DE MARZO DE 2018,** en días hábiles y en un horario de **9:00 a 16:00 horas.**

2.4.3.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO Y PAGO DE BASES: Para adquirir las bases de la presente licitación deberán efectuar el pago de las mismas dentro del periodo comprendido en el punto **2.4.1.** Bajo los siguientes datos:

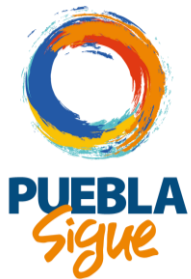
2.4.3.1.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO: Para poder realizar el pago, se deberá solicitar la

generación de la **“orden de cobro”**, previa presentación del **ANEXO G** de las bases debidamente requisitado así como copia de identificación oficial (**IFE/INE VIGENTE, PASAPORTE VIGENTE O CÉDULA PROFESIONAL**) de la persona que firma el Anexo G. Esta orden de cobro se expedirá **EN LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE DEL MARTES 20 AL MIÉRCOLES 21 DE MARZO DE 2018,** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

2.4.3.1.1.- *“Conforme al ‘Acuerdo de la Secretaría de la Contraloría por el que se dan a conocer las formas en que se podrá tramitar la constancia de no inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios relacionados con la misma, de adquisición arrendamientos o servicios del sector público estatal, publicado en el Periódico Oficial del Estado en fecha 27 de mayo del año 2011, las personas físicas o jurídicas que pretendan participar en algún procedimiento de adjudicación o contratación en la materia de Obra pública, servicios relacionados con la misma, adquisiciones, arrendamientos o servicios deberán tramitar ante la Secretaría de la Contraloría, a través de la Coordinación General Jurídica, la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas.*

No podrán participar en ningún procedimiento 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.

*La Secretaría de la Contraloría, a través de la Coordinación General Jurídica, 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 Atlíxcayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlíxcayotl, 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 www.pue.gob.mx realizando los siguientes pasos:

1. Menú: "Trámites"
2. Ícono: "Negocio"
3. Constancia de no inhabilitación de adjudicación para proveedor o contratista.
4. Iniciar (clic)

Derivado de lo anterior, y una vez que se haya presentado la solicitud de expedición de la "Orden de Cobro", dentro del plazo anteriormente señalado, deberá presentar Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas VIGENTE para que la convocante pueda entregar dicho instrumento para proceder a realizar el pago en las sucursales bancarias antes del vencimiento del periodo establecido para el PAGO DE BASES, señalado en el punto 2.4.1.

2.4.3.1.2.- En el caso de los licitantes, QUE NO ESTÉN EN POSIBILIDAD DE ACUDIR A LAS OFICINAS DE LA CONVOCANTE, deberán solicitar la generación de la "Orden de Cobro" enviando los datos que se indican en el ANEXO G, ASÍ COMO LA CONSTANCIA DE NO INHABILITADO DE PERSONAS FÍSICAS Y/O JURÍDICAS, y copia de identificación oficial de la persona que firma el Anexo G al siguiente correo:

mireya.acevedo@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 MARTES 20 AL MIÉRCOLES 21 DE MARZO DE 2018 en un horario de 9:00 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. 5033.

Una vez que se obtenga la "Orden de Cobro", el pago deberá efectuarse en los bancos autorizados en dicha orden, antes del vencimiento del periodo establecido para el PAGO DE BASES, señalado en

el punto 2.4.3.2.

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 **MIÉRCOLES 21 DE MARZO DE 2018.**

2.4.4.- COSTO DE BASES: \$2,800.00 (DOS MIL OCHOCIENTOS 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 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.

Se les 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.

2.4.7.- **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 **GESFAL-024-229/2018** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el punto 10 de estas bases.

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y/O JURÍDICAS.

3.1.- Dos copias simples legibles y original para cotejo de los siguientes documentos:

A) PERSONA FÍSICA

- Acta de Nacimiento de la persona física que firma la propuesta.
- Registro Federal de Contribuyentes, debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada al año 2018 (original o copia certificada para cotejo y copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía vigente (**IFE/INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL**) de la persona que firma, y
- Comprobante de domicilio con antigüedad no mayor a 3 meses, (**RECIBO DE TELÉFONO, LUZ, AGUA O PREDIAL**).

B) PERSONA JURÍDICA

- Registro Federal de Contribuyentes, debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada al año 2018 (original o copia certificada para cotejo y copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Acta Constitutiva de la Empresa en tamaño carta; en caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, deberán de 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 el servicio, motivo de esta Licitación).
- Poder 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 vigente (**IFE/INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL**) de la persona que firma, y
- Comprobante de domicilio con antigüedad no mayor a 3 meses, (**RECIBO DE TELÉFONO, LUZ, AGUA O PREDIAL**).

En caso de que la persona que asista no tenga el Poder Notarial, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta poder simple debidamente requisitada para acudir en su

representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas técnicas, Apertura económica y Fallo, **debiendo anexar invariablemente copia simple legible de la identificación oficial vigente de quien otorga el poder y de quien recibe (original para cotejo y copia simple)**.

La Carta Poder simple deberá presentarse sólo en original, dentro del folder de copias y 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
- Nombre y firma de 2 testigos.

3.2.- Carta original dirigida a la Convocante, (de acuerdo al ANEXO A) indicando el procedimiento **GESFAL-024-229/2018**, en hoja membretada, sellada, numerada o foliada, suscrita y firmada por el representante legal de la empresa, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que:

A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. (El cual se transcribe para su conocimiento en la última hoja de la presente licitación).
- 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 **GESFAL-024-229/2018**.
- 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 ó GRANDE** empresa. (Si es persona física, es por su propio derecho), ó

B) PERSONA JURÍDICA

- 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 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. (El cual se transcribe para su conocimiento en la última hoja de la presente licitación).
- 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 **GESFAL-024-229/2018**.
- 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 ó GRANDE** empresa.

3.3.- Copia simple del 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 hoja membretada del licitante, debidamente sellada y firmada por el representante legal, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento **GESFAL-024-229/2018**, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría de la Contraloría, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón.

3.4.- Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copias solicitadas según sea el caso, se presente debidamente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete invariablemente 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 y las copias simples en tamaño **carta** en carpetas lefort o recopilador de dos argollas (cada juego de copias en una carpeta), dentro del sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación.

4.- ASPECTOS TÉCNICOS

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

4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

4.1.1.- La propuesta técnica (**CARÁTULA DEL ANEXO B y ANEXO B**) así como demás cartas y documentos solicitados, que se anexen a la misma invariablemente deberán estar impresos en papel original membretado del licitante, y deberán presentarse en **original y copia**, indicando el número de la presente Licitación **GESFAL-024-229/2018** dirigido a la convocante, **contener sello y firma al calce en todas y cada una de las hojas por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, debiendo la última hoja además, contener el nombre y puesto del representante legal del licitante y encontrarse dentro del segundo sobre, en caso de no cumplir con estos requisitos, la propuesta será descalificada. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo. Todo en original y copia 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.

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 **foliadas, selladas** y debidamente **firmadas** por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial.

4.1.3.- La propuesta técnica tomando como ejemplo



los formatos (**CARÁTULA DEL ANEXO B y ANEXO B**), estarán debidamente capturadas **en formato Word** en 2 dispositivos **USB** (original y respaldo), los cuales serán proporcionados por el licitante; en caso de que el licitante no presente dichos dispositivos o los mismos no contengan la información correspondiente serán descalificados.

Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que éstos no estén en blanco sin información, que no contengan virus, que los mismos estén identificados con el nombre del licitante, número de licitación y “Propuesta Técnica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, 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, el no hacerlo será motivo de descalificación.

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

4.3.- PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Será del **día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 13 de diciembre de 2018.**

4.3.1.- El presente procedimiento se realizará en la modalidad de contrato abierto; lo anterior con fundamento en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la Contratante se obliga a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando las máximas sujetas en función de las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.

4.4.- PERIODO DE GARANTÍA: Deberá ser **durante la vigencia del contrato.**

4.5.- El licitante solo podrá presentar una propuesta técnica por partida, en caso de presentar dos opciones

o más el licitante será descalificado.

Los datos anteriores deberán estar asentados en la propuesta técnica. (Puntos **4.3** y **4.4**) **VER ANEXO B.**

4.6.- REQUISITOS TÉCNICOS QUE COMPLEMENTAN Y CONFORMAN LA PROPUESTA TÉCNICA: Deberá anexar a su Propuesta Técnica (tanto en el original como en la copia) dentro del segundo sobre lo siguiente:

4.6.1.- Los licitantes deberán presentar currículum en hoja membretada de la empresa en el que indiquen su experiencia **mínima de 2 años**, en la prestación del servicio igual o similar al requerido, de acuerdo con el **Anexo B1**, en el cual se incluya, copia simple de 2 (dos) facturas y/o contratos expedidos por los licitantes a diferentes clientes, celebrados durante los últimos años sin exceder de tres, en los que compruebe la prestación del servicio igual o similar a los requeridos.

4.6.2.- Los licitantes deberán indicar en su propuesta técnica la **marca y/o nombre del fabricante, distribuidor, lugar de procedencia** el cual deberá coincidir con el Certificado del Rastro TIF (aplica para carnes rojas y pollo), **caducidad**, tomando como referencia el **Anexo 3.**

4.6.3.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa debidamente firmada por la persona autorizada para ello, donde se comprometan en caso de resultar adjudicados a:

A) Garantizar las condiciones de traslado, entrega y presentación del producto, tomando en cuenta las siguientes características:

-Que los productos sean envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.

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

-Que la transportación de los productos sea en

vehículo cerrado, mismo que deberá encontrarse limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva, para que los productos conserven sus características organolépticas y se cumplan con los parámetros de calidad de especificaciones requeridas.

4.6.4.- Los Licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmado por la persona autorizada para ello donde manifiesten que, el domicilio acreditado es el adecuado para el manejo de alimentos en cuanto a higiene y calidad necesarias para la operación y prestación del servicio.

4.6.5.- Los licitantes deberán presentar copia y original o copia certificada para cotejo, de los Certificados de las siguientes Normas, emitidos a nombre del licitante o de la empresa de donde proceden los productos ofertados, para Procesos de Alimentos y con los siguientes alcances:

A) ISO 9001:2015 en cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015; y su alcance mínimo deberá ser: compra, almacenamiento, empaque y entrega de productos alimenticios. (Certificado emitido por Organismo acreditado ante la EMA, para dicha norma, anexando copia de la acreditación del organismo de certificación).

B) ISO 22000:2005 en cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Seguridad Alimentaria; (Certificado emitido por Organismo acreditado ante la EMA, para dicha norma, anexando copia de la acreditación del organismo de certificación); Así como el Certificado Análisis de Riesgos y Punto Crítico de Control (HACCP) y el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos (Certificado emitido por organismo acreditado ante la EMA, con copia de dicha acreditación) y la Constancia avalada por la International Haccp Alliance del profesionista que implemento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

4.6.6.- Los licitantes deberán presentar un listado del personal operativo que prestará el servicio de abasto y traslado de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos.

4.6.7.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa debidamente firmada por la persona autorizada para ello, donde se comprometan en caso de resultar adjudicados a:

a) A realizar el retiro y canje de aquellos productos que no se entreguen con la marca ofertada, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad y/o se compruebe que por la naturaleza propia del producto (no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura) sufran alteraciones físico-químicas.

b) Aceptar la devolución de aquellos productos suministrados cuando se encuentren en los siguientes supuestos:

- Que no cumplan con el lineamiento de "características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección" (contenido en el **Anexo 6** o descripción de la partida numeral V.I)

- Que no sean del gramaje o tamaño solicitado.

- Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada (el excedente no se recibirá).

- Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado.

- Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas.

c) Aceptar que, en caso de no retirar los productos en el plazo convenido, la Contratante podrá destruirlos o desecharlos, y en consecuencia no serán pagados por la misma.

d) Garantizar que, todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta propia.

e) Responder por el riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia lleguen a causar a la Contratante y/o a terceros.

f) Ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la contratante y en ningún caso se considera a la contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la prestación del servicio.

g) Que se encargará de la transportación, alimentación y viáticos en general derivados de la prestación del servicio sin cargo extra para la Contratante. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.

h) Garantizar el servicio en cuanto a su correcta funcionalidad durante la vigencia del contrato, y no subcontratará el servicio solicitado por la contratante.

i) Entregar los productos de conformidad con el **Anexo 6** y las características solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción de la partida y el numeral V.I, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.

j) A garantizar que el personal que realizará la prestación del servicio cumplirá con los siguientes requisitos:

- Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre boca, malla de cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado).
- Aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.
- Gafete de identificación.

4.6.8.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa debidamente firmado por la persona autorizada para ello en donde manifiesten que cumplen y se apegan a las siguientes normas oficiales mexicanas.

a) NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones, Procedimientos para la Verificación de la Carne Canales, Vísceras y Despojos de Importación en Puntos de Verificación Zoonosanitaria.

b) NOM-213-SSA1-2002 Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

c) Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne.

d) NOM-251-SSA1-2009 Norma Oficial Mexicana que establece las Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

e) NOM-243-SSA1-2010 Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.

f) NOM-242-SSA1-2009 Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

4.6.9.- Los Licitantes deberán presentar en su propuesta técnica copia simple legible de:

a) Aviso de funcionamiento obligatoriamente con alcance mínimo a Grupo de Alimentos (cárnicos, lácteos, productos de la pesca), lo anterior de conformidad con el Art. 47, 200 BIS y 202 de la Ley General de Salud, expedido por la Secretaría de Salud.

b) Certificado Tipo Inspección Federal a nombre del Fabricante o Distribuidor mayorista con alcance mínimo a cárnicos y embutidos.

El inciso b) aplica para los apartados de carnes rojas (res y cerdo), pollo y embutidos requeridos en el presente servicio.

c) Copia simple legible y original o copia certificada para cotejo de la verificación practicada a los equipos de medición (basculas), a través de la Profeco y/o algún organismo verificador certificado ante la EMA con copia de la calcomanía de verificación de la Profeco.

d) Certificado vigente expedido por un organismo de certificación acreditado por la Entidad Mexicana de

Acreditación (E.M.A.) en el que se especifique sus Sistemas de Gestión de Calidad y que demuestre que cuenta con mecanismo de control para cada proceso (Compra, Almacenamiento, Integración, Empaque y Entrega de Productos Alimenticios) de acuerdo a la Norma NMX-CC-9001-IMNC-2015 o a su Norma equivalente ISO 9001:2015 en alcance a la Norma. (Deberá presentarse en original para cotejo y copia simple legible), a nombre del licitante o de la empresa de donde procedan los productos.

Para el inciso d) en caso de que el certificado termine su vigencia durante el periodo de la contratación el licitante adjudicado deberá anexar Carta bajo protesta de decir verdad, donde se compromete a gestionar la renovación del mismo a efecto de garantizar su continuidad durante el contrato.

4.7.- INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN:

La propuesta técnica deberá presentarse dentro del segundo sobre de la siguiente manera:

- a) En original y copia cuya información deberá coincidir con la que contengan los dos dispositivos señalados en el punto **4.1.3**, siendo causa de **descalificación** el que la información no coincida o tenga problemas para leerse.
- b) Deberán presentar 2 recopiladores lefort de dos argollas. Uno con la documentación en original y el segundo con la copia. De igual forma se les solicita no presentar hojas sueltas y engrapadas, ni engargoladas o en fólder con broche.
- c) Se solicita que la documentación venga organizada de acuerdo al orden de los puntos señalados en las presentes bases, incluyendo separadores o pestañas.
- d) Cada uno de los documentos que integren la propuesta técnica **foliados, sellados y firmados por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial en todas sus hojas, tanto en el original como en la copia, el licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo; incluyendo toda la documentación anexa; ejemplo: cartas, permisos, etc., que se les haya solicitado.

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

f) En la propuesta técnica podrá asentar en la columna de Periodo de Entrega: “el periodo requerido por la contratante” o “según bases”.

g) En la propuesta técnica podrá asentar en la columna de Periodo de Garantía: “el periodo requerido por la contratante” o “según bases”.

h) Todos los documentos y requisitos solicitados en los aspectos técnicos deberán ser debidamente foliados, si carecen del mismo no será responsabilidad de la convocante, por lo que el licitante deberá revisar su información y documentación.

5.-ASPECTOS ECONÓMICOS

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

5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.

5.1.1.- La propuesta económica **ANEXO C**, así como todos los demás documentos solicitados que se anexen a la misma, deberán estar impresos en papel membretado original del licitante, dirigida a la convocante, indicando el número de la presente Licitación **GESFAL-024-229/2018**, debiendo contener **folio, sello y firma en todas y cada una de las hojas, por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, debiendo indicar, adicionalmente en la última hoja, el nombre del mismo.

La propuesta económica del licitante, tomando como ejemplo el **ANEXO C**, deberá considerar cada uno de los puntos que aquí se enumeran debidamente capturados en dos dispositivos **USB** (Un original y una copia de respaldo), mismos que serán proporcionados por el licitante. En caso de que el licitante no presente dichos dispositivos o los mismos no contengan la información correspondiente serán descalificados.

5.1.2.- Los precios deberán presentarse en moneda nacional, con 2 decimales como máximo. El no presentarla así será causa de descalificación. Adicionalmente, se deberá anexar la leyenda **“Los precios serán firmes durante la vigencia del contrato, dichos precios ya incluyen todo lo requerido para la prestación del servicio”**.

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.- Los licitantes solo podrán presentar una propuesta económica por partida, en caso de presentar dos o más opciones, el licitante será descalificado.

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

Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos contengan el nombre del licitante, número de licitación y “propuesta económica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, a renglón seguido y que no tenga problemas para leerse, ni que contenga 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).

Todos los documentos y requisitos solicitados en los aspectos económicos deberán ser debidamente foliados, si carecen del mismo no será responsabilidad de la convocante, por lo que el licitante deberá revisar su información y documentación.

5.2.- REQUISITOS ECONÓMICOS: Todos los licitantes deberán anexar a su propuesta económica, (tercer sobre), los requisitos que a continuación se

mencionan, la falta de alguno de ellos será causa de descalificación.

5.2.1.- Garantía de seriedad conforme al punto 7 de estas bases.

5.2.2.- Los licitantes deberán de presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible del acuse de **recibo del sat** con el sello o liga digital correspondiente, de la declaración anual y/o la última declaración presentada.

Asimismo, deberá presentar, copia simple legible de la **“Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales”**, emitida por el SAT, con el sello o liga digital correspondiente; dicho documento deberá haber sido expedido dentro de los **20 días hábiles** previos al acto de revisión de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

5.2.3.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica el **Anexo 4** debidamente requerido.

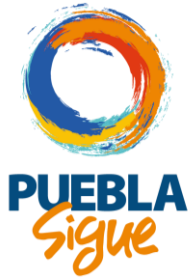
6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.

6.1.- Los licitantes interesados en participar en procedimientos de adjudicación deberán presentar Constancia de no Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios realizados con la misma, de adquisiciones, arrendamientos o servicios conforme al punto **2.4.3.1.1**. En términos del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría, publicado en el periódico oficial del estado de fecha 27 de mayo de 2011.

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

7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

7.1.- En apego al Artículo 126 fracción I de la Ley, los licitantes deberán garantizar la seriedad de sus propuestas, mediante cheque cruzado el cual deberá contener la leyenda de **“no negociable”**, o fianza a favor de la Secretaría de Finanzas y Administración del



Gobierno del Estado de Puebla, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total ofertado a **cantidades máximas** sin incluir el IVA.

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 de un sobre, (no enmucado) por lo que no se aceptarán cheques engrapados o pegados en hojas blancas.

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.

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

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**.

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

7.4.- Esta garantía se regresará a los licitantes que no hayan resultado adjudicados, en un plazo de 15 días naturales posteriores a la notificación del fallo respectivo.

7.5.- Por lo que respecta al licitante adjudicado, le será

devuelto una vez que presente la garantía de cumplimiento respectiva, debidamente sellada de recibido por la contratante.

7.6.- 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 y oficio de solicitud respectivo y copia de identificación de la persona que recibirá la garantía.

7.7.- La devolución de las garantías de seriedad a los licitantes se realizará en un periodo máximo de tres 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:

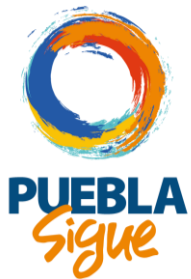
8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.

8.1.- Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas a partir de la fecha de publicación y hasta el **MIÉRCOLES 21 DE MARZO DE 2018 HASTA LAS 17:00 HORAS**, mismas que invariablemente deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y en formato **WORD**), **única y exclusivamente a través del correo electrónico que a continuación se señala** (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda **"PREGUNTAS GESFAL-024-229/2018 NOMBRE DEL LICITANTE"**) debiendo enviar copia legible escaneada del comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

juntadeaclaraciones.sa.pue@gmail.com

QUEDA BAJO LA MÁS ESTRICTA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES, LLAMAR AL TELÉFONO (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ EXT. 5033 PARA CONFIRMAR QUE SUS PREGUNTAS HAYAN SIDO RECIBIDAS, PREVIO A LA REALIZACIÓN DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.

Lo anterior, con el fin de que la Convocante esté 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 SE HARÁ RESPONSABLE QUE LAS DUDAS PRESENTADAS NO SEAN RESPONDIDAS EN LA JUNTA MENCIONADA.**

Por ningún motivo se aceptarán preguntas por escrito y en forma directa, debiendo ser **invariablemente** a través de la dirección electrónica y hasta la hora prevista. Asimismo, no se aclarará en el evento señalado en el punto 9 de estas bases, duda alguna que no haya sido planteada con anterioridad o en el horario antes mencionado. Solo serán contestadas las preguntas de carácter técnico y legal previamente presentadas, reservándose la Convocante el derecho de resumirlas en caso de que éstas contengan comentarios adicionales.

8.2.- Las preguntas de los licitantes deberán realizarse precisando a que punto de las bases o del **ANEXO 1 o anexos** a que se refieren, en caso de no presentarse como se indica, no serán tomadas en cuenta.

8.3.- No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos Licitantes que no hayan enviado su comprobante de pago de Bases, así como las preguntas, previamente al evento de Junta de Aclaraciones, de conformidad con el punto **8.1** de estas bases.

9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento se llevará a cabo el día **VIERNES 23 DE MARZO DE 2018, A LAS 17:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.

LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE COPIA DEL ACTA DEL EVENTO.

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.- Una vez que se concluya la lectura de las preguntas y respuestas por parte del funcionario que presida el evento, el Licitante podrá solicitar aclaración en base a sus preguntas planteadas, por lo que el Licitante deberá tomar nota, quedando bajo su responsabilidad estar atento a la lectura de las mismas.

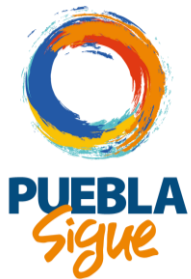
9.3.- Los representantes de la Convocante y de la Contratante, así como los licitantes, firmarán el acta en la cual se encuentran asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas y se entregará copia del acta ya sea impresa o en medio electrónico a los asistentes.

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 sus 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 estricta responsabilidad, considerando que estará de acuerdo con las aclaraciones realizadas en la misma y que la convocante se libera de cualquier responsabilidad en relación a que algún licitante carezca de alguna información.

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

10.1.- FECHA Y HORA.- Este evento será el día **MIÉRCOLES 28 DE MARZO DE 2018, A LAS 13:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante, el registro se llevará a cabo **10 minutos antes de esa hora.**



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

Para este evento solo podrá estar presente el licitante o su representante debidamente acreditado.

LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE COPIA DEL ACTA DEL EVENTO, O TAMBIÉN SE PODRÁ UTILIZAR LA MEMORIA PRESENTADA DENTRO DEL SEGUNDO SOBRE.

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

DESARROLLO DEL EVENTO.

10.3.- Se hará declaración oficial del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

10.4.- Se hará la presentación de los representantes de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios.

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.- 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 ó 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 en ese momento.

10.7.- 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.

10.8.- Las propuestas serán rubricadas al menos por un asistente a este evento.

10.9.- 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 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.

El acta será firmada por los asistentes, entregando copia ya sea impresa o en medio magnético al finalizar.

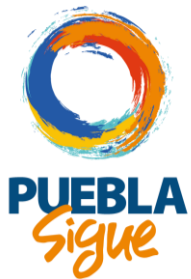
10.10.- La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efecto del acta.

10.11.- El tercer sobre de cada licitante, cerrado y sellado, 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.

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

11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.

La Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios realizará la evaluación de las propuestas técnicas recibidas, para determinar el dictamen técnico



respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el punto 12 de estas bases.

CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

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

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

11.2.- Elementos para la evaluación técnica.- La evaluación de las propuestas técnicas se realizará comparando el servicio ofertado por los licitantes, con:

- a) Todo lo solicitado en estas bases;
- b) Cartas, Anexos, etc. y
- c) Demás requisitos que se soliciten en la junta de aclaraciones.

12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento se llevará a cabo el día **MARTES 03 DE ABRIL DE 2018, A LAS 17:45 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.

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

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. Una vez firmada el acta correspondiente a esta comunicación de evaluación técnica, se procederá con:

13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

DESARROLLO DEL EVENTO:

13.1.- Se hará declaración oficial del evento de apertura de propuestas económicas.

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.

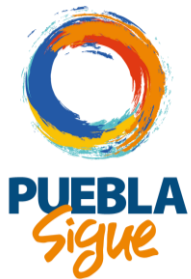
13.4- Cuando algún licitante no asista a este evento y su propuesta técnica sea aceptada, el tercer sobre que debe contener la propuesta económica, así como la garantía solicitada, en ese instante será abierto por un representante de la Convocante y se procederá a dar lectura a la misma.

13.5.- Las propuestas económicas serán firmadas 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, ya sea impresa o en medio óptico y/o electrónico.

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 discrepancia entre las cantidades escritas con letra y con número prevalecerá la cantidad con letra, por lo que de presentarse errores en las cantidades o unidad de medida solicitados, estas podrán corregirse. De continuar discrepancia entre la cantidad con letra y corrección aritmética, la propuesta será rechazada.

NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS



LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA DEL EVENTO.

13.8.- La Secretaría 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 previo de todos los licitantes presentes al momento de la apertura de propuestas; lo anterior de conformidad con la fracción III del Artículo 81 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

13.9.- Si se da el caso de negociación, la Convocante levantará el acta respectiva junto con la Contraloría y la Contratante, y el Licitante donde se asentará el resultado de este hecho.

14.- FALLO.

14.1.- Este evento se llevará a cabo el día **JUEVES 05 DE ABRIL DE 2018, A LAS 17:45 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.

ASPECTOS GENERALES:

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.

15.2.- 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 de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, 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 y firmadas por el representante legal, indicando en la última hoja, el nombre y puesto del mismo.

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

15.5.- Si no presenta la garantía solicitada en el punto 6 de estas bases dentro del tercer sobre o cuando el valor de la garantía para la 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 técnica o si esta última estuviera incompleta.

15.8.- Si su propuesta no indica el periodo de prestación del servicio o periodo de garantía o si éstos no se ajustan a los establecidos en estas bases.

15.9.- Si en la propuesta ya sea técnica o económica, o en ambas, existe información que se contraponga o bien por no anexar los dispositivos solicitados que contienen de manera electrónica las propuestas.

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 esta 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 éste 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 o servicios en condiciones inferiores a las establecidas por las bases y eventualmente modificadas por la Junta de Aclaraciones, toda vez que lo anterior representa una negociación indirecta de las Bases, de conformidad con lo establecido en los artículos 79 fracción V y 80 fracción X de la Ley de la materia expresamente establecen que el contenido de las bases no es negociable.

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

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

15.16.- Por no presentar los **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 **4.6** 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 no anexar los dispositivos USB o medios electrónicos que contengan las propuestas técnicas o los mismos no contengan la información correspondiente o en blanco.

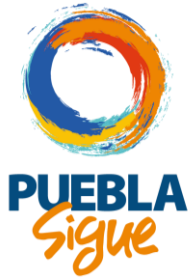
16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

16.1.- El criterio de adjudicación será a favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y oferte **el precio más bajo por la totalidad del servicio.**

16.2.- Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el servicio a aquel licitante que siendo persona física o jurídica, 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 proveedor tiene la personalidad de poblano, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el artículo 89 de la ley en la materia.

16.4.- El presente procedimiento se realizará en la modalidad de contrato abierto; lo anterior con fundamento en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante se obliga a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando las máximas sujetas en función de las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.



16.5.- La convocante podrá modificar las cantidades adjudicadas, pudiendo aumentar o reducir estas, ya sea por necesidades o por restricciones presupuestales Y A PETICIÓN DE LA Contratante.

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

La presente licitación 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 de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

17.2.- Si después de efectuada la evaluación, no fuese posible adjudicar el contrato objeto de la presente licitación con ningún participante 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 acuerdo con el Artículo 92 fracción III de la Ley.

17.4.- Si después de realizarse la evaluación, no fuera posible adjudicar el contrato 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 esta licitación de conformidad con el Artículo 91 de la Ley.

17.6.- Por restricciones presupuestales de la solicitante.

18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

18.1.- De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el proveedor ganador, garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización por vicios ocultos, mediante cheque certificado, de

caja, fianza o hipoteca otorgada a favor de la Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Puebla, por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA.**

Garantía que deberá cubrir el cumplimiento oportuno en la entrega de los bienes, calidad y vicios ocultos, la cual deberá presentarse a la firma del contrato citado. En caso de ser fianza deberá presentarse conforme al **ANEXO E.**

18.2.- No se aceptarán garantías de cumplimiento de contrato 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 proveedor adjudicado no presente la garantía de cumplimiento, se estará a lo previsto en el artículo 105 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

19.- CONTRATOS.

19.1.- El proveedor 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) Garantía de Cumplimiento del contrato.

b) Cédula de identificación fiscal o R.F.C.

c) 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.

d) Poder notarial del representante o apoderado legal de la empresa.

e) Identificación Oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.

f) Comprobante de domicilio con antigüedad no mayor a tres meses.

g) Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Finanzas y

Administración. (Dos copias simples legibles).

De acuerdo a lo dispuesto por la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2018, artículo 28 en el Apartado B de Otros Servicios, los licitantes adjudicados que pretendan formalizar algún contrato, como proveedores y prestadores de servicios del Gobierno del Estado, deberán obtener de la Secretaría de Finanzas y Administración, la constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales, vigente a la fecha de la formalización del contrato, dentro del término legal se procederá a la cancelación del mismo y se adjudicará a la siguiente propuesta viable y que cumpla con todos los requisitos de ley.

La documentación original será devuelta inmediatamente después de que se haya cotejado, a excepción de la garantía de cumplimiento.

19.2.- En caso de no presentarse a la formalización del contrato o no entregar la garantía de cumplimiento dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta.

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

19.3.- En caso de no presentarse a la formalización de los contratos, 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 y la contratación pasará al segundo lugar.

En términos de lo previsto en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Estatal y Municipal, al momento de resultar adjudicado con un contrato, deberá realizar los trámites administrativos y legales con la finalidad de obtener su registro en el padrón de proveedores.

20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS

20.1.- La contratante bajo su responsabilidad y por

razones fundadas podrá modificar el contrato dentro de los seis meses posteriores a su firma, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, o separadamente el 20% (veinte por ciento en tiempo y monto) de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos. Estos se formalizarán por escrito, de conformidad con el Artículo 112 de la Ley.

21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.

La contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el proveedor no cumpla con las obligaciones derivadas del mismo, tales como:

21.1.- Si no cumple con la entrega de los bienes en el tiempo y forma convenidos.

21.2.- Por el incumplimiento de las demás obligaciones del contrato celebrado.

21.3.- Cuando las diversas disposiciones legales aplicables al respecto así lo señalen.

21.4.- Por casos fortuitos o de fuerza mayor.

Cuando se rescinda el contrato, la contratante deberá informar a la convocante a efecto de que ésta verifique conforme al criterio de adjudicación, si existe otra proposición que resulte aceptable, en cuyo caso, el contrato se celebrará con el licitante que ocupara el segundo lugar en precios más bajos y cuya oferta técnica haya sido aceptada.

21.5.- Para rescindir administrativamente el contrato por causas imputables al proveedor se hará de la siguiente manera:

a) Podrá iniciarse al día siguiente a aquel en que se tenga conocimiento del incumplimiento.

b) Se comunicará por escrito al presunto infractor los hechos constitutivos de la infracción, para que dentro del término, que para tal efecto se señale y que no podrá ser menor a 3 días hábiles, exponga lo que a su derecho convenga y aporte las pruebas que estime pertinentes.

c) Transcurrido el término a que se refiere el punto anterior, se resolverá considerando los argumentos y



pruebas que se hubiesen hecho valer; y
d) La resolución será debidamente fundada y motivada y se notificará personalmente por correo certificado con acuse de recibo al infractor, dentro de un término de **15 DÍAS HÁBILES**.

22.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

22.1.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- El servicio de abasto y traslado de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos deberá proporcionarse durante el periodo **a partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato al 13 de Diciembre del 2018**, en las instalaciones de los siguientes inmuebles:

A) CASA DEL ABUE EN EL ÁREA DE PANADERIA, con domicilio en 11 norte número 1810 de la colonia El Tamborcito, Puebla, Puebla.

B) CASA DEL ABUE EN EL ÁREA DE COCINA, con domicilio en 11 norte número 1810 de la colonia El Tamborcito, Puebla, Puebla.

C) CASA DEL ESTUDIANTE EN EL ÁREA DE COCINA, con domicilio en avenida San Francisco número 2416 de la colonia Jardines de San Manuel, Puebla, Puebla.

D) CASA DEL ADOLESCENTE EN EL ÁREA DE COCINA, con domicilio en km. 4.5 carretera federal Atlixco número 4405 de la colonia Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.

E) CASA DE ÁNGELES EN EL ÁREA DE COCINA, con domicilio en antiguo camino a Santa Clara Ocoyucan número 11 de la colonia Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.

F) CASA DE LA NIÑEZ POBLANA EN EL ÁREA DE COCINA, con domicilio en carretera federal puebla Atlixco número 4505 de la colonia Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.

Horarios y con quien se deberán presentar conforme al **Anexo 5**.

22.2.- La primera entrega será a los dos días naturales

posteriores a la formalización del contrato conforme al **Anexo 5** y las cantidades le serán notificadas al proveedor al momento de la formalización del contrato. Para las cantidades subsecuentes, la contratante indicará al proveedor los días miércoles de cada semana; en caso de modificaciones a las cantidades informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con 24 horas de anticipación.

22.3.- El inicio del servicio deberá ser notificado a la convocante mediante el formato identificado como **"ANEXO H"** parte 1 al correo electrónico **mireya.acevedo@puebla.gob.mx** y a la contratante parte 2 a los correos electrónicos **adquisiciones.dif@outlook.es** y **nutricion.cadif@gmail.com**, 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 53 16 y 2 84 25 67**.

22.4.- La supervisión del servicio se hace consistir en una facultad de la convocante, la cual puede o no ejercer, de acuerdo a lo dispuesto por el Artículo 133 de la Ley, sin que lo dispuesto por la fracción XII del Artículo 45 de la misma Ley se contraponga a aquella disposición.

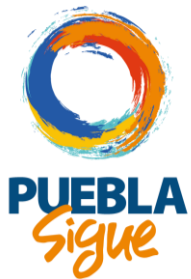
23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES

Las sanciones que las contratantes aplicarán serán las estipuladas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

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 hábiles** posteriores a la firma del contrato.

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

23.5.- Las penas convencionales que se aplicarán por retraso en la fecha de inicio o prestación de servicio, serán las siguientes:

a) El **0.7%** por el monto correspondiente a los servicios no iniciados o prestados del contrato (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso, a partir del día siguiente, posterior a la fecha pactada para la entrega; que será deducido a través de cheque certificado, de caja o nota de Crédito. Dicho documento que deberá estar a nombre de: **SISTEMA DIF DEL ESTADO DE PUEBLA** y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación. La contratante podrá rescindir el contrato, total o parcialmente, según sea el caso, haciendo efectiva la póliza de garantía y podrá adjudicar el contrato al segundo lugar. En caso de que la contratante autorice una prórroga, por causas imputables al licitante, durante la misma, se aplicará la sanción establecida en este punto por cada día de prórroga.

b) 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 la responsabilidad del proveedor, los problemas que para su cobro representen. Las facturas deberán ser expedidas de acuerdo a lo siguiente:

NOMBRE	SISTEMA DIF DEL ESTADO DE PUEBLA
R.F.C.	SDI-770218-CAA
DIRECCIÓN	CALLE 5 DE MAYO NÚMERO 1606, CENTRO HISTÓRICO, PUEBLA, PUE. C.P. 72000

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

24.2.1.- El licitante deberá enviar la factura en electrónico, tanto en archivo PDF COMO XML., la dirección del correo se le proporcionará al momento de la formalización del contrato.

24.3.- El pago se realizará en exhibiciones parciales dentro de los **20 días naturales** siguientes a la recepción de las facturas, debidamente revisadas y validadas, las cuales serán elaboradas y entregadas de forma semanal por cada casa de asistencia, mismas que serán acompañadas por las remisiones de entrega-recepción a entera satisfacción de los responsables del **Anexo 5**.

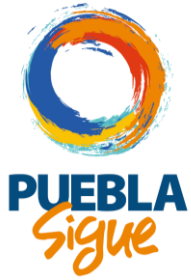
24.4.- El Sistema DIF del Estado de Puebla no otorgará anticipos al licitante adjudicado, ni cubrirá facturas que no estén debidamente autorizadas por el Departamento de Recursos Financieros del DIF además no liberará el pago de las facturas correspondientes al servicio si este no cuenta con toda la documentación que ampare su total aplicación.

24.5.- Se hace del conocimiento del Licitante que la(s) Contratante(s) será(n) la(s) responsable(s) de llevar a cabo la retención a que se refiere el Artículo 32 fracción V la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2018, 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.

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

25.- ASPECTOS VARIOS.

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



SECRETARÍA
**FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN**
GOBIERNO DE PROGRESO



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-024-229/2018 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE
CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA CASA DE
ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE PUEBLA.

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 alguno.

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.- CONTROVERSIAS.

26.1.- Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación o ejecución derivadas de estas bases, se resolverán con apego a lo previsto en la Ley.

A T E N T A M E N T E
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 20 DE MARZO DE 2018

PAOLA ARELLANO DE LA ROSA
DIRECTORA DE ADQUISICIONES DE BIENES Y
SERVICIOS

JIHV/JPL/MAS



ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-024-229/2018 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA CASA DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal de **(PERSONA FÍSICA O JURIDICA)** declaro bajo protesta de decir verdad que:

PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. (El cual se transcribe para su conocimiento en la última hoja del presente procedimiento).
- 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 **GESFAL-024-229/2018**.
- 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. (Si es persona física, es por su propio derecho).

PERSONA JURÍDICA

- 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 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. (El cual se transcribe para su conocimiento en la última hoja de la presente licitación).
- 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 **GESFAL-024-229/2018**.
- 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.

**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

HOJA DE PRESENTACIÓN

FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE			
DIRIGIDA A:			SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL			GESFAL-024-229/2018
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE:			CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA CASA DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.
No. de Partida	Unidad de medida	Cantidad	Descripción General
1	SERVICIO	1	I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO: Se requiere la contratación del servicio de Abasto y Traslado de Carnes Rojas, Pollo, Pescado, Lácteos y Embutidos para Casa del Abue, Casa del Estudiante, Casa del Adolescente, Casa de Ángeles y Casa de la Niñez Poblana, se otorgará a través de un contrato abierto por lo que la contratante, en apego al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, durante el periodo comprendido del día hábil siguiente a la formalización del contrato hasta el 13 de Diciembre de 2018, estando la contratante obligada a ejercer la contratación del monto mínimo adjudicado, quedando el monto máximo en función a las necesidades y la suficiencia presupuestal de la contratante.

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 GESFAL-024-229/2018 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA CASA DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE

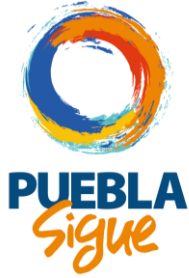
NOMBRE DEL LICITANTE:				
PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	PERIODO DE GARANTÍA
1	1	SERVICIO		
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA DEL SERVICIO:				
(DESCRIPCIÓN DETALLADA CONFORME AL ANEXO1)				

LUGAR Y FECHA

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

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, ya que, en caso de no hacerlo así, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **WORD**.
- 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.- Firmada y sellada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.



ANEXO B1

CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE

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”.

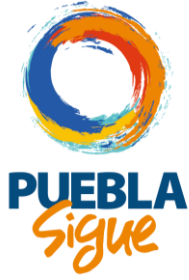
Se podrán utilizar los espacios que requiera en cada uno de los campos del presente anexo.

_____(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 DE LA EMPRESA		
RFC CON HOMOCALVE		
DOMICILIO FISCAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS	FAX:	
CORREO ELECTRÓNICO	FECHA DE FUNDACIÓN:	
ESCRITURA PÚBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA	NÚMERO :	FECHA:
NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE EL ACTA CONSTITUTIVA	NOMBRE: NÚMERO: LUGAR:	
RELACIÓN DE ACCIONISTAS	APELLIDO PATERNO: APELLIDO MATERNO: NOMBRES: RFC:	APELLIDO PATERNO: APELLIDO MATERNO: NOMBRES: RFC:
OBJETO SOCIAL		
REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA		
DATOS DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO PÚBLICO DE COMERCIO	NÚMERO:	FOLIO: FECHA:
REPRESENTANTE LEGAL	APELLIDO PATERNO: APELLIDO MATERNO: NOMBRES: RFC:	
DOMICILIO FISCAL DEL REPRESENTANTE LEGAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS	FAX:	
CORREO ELECTRÓNICO		
DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES	NÚMERO DE ESCRITURA PÚBLICA: FECHA: NOMBRE DEL NOTARIO: NÚMERO DEL NOTARIO: DOMICILIO DE LA NOTARÍA:	

2. ANTECEDENTES DE LA EMPRESA:
(CÓMO SE FUNDÓ, CON QUÉ OBJETO Y CUÁL HA SIDO SU EVOLUCIÓN, HASTA LA PRESENTE FECHA).

3. PRINCIPALES SERVICIOS O PRODUCTOS QUE MANEJE, INDICANDO SUS PRINCIPALES MARCAS, (ÉSTOS DEBEN SER PRODUCTOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN).



4. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER POR LO MENOS DE 2 AÑO DE ANTIGÜEDAD).

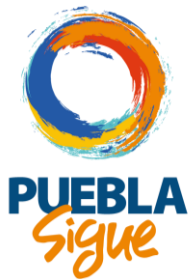
5. RELACIÓN DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3) DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN/CONTRATACIÓN).

1	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
2	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	
3	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO	
	CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA)	
	ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ	
	DIRECCIÓN:	
	TELÉFONOS CON LADA:	

El presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

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 GESFAL-024-229/2018 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA CASA DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

NOMBRE DEL LICITANTE:						
PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO	SUMA DE LOS PRECIOS UNITARIOS DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS EN EL ANEXO 4	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
1	1	SERVICIO	(CONFORME AL ANEXO 1)			
IMPORTE TOTAL CON LETRA				SUBTOTAL		
				IVA (16%)		
				TOTAL		

“Los precios serán firmes hasta la total prestación del servicio, dichos precios ya incluyen todo lo requerido para la prestación del servicio.”

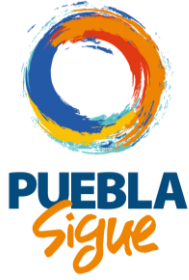
Vigencia de la cotización: 60 días naturales.

LUGAR Y FECHA

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

NOTAS:

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



ANEXO D

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

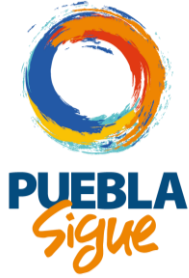
Ante o a favor de la: **SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, la seriedad de la propuesta presentada en la licitación pública nacional número: **GESFAL-024-229/2018 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA CASA DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por un importe total de \$ (número) (letra _____ M.N.) sin incluir IVA.

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 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

Ante o a favor de: **LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**
(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), 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 **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA CASA DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, dentro del expediente No. **GESFAL-024-229/2018**, 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 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

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-024-229/2018 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA CASA DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

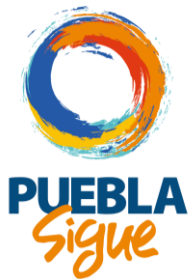
INSTRUCCIONES DE LLENADO:

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

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-024-229/2018 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA CASA DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

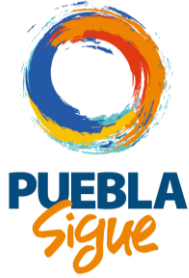
Fecha: _____

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	
NACIONALIDAD	
DOMICILIO FISCAL	(CALLE _____, NÚMERO _____, COLONIA _____, DELEGACIÓN O MUNICIPIO _____, C.P. _____, ENTIDAD FEDERATIVA _____)
TELÉFONOS Y FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	
DATOS DE LA ESCRITURA PÚBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA	(NUMERO _____ Y FECHA _____)
DATOS DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE DE LA MISMA	(NOMBRE _____ NÚMERO _____ Y LUGAR _____)
DATOS REGISTRALES	(NUMERO _____, TOMO _____, FOLIOS _____, FECHA _____)
DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL	
REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA	
NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL QUE FIRMA LA PROPUESTA TÉCNICA/ ECONÓMICA:	
DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES:	(NÚMERO _____ Y FECHA _____)
DATOS DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGÓ:	(NOMBRE _____ NÚMERO _____ Y LUGAR _____)

LUGAR Y FECHA

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



ANEXO H

**FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE
SERVICIO**

**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE
BIENES Y SERVICIOS**

Se hace del conocimiento de los licitantes adjudicados, que es necesario comunicar a la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, el inicio del servicio con una anticipación de al menos 24 horas, al siguiente correo electrónico **mireya.acevedo@puebla.gob.mx** mediante el presente documento denominado "FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO" debiendo asentar lugar, día y hora.

Parte 1 (Expediente Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios)

Procedimiento: GESFAL-024-229/2018

DATOS DE LA ENTREGA:

Proveedor: _____

Dependencia/Entidad: _____

Cantidad: _____

Descripción genérica del servicio:

1.- _____

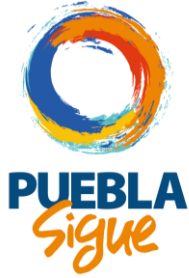
2.- _____

3.- _____

Fecha: _____ Hora: _____

ATENTAMENTE

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



FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

Se hace del conocimiento de los licitantes adjudicados, que es necesario comunicar a la **CONTRATANTE**, el inicio del servicio con una anticipación de al menos 24 horas, a los correos electrónicos **adquisiciones.dif@outlook.es** y **nutricion.cadif@gmail.com**, mediante el presente documento denominado "FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO" debiendo asentar lugar, día y hora.

Parte 2 (Expediente Dependencia/Entidad)

Procedimiento: GESFAL-024-229/2018

DATOS DE LA ENTREGA:

Proveedor: _____

Dependencia/Entidad: _____

Cantidad: _____

Descripción genérica del servicio:

1.- _____

2.- _____

3.- _____

Fecha: _____ Hora: _____

A T E N T A M E N T E

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

ANEXO 1

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
1	1	SERVICIO	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO:</p> <p>Se requiere la contratación del servicio de Abasto y Traslado de Carnes Rojas, Pollo, Pescado, Lácteos y Embutidos para Casa del Abue, Casa del Estudiante, Casa del Adolescente, Casa de Ángeles y Casa de la Niñez Poblana, se otorgará a través de un contrato abierto por lo que la contratante, en apego al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, durante el periodo comprendido del día hábil siguiente a la formalización del contrato hasta el 13 de Diciembre de 2018, estando la contratante obligada a ejercer la contratación del monto mínimo adjudicado, quedando el monto máximo en función a las necesidades y la suficiencia presupuestal de la contratante.</p> <p>II. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio de abasto y traslado de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos se proporcionará en las instalaciones de la contratante conforme a los pedidos solicitados por la contratante en forma semanal, cada miércoles ya sea vía correo electrónico o presencial (de manera impresa) y la entrega será conforme al anexo 5.</p> <p>a) Casa del Abue: Área de panadería, con domicilio en 11 Norte Número 1810 de la Colonia el Tamborcito, Puebla, Puebla.</p> <p>b) Casa del Abue: Área de cocina, con domicilio en 11 Norte Número 1810 de la Colonia el Tamborcito, Puebla, Puebla.</p> <p>c) Casa del Estudiante: Área de cocina, con domicilio en Avenida San Francisco Número 2416 de la Colonia Jardines de San Manuel, Puebla, Puebla.</p> <p>d) Casa del Adolescente: Área de cocina, con domicilio en KM. 4.5 Carretera Federal Atlixco Número 4405 de la Colonia Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.</p> <p>e) Casa de Ángeles: Área de cocina, con domicilio en Antiguo Camino a Santa Clara Ocoyucan Número 11 de la Colonia Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.</p> <p>f) Casa de la Niñez Poblana: Área de cocina, con domicilio en Carretera Federal Puebla Atlixco Número 4505 de la Colonia Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.</p> <p>La primera entrega será a los dos días naturales posteriores a la formalización del contrato conforme al anexo 5 y las cantidades le serán notificadas al proveedor al momento de la formalización del contrato. Para las cantidades subsecuentes, la contratante indicará al proveedor los días miércoles de cada semana; en caso de modificaciones a las cantidades informará al proveedor con 24 horas de anticipación a través de correo electrónico o vía telefónica.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL SERVICIO:</p> <p>El proveedor deberá de proporcionar el servicio de abasto y traslado de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos, cumpliendo con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como las cantidades solicitadas, las cuales pueden variar para los productos de temporada, o los productos que cuenten con restricciones sanitarias imprevistas, por casos fortuitos o cambios climáticos que elevan los costos inesperadamente, por tal motivo el proveedor deberá notificar a la contratante la sugerencia de cambios entre productos con 48 horas de anticipación.</p> <p>La relación de productos se encuentra en el anexo 2 el cual contiene las cantidades estimadas de consumo durante la vigencia del servicio, mismas que son de referencia sin que estas cantidades impliquen compromiso de volumen de adquisición por la contratante, por lo que el compromiso será del mínimo contratado.</p> <p>Las cantidades de los productos deberán ser conforme al anexo 2.</p> <p>IV. CONDICIONES DE TRASLADO, ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:</p> <p>TRASLADO</p> <p>El proveedor deberá tomar en cuenta las siguientes características para el traslado de los productos:</p> <p>a) Que los productos sean envasados en charolas desechables, limpias y tapadas con papel antiadherente o película plástica.</p> <p>b) Que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos sean taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) Que la transportación de los productos sea en vehículo cerrado, mismo que deberá contar con refrigerador, con termómetro sellado herméticamente y sistema de control de temperatura; así como encontrarse limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p>

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>V.- ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de conformidad con el Anexo 6 y las características solicitadas propias de cada producto conforme al numeral V.I. de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ DE ENTREGAR LOS PRODUCTOS DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 6 Y LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS PROPIAS DE CADA PRODUCTO.</p> <p>El proveedor deberá aceptar que personal designado por la contratante realice visitas in situ, en forma constante y aleatoria, el servicio de abasto y traslado de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos, en cuanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tamaño. - Peso. - Frescura. - Calidad uniforme. - Características organolépticas (color, olor, textura) <p>Lo anterior, a fin de aceptar o rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mohos. - Materia extraña. - Manchas. - Magulladuras. - Residuos de tierra. - Presencia de fauna nociva. - Insectos. - Roedores. <p>V.I El proveedor deberá abastecer los productos conforme a los pedidos correspondientes, con una caducidad mínima de 3 días naturales para las carnes rojas y el pollo, con una caducidad mínima de 45 días naturales para pescados y con una caducidad mínima de 20 días naturales para lácteos y embutidos, tomando en cuenta de manera general las siguientes características:</p> <p>A) CARNE DE RES</p> <p>I. BANDERA CARGADA DE RES DE 120 grs pieza.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>II. CENTRO DE BOLA DE RES FILETEADO EN BISTECES DE 120 grs pieza.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>III. CARNE DE RES PICADA DE PIERNA por KILO.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, carne magra, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>IV. CARNE DE RES PARA DESHEBRAR CONCHA DE RES de 200 grs pieza.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte magro, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>V. CARNE MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO: Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>VI. CARNE PARA HAMBURGUESA DE RES de 80 a 100 grs pieza.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, 85% carne magra, 15% grasa mínimo, sin tejido conectivo, pieza en forma redonda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>VII. CHAMBARETE DE RES SIN HUESO DE 120 grs pieza.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte magro sin exceso de grasa, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>VIII. MILANESA DE RES 120 grs pieza.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme,</p>

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>IX. RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO de 120 grs pieza.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte en trozos, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>B) CARNE DE CERDO</p> <p>I. CHICHARRÓN DE CERDO POR KILO presentación en trozo grande.- Características físicas: duro no excesivo, crujiente, color dorado, sin exceso de grasa y en trozos grandes, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>II. CHULETA AHUMADA MARIPOSA DE 120 grs cada pieza: Características físicas: color: rosa pálido característico, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>III. LOMO DE CABEZA DE CERDO 120 grs pieza.- Características físicas: color: rosa pálido, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>IV. PIERNA DE CERDO REBANADA SIN HUESO 100 grs por rebanada.- Características físicas: color: rosa pálido característico, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °c, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>V. TOCINO AHUMADO rebanada de 100 grs. en empaque de un kilo: Panceta de cerdo inyectada, masajeadora y sometida a proceso de cocción con ahumado natural, rebanado, deberá de cumplir con las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico), en condiciones higiénicamente satisfactorias, verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, así como la forma, color y sabor; abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico, color blanco rosado, textura carne firme y suave, apariencia con grasa firme y suave, que no exista pérdida de humedad, bordes resacos o cambios de color.</p> <p>C) CARNE BLANCA POLLO</p> <p>I. MILANESA DE POLLO DE PECHUGA APLANADA 120 grs pieza.- Carne firme y rosada, sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>II. MOLLEJA LIMPIA DE POLLO POR KG, 25 grs pieza.- Carne firme y limpia de color rosado, sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, libre de hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>III. MUSLO DE POLLO SIN PIEL 120 a 150 grs cada pieza.- Carne firme y rosada, con hueso color blanco, sin piel, sin plumas, sin decoloración, olor característico: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>IV. PECHUGA DE POLLO SIN PIEL PARTIDA A LA MITAD 600 a 800 grs cada pieza.- Pechuga: carne firme y rosada, sin piel, sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, sin pedazos de ala o gañote, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>V. PECHUGA DE POLLO EN CUADRITOS Presentación cubos de 3 x 3 cm aproximadamente.- Carne firme y rosada, sin huesos, sin piel color amarillo o blanco, sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, sin pedazos de ala o gañote, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>VI. PECHUGA DE POLLO EN TIRITAS Presentación de 50 grs cada pieza.- Carne firme y rosada, sin huesos, sin piel color amarillo o blanco, sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, sin pedazos de ala o gañote, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p>

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>VII. PIERNA DE POLLO SIN PIEL Presentación de 120 a 150 grs cada pieza.- Carne firme y rosada, con hueso color blanco o amarillo, sin piel, sin plumas, sin decoloración, olor característico: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg. S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>D) PESCADO</p> <p>I. FILETE DE PESCADO BLANCO BASA con 22 piezas por caja, de 180 a 200 grs por filete.- Características físicas: color: blanco, olor: ligero característico, textura: firme, corte en filetes, sin espinas, que no exista cambios de color, temperatura: -18 °c, congelado, deberá contar con Reg. S.S.A.</p> <p>II. SURIMI SABOR CANGREJO paquete con 20 barritas en presentación de 1.13kg por empaque.- Barritas de musculo de pescado con sabor a cangrejo, características físicas: color: blanco en su interior y naranja en el exterior, olor: ligero característico, textura: firme, sin espinas, que no exista descomposición o cambios de color, temperatura: -18 °c, congelado individualmente, deberá contar con Reg S.S.A.</p> <p>E) LACTEOS</p> <p>I. CREMA ESPESA ACIDA: crema elaborada a base de leche entera, presentación bote de 900 a 960 ml.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: LALA, ALPURA, LYNCOTT.</p> <p>II. CREMA PARA BATIR: crema elaborada a base de leche de vaca pasteurizada, presentación bote de 980 ml a 1 litro.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: CHANTY WIP, ALPURA, LYNCOTT.</p> <p>III. MEDIA CREMA: crema elaborada a base de leche de vaca pasteurizada, presentación lata de 225 a 250 ml.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: NESTLE, LALA, ALPURA.</p> <p>IV. ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE, QUESO TIPO PETIT SUISSE: Queso a base de crema tipo petit. Presentación vaso de 45 grs. Sabor indistinto.</p> <p>Características físicas: color de acuerdo al sabor, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: DANONINO DANONE, CHIQUITIN NESTLÉ, YOPLI YOPLAIT.</p> <p>V. HELADO PRESENTACION BOTE DE 1 LITRO. Postre congelado, hecho de agua, leche, crema de leche, características físicas: de color según sabor, sabores surtidos, chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: NESTLÉ, HOLANDA, NUTRISA</p> <p>VI. MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG.- Elaborada a base de crema pasteurizada de vaca, agua, suero de leche y emulsificantes.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: GLORIA, CHIPILO.</p> <p>VII. QUESO AMARILLO EN REBANADAS (CAJA C/100 PIEZAS APROX., 1.8KG).- Elaborado con crema de leche de vaca, color amarillo, con grasa butírica, presentación empaque de 1.8KG en rebanadas de 16 gr c/u.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p>

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>Cualquiera de las siguientes marcas: RANCHERITO, CHIPILO, NOCHE BUENA</p> <p>VIII. QUESO AMARILLO LIQUIDO PARA NACHOS PRESENTACIÓN FRASCO DE 3 A 4 KILOS.- Elaborado a base de leche entera de vaca y/o pasteurizada.</p> <p>Características físicas: de color amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia espesa y olor agradable.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: RICOS, BAKERS & CHEFS, MONTECITO</p> <p>IX. QUESO AÑEJO PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG. Queso maduro añejado tipo Cotija de pasta dura, elaborado con leche de vaca, sin grasas vegetales.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>X. QUESO CREMA PRESENTACIÓN CAJA DE 1.36 a 1.5 kg.- Queso elaborado a base de leche entera de vaca y crema pasteurizada, características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa) y olor agradable.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: LYNCOTT, ESMERALDA, CHANTILLY, PHILADELPHIA.</p> <p>XI. QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO.- Elaborado a base de leche entera de vaca y/o pasteurizada.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: ESMERALDA, SABORI, NOCHE BUENA.</p> <p>XII. QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO.- Elaborado a base de leche de vaca, queso suave, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sin bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: LOS VOLCANES, SABORI, ESMERALDA.</p> <p>XIII. QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO.- Elaborado con leche entera parcialmente y pasteurizada de vaca, sin grasas vegetales, deberá contener grasa butírica, sin almidones y sin conservadores.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: LOS VOLCANES, NOCHE BUENA, ESMERALDA</p> <p>XIV. QUESO PARMESANO FRASCO CON 227 GRS.- Queso granular de pasta dura, elaborado con leche de vaca, sin grasas vegetales.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia sólida y olor agradable.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: KRAFT, PARMA, MY BRAND.</p> <p>XV. REQUESON PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILO.- Elaborado a base de suero fermentado de leche.</p> <p>Características físicas: de color blanco sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sabor suave, textura blanda y granulosa según concentración de grasas, sin sal.</p> <p>XVI. ALIMENTO LACTEO FERMENTADO FRASCO DE 100 A 215 GRS. Características físicas: producto lácteo fermentado, por estar elaborado con leche aporta calcio y proteína, consistencia líquida, contiene lactobacillus, que no exista desarrollo de hongos, temperatura de conservación 4°C, sabor indistinto.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: SOFUL, LC1 NESTLE, BIO4 LALA.</p> <p>XVII. PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO QUE CONTIENE LACTOBACILLUS FRASCO 80 ML. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, ingredientes: agua, azúcar, 3.6% de leche descremada en polvo, glucosa, saborizante artificial y lactobacillus, temperatura de conservación 4°C.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: YAKULT, CHAMYTO, LALA CULT.</p> <p>XVIII. YOGURTH INDIVIDUAL BEBIBLE botella de 240 a 250grs.- Elaborado a base de leche parcialmente descremada.</p>

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>Características físicas: consistencia líquida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: LALA, ALPURA, DANONE</p> <p>XIX. YOGURTH INDIVIDUAL CREMOSO vaso de 120 a 150grs.- Elaborado a base de leche parcialmente descremada.</p> <p>Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE</p> <p>XX. YOGHURT PRESENTACION BOTE DE 1 KG. Yoghurt cremoso elaborado a base de leche parcialmente descremada.</p> <p>Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.</p> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE</p> <p>F) EMBUTIDOS</p> <p>I. CHORIZO por KILO.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva. Deberá contar con Reg. S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>II. GALANTINA por KILO.- Carne deshuesada de pavo, rellena y prensada en forma cilíndrica, cocida a fuego lento. Características físicas: color: Carne firme y rosada, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva. Deberá contar con Reg. S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>III. JAMÓN DE LOMO DE CERDO POR 1 KILO.- Elaborado con carne de lomo de cerdo, especificaciones organolépticas, color: rosado, olor: agradable característico a carne de lomo de cerdo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto deberá ser terso, sin escurrimiento interior de agua, empaque integro original, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C., Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>IV. JAMÓN DE PAVO EN REBANADAS PAQUETE DE 1 KILO.- Elaborado con carne de muslo de pavo, conforme a las siguientes especificaciones: en donde marque su porcentaje de humedad, grasa, humedad máximo, de proteína adicionada 2, fécula máximo 5, bajo en sal, verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color: rosado, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme y compacta, el aspecto del producto deberá ser terso, sin escurrimiento interior de agua, envasado a alto vacío con empaque integro original y con sello TIF, marca registrada e información nutrimental, deberá presentar etiqueta de la marca registrada, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4 °C., Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>V. LONGANIZA por KILO.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva. Deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>VI. PASTEL PIMIENTO por KILO.- Pastel de carne picada y compactada con pimiento en forma rectangular, horneada. Características físicas: color: Carne firme y rosada, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva. Deberá contar con Reg. S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>VII. QUESO DE PUERCO REBANADO empaque de un KILO.- Elaborado con partes carnosas y grasa de la cabeza del cerdo, carne de cerdo, agua, sal yodada, grasa de la cabeza del cerdo, carne de cerdo, agua, sal yodada, condimentos, fosfato de sodio, eritorbato de sodio, azúcar, carmín, glutamato monosódico, nitrato de sodio, que le dan su sabor característico. Prensado en forma rectangular, que no exista deshidratación excesiva. Deberá contar con Reg. S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>VIII. SALCHICHA DE PAVO: Elaborado con carne de muslo de pavo, verificar las siguientes especificaciones técnicas: que contenga exhibido el porcentaje de proteína 9.8%, de almidón 7.7% de proteína de soya 2. Verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color, olor y sabor característico, exento de sabores extraños, textura: consistencia firme sin llegar a estar apelmazado. En presentación paquete de 2.1 a 2.4 kg con empaque integro original con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>VI. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>A) CANJE</p> <p>La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca ofertada, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del producto, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-</p>



Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>B) RECHAZO DE PRODUCTOS:</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Que no cumplan con el lineamiento de "características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección", contenido en el anexo 6 o de la descripción de la partida. -Que no sean del gramaje o tamaño solicitado. -Que sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no se recibirá. -Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. -Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruir o desechar los productos y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>Todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta del proveedor.</p> <p>El proveedor deberá responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a la contratante y/o a terceros.</p> <p>VII. PERSONAL</p> <p>El personal que lleve a cabo el servicio de abasto y traslado de las carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos deberá presentarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo el servicio (mínimo deberá tener cubre boca, malla de cabello, camiseta, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado) - Aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas - Gafete de identificación

ANEXO 2

CANTIDADES DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS

ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA EL DIF

CARNE DE RES

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	BANDERA CARGADA DE RES 120 GRS PIEZA	KILO	138	276
2	CENTRO DE BOLA DE RES FILETEADO EN BISTECES 120 GRS PIEZA	KILO	180	360
3	CARNE DE RES PICADA DE PIERNA	KILO	140	280
4	CARNE DE RES PARA DESHEBRAR CONCHA DE RES 200 GRS PIEZA	KILO	300	600
5	CARNE MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KILO	425	850
6	CARNE PARA HAMBURGUESA DE RES DE 80 A 100 GRS PIEZA	PIEZA	965	1930
7	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 GRS PIEZA	KILO	55	110
8	MILANESA DE RES 120 GRS PIEZA	KILO	142	284
9	RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO 120 GRS PIEZA	KILO	57	114

CARNE DE CERDO

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	CHICHARRÓN DE CERDO 1 KILO PRESENTACIÓN TROZO GRANDE	KILO	65	130
2	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 120 GRS PIEZA	KILO	225	450
3	LOMO DE CABEZA DE CERDO 120 GRS PIEZA	KILO	10	20
4	PIERNA DE CERDO REBANADA SIN HUESO 100 GRS POR REBANADA	KILO	35	70
5	TOCINO AHUMADO REBANADO 100 GRS PIEZA	KILO	175	350

CARNE BLANCA POLLO

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	MILANESA DE POLLO DE PECHUGA APLANADA 120 GRS PIEZA	KILO	600	1200
2	MOLLEJA LIMPIA DE POLLO 25 GRS PIEZA	KILO	12	24
3	MUSLO DE POLLO SIN PIEL 120 A 150 GRS PIEZA	KILO	405	810
4	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL PARTIDA A LA MITAD 600 A 800 GRS PIEZA	KILO	1300	2600
5	PECHUGA DE POLLO EN CUADRITOS CUBOS DE 3 X 3 CMS APROX.	KILO	400	800
6	PECHUGA DE POLLO EN TIRITAS DE 50 GRS PIEZA	KILO	30	60
7	PIERNA DE POLLO SIN PIEL 120 A 150 GRS PIEZA	KILO	800	1600

PESCADO

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	FILETE DE PESCADO BLANCO BASA 22 PIEZAS POR CAJA, 180 A 200 GRS POR FILETE	CAJA	285	570
2	SURIMI SABOR CANGREJO PAQUETE DE 1.13 KG CON 20 BARRITAS	PAQUETE	165	330

LACTEOS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	CREMA ESPESA ACIDA BOTE DE 900 A 960 ML. MARCAS: LALA, ALPURA, LYNCOTT.	BOTE	1400	2800
2	CREMA PARA BATIR BOTE DE 980 ML A 1 LITRO. MARCAS: CHANTY WIP, ALPURA, LYNCOTT.	BOTE	15	30
3	MEDIA CREMA LATA DE 225 A 250 ML. MARCAS: NESTLE, LALA, ALPURA.	LATA	7	14
4	ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE, QUESO TIPO PETIT SUISSE VASO DE 45 GRS. MARCAS: DANONINO DANONE, CHIQUITIN NESTLÉ, YOPLI YOPLAIT.	VASO	550	1100
5	HELADO PRESENTACION BOTE DE 1 LITRO. MARCAS: NESTLÉ, HOLANDA, NUTRISA.	BOTE	45	90
6	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG. MARCAS: GLORIA, CHIPILO.	PAQUETE	400	800
7	QUESO AMARILLO EN REBANADAS CAJA C/100 PIEZAS APROX. 1.8 KG. MARCAS: RANCHERITO, CHIPILO, NOCHE BUENA.	CAJA	25	50
8	QUESO AMARILLO LIQUIDO PARA NACHOS PRESENTACIÓN FRASCO DE 3 A 4 KG. MARCAS: RICOS, BAKER & CHEFS, MONTECITO	FRASCO	21	42
9	QUESO AÑEJO PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG.	PAQUETE	355	710
10	QUESO CREMA PRESENTACIÓN CAJA DE 1.36 A 1.5 KG. MARCAS: LYNCOTT, ESMERALDA, CHANTILLY, PHILADELPHIA.	CAJA	95	190
11	QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: ESMERALDA, SABORI, NOCHE BUENA.	PAQUETE	600	1200

LACTEOS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
12	QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: LOS VOLCANES, SABORI, ESMERALDA.	PAQUETE	525	1050
13	QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: LOS VOLCANES, NOCHE BUENA, ESMERALDA.	PAQUETE	1200	2400
14	QUESO PARMESANO FRASCO DE 227 GR. MARCAS: KRAFT, PARMA, MY BRAND.	FRASCO	40	80
15	REQUESON PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILO.	KILO	30	60
16	ALIMENTO LACTEO FERMENTADO FRASCO DE 100 A 215 GRS. MARCAS: SOFUL, LC1 NESTLÉ, BIO4 LALA.	FRASCO	3900	7800
17	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO CONTIENE LACTOBACILLUS FRASCO 80 ML. MARCAS: YAKULT, CHAMYTO, LALA CULT.	FRASCO	3900	7800
18	YOGURTH INDIVIDUAL BEBIBLE BOTELLA DE 240 A 250 GRS. MARCAS: LALA, ALPURA, DANONE	BOTELLA	1100	2200
19	YOGURTH INDIVIDUAL CREMOSO VASO DE 120 A 150 GRS. MARCAS: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE.	VASO	3150	6300
20	YOGHURT PRESENTACION BOTE DE 1 KG. MARCAS: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE.	BOTE	1200	2400

EMBUTIDOS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	CHORIZO POR KILO	KILO	255	510
2	GALANTINA POR KILO	KILO	4	8
3	JAMON DE LOMO DE CERDO POR KILO	KILO	305	610
4	JAMON DE PAVO REBANADO PAQUETE 1 KG	PAQUETE	1275	2550
5	LONGANIZA POR KILO	KILO	90	180
6	PASTEL PIMIENTO POR KILO	KILO	35	70
7	QUESO DE PUERCO REBANADO POR KILO	KILO	35	70
8	SALCHICHA DE PAVO PAQUETE DE 2.1 A 2.4 KG.	PAQUETE	380	760

Nota. El presente anexo contiene las cantidades mínimas y máximas estimadas de consumo durante la vigencia del servicio, mismas que son de referencia, sin que estas cantidades impliquen compromiso de volumen de la adquisición por la Contratante, por lo que el compromiso será del mínimo contratado.

ANEXO 3

DETALLES INFORMATIVOS DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS

ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA EL DIF								
No.	Producto	Unidad de Medida	Cantidad Mínima por el Periodo	Cantidad Máxima por el Periodo	MARCA Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	DISTRIBUIDOR	LUGAR DE PROCEDENCIA	CADUCIDAD
1	BANDERA CARGADA DE RES 120 GRS PIEZA	KILO	138	276				
2	CENTRO DE BOLA DE RES FILETEADO EN BISTECES 120 GRS PIEZA	KILO	180	360				
3	CARNE DE RES PICADA DE PIERNA	KILO	140	280				
4	CARNE DE RES PARA DESHEBRAR CONCHA DE RES 200 GRS PIEZA	KILO	300	600				
5	CARNE MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KILO	425	850				
6	CARNE PARA HAMBURGUESA DE RES DE 80 A 100 GRS PIEZA	PIEZA	965	1930				
7	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 GRS PIEZA	KILO	55	110				
8	MILANESA DE RES 120 GRS PIEZA	KILO	142	284				
9	RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO 120 GRS PIEZA	KILO	57	114				
10	CHICHARRÓN DE CERDO 1 KILO PRESENTACIÓN TROZO GRANDE	KILO	65	130				
11	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 120 GRS PIEZA	KILO	225	450				
12	LOMO DE CABEZA DE CERDO 120 GRS PIEZA	KILO	10	20				
13	PIERNA DE CERDO REBANADA SIN HUESO 100 GRS POR REBANADA	KILO	35	70				
14	TOCINO AHUMADO REBANADO 100 GRS PIEZA	KILO	175	350				
15	MILANESA DE POLLO DE PECHUGA APLANADA 120 GRS PIEZA	KILO	600	1200				
16	MOLLEJA LIMPIA DE POLLO 25 GRS PIEZA	KILO	12	24				
17	MUSLO DE POLLO SIN PIEL 120 A 150 GRS PIEZA	KILO	405	810				
18	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL PARTIDA A LA MITAD 600 A 800 GRS PIEZA	KILO	1300	2600				
19	PECHUGA DE POLLO EN CUADRITOS CUBOS DE 3 X 3 CMS APROXIMADAMENTE	KILO	400	800				
20	PECHUGA DE POLLO EN TIRITAS DE 50 GRS PIEZA	KILO	30	60				
21	PIERNA DE POLLO SIN PIEL 120 A 150 GRS PIEZA	KILO	800	1600				
22	FILETE DE PESCADO BLANCO BASA 22 PIEZAS POR CAJA, DE 180 A 200 GRS POR FILETE	CAJA	285	570				
23	SURIMI SABOR CANGREJO PAQUETE DE 1.13 KG CON 20 BARRITAS	PAQUETE	165	330				
24	CREMA ESPESA ACIDA BOTE DE 900 A 960 ML. MARCAS: LALA, ALPURA, LYNCOTT.	BOTE	1400	2800				
25	CREMA PARA BATIR BOTE DE 980 ML A 1 LITRO. MARCAS: CHANTY WIP, ALPURA, LYNCOTT.	BOTE	15	30				
26	MEDIA CREMA LATA DE 225 A 250 ML. MARCAS: NESTLE, LALA, ALPURA.	LATA	7	14				
27	ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE, QUESO TIPO PETIT SUISSE VASO DE 45 GRS. MARCAS: DANONINO DANONE, CHIQUITIN NESTLÉ, YOPLI YOPLAIT.	VASO	550	1100				
28	HELADO PRESENTACION BOTE DE 1 LITRO. MARCAS: NESTLÉ, HOLANDA, NUTRISA.	BOTE	45	90				
29	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG. MARCAS: GLORIA, CHIPILO.	PAQUETE	400	800				
30	QUESO AMARILLO EN REBANADAS CAJA C/100 PIEZAS APROX. 1.8 KG. MARCAS: RANCHERITO, CHIPILO, NOCHE BUENA.	CAJA	25	50				
31	QUESO AMARILLO LIQUIDO PARA NACHOS PRESENTACION FRASCO DE 3 A 4 KG. MARCAS: RICOS, BAKER & CHEFS, MONTECITO	FRASCO	21	42				
32	QUESO AÑEJO PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG.	PAQUETE	355	710				
33	QUESO CREMA PRESENTACION CAJA DE 1.36 A 1.5 KG. MARCAS: LYNCOTT, ESMERALDA, CHANTILLY, PHILADELPHIA.	CAJA	95	190				
34	QUESO MANCHEGO PRESENTACION PAQUETE DE 1	PAQUETE	600	1200				

ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA EL DIF								
No.	Producto	Unidad de Medida	Cantidad Mínima por el Periodo	Cantidad Máxima por el Periodo	MARCA Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE	DISTRIBUIDOR	LUGAR DE PROCEDENCIA	CADUCIDAD
	KILO. MARCAS: ESMERALDA, SABORI, NOCHE BUENA.							
35	QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: LOS VOLCANES, SABORI, ESMERALDA.	PAQUETE	525	1050				
36	QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: LOS VOLCANES, NOCHE BUENA, ESMERALDA.	PAQUETE	1200	2400				
37	QUESO PARMESANO FRASCO DE 227 GR. MARCAS: KRAFT, PARMA, MY BRAND.	FRASCO	40	80				
38	REQUESON PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILO.	KILO	30	60				
39	ALIMENTO LACTEO FERMENTADO FRASCO DE 100 A 215 GRS. MARCAS: SOFUL, LC1 NESTLÉ, BIO4 LALA.	FRASCO	3900	7800				
40	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO CONTIENE LACTOBACILLUS FRASCO 80 ML. MARCAS: YAKULT, CHAMYTO, LALA CULT.	FRASCO	3900	7800				
41	YOGURTH INDIVIDUAL BEBIBLE BOTELLA DE 240 A 250 GRS. MARCAS: LALA, ALPURA, DANONE	BOTELLA	1100	2200				
42	YOGURTH INDIVIDUAL CREMOSO VASO DE 120 A 150 GRS. MARCAS: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE.	VASO	3150	6300				
43	YOGHURT PRESENTACION BOTE DE 1 KG. MARCAS: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE.	BOTE	1200	2400				
44	CHORIZO POR KILO	KILO	255	510				
45	GALANTINA POR KILO	KILO	4	8				
46	JAMON DE LOMO DE CERDO POR KILO	KILO	305	610				
47	JAMON DE PAVO REBANADO PAQUETE 1 KG	PAQUETE	1275	2550				
48	LONGANIZA POR KILO	KILO	90	180				
49	PASTEL PIMIENTO POR KILO	KILO	35	70				
50	QUESO DE PUERCO REBANADO POR KILO	KILO	35	70				
51	SALCHICHA DE PAVO PAQUETE DE 2.1 A 2.4 KG.	PAQUETE	380	760				

ANEXO 4

COSTOS UNITARIOS DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS (INFORMATIVO)

ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA EL DIF							
No.	Producto	Unidad de Medida	Cantidad Mínima por el Periodo	Cantidad Máxima por el Periodo	Precio Unitario	Marca con una "X" si el bien lleva I.V.A.	Marca con una "X" si el bien no lleva I.V.A.
1	BANDERA CARGADA DE RES 120 GRS PIEZA	KILO	138	276			
2	CENTRO DE BOLA DE RES FILETEADO EN BISTECES 120 GRS PIEZA	KILO	180	360			
3	CARNE DE RES PICADA DE PIERNA	KILO	140	280			
4	CARNE DE RES PARA DESHEBRAR CONCHA DE RES 200 GRS PIEZA	KILO	300	600			
5	CARNE MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KILO	425	850			
6	CARNE PARA HAMBURGUESA DE RES DE 80 A 100 GRS PIEZA	PIEZA	965	1930			
7	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 GRS PIEZA	KILO	55	110			
8	MILANESA DE RES 120 GRS PIEZA	KILO	142	284			
9	RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO 120 GRS PIEZA	KILO	57	114			
10	CHICHARRÓN DE CERDO 1 KILO PRESENTACIÓN TROZO GRANDE	KILO	65	130			
11	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 120 GRS PIEZA	KILO	225	450			
12	LOMO DE CABEZA DE CERDO 120 GRS PIEZA	KILO	10	20			
13	PIERNA DE CERDO REBANADA SIN HUESO 100 GRS POR REBANADA	KILO	35	70			
14	TOCINO AHUMADO REBANADO 100 GRS PIEZA	KILO	175	350			
15	MILANESA DE POLLO DE PECHUGA APLANADA 120 GRS PIEZA	KILO	600	1200			
16	MOLLEJA LIMPIA DE POLLO 25 GRS PIEZA	KILO	12	24			
17	MUSLO DE POLLO SIN PIEL 120 A 150 GRS PIEZA	KILO	405	810			
18	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL PARTIDA A LA MITAD 600 A 800 GRS PIEZA	KILO	1300	2600			
19	PECHUGA DE POLLO EN CUADRITOS CUBOS DE 3 X 3 CMS APROXIMADAMENTE	KILO	400	800			
20	PECHUGA DE POLLO EN TIRITAS DE 50 GRS PIEZA	KILO	30	60			
21	PIERNA DE POLLO SIN PIEL 120 A 150 GRS PIEZA	KILO	800	1600			
22	FILETE DE PESCADO BLANCO BASA 22 PIEZAS POR CAJA, DE 180 A 200 GRS POR FILETE	CAJA	285	570			
23	SURIMI SABOR CANGREJO PAQUETE DE 1.13 KG CON 20 BARRITAS	PAQUETE	165	330			
24	CREMA ESPESA ACIDA BOTE DE 900 A 960 ML. MARCAS: LALA, ALPURA, LYNCOTT.	BOTE	1400	2800			
25	CREMA PARA BATIR BOTE DE 980 ML A 1 LITRO. MARCAS: CHANTY WIP, ALPURA, LYNCOTT.	BOTE	15	30			
26	MEDIA CREMA LATA DE 225 A 250 ML. MARCAS: NESTLE, LALA, ALPURA.	LATA	7	14			
27	ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE, QUESO TIPO PETIT SUISSE VASO DE 45 GRS. MARCAS: DANONINO DANONE, CHIQUITIN NESTLÉ, YOPLI YOPLAIT.	VASO	550	1100			
28	HELADO PRESENTACION BOTE DE 1 LITRO. MARCAS: NESTLÉ, HOLANDA, NUTRISA.	BOTE	45	90			
29	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG. MARCAS: GLORIA, CHIPILO.	PAQUETE	400	800			
30	QUESO AMARILLO EN REBANADAS CAJA C/100 PIEZAS APROX. 1.8 KG. MARCAS: RANCHERITO, CHIPILO, NOCHE BUENA.	CAJA	25	50			
31	QUESO AMARILLO LIQUIDO PARA NACHOS PRESENTACIÓN FRASCO DE 3 A 4 KG. MARCAS: RICOS, BAKER & CHEFS, MONTECITO	FRASCO	21	42			
32	QUESO AÑEJO PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG.	PAQUETE	355	710			
33	QUESO CREMA PRESENTACIÓN CAJA DE 1.36 A 1.5 KG. MARCAS: LYNCOTT, ESMERALDA, CHANTILLY, PHILADELPHIA.	CAJA	95	190			
34	QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: ESMERALDA, SABORI, NOCHE BUENA.	PAQUETE	600	1200			

ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA EL DIF							
No.	Producto	Unidad de Medida	Cantidad Mínima por el Periodo	Cantidad Máxima por el Periodo	Precio Unitario	Marca con una "X" si el bien lleva I.V.A.	Marca con una "X" si el bien no lleva I.V.A.
35	QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: LOS VOLCANES, SABORI, ESMERALDA.	PAQUETE	525	1050			
36	QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: LOS VOLCANES, NOCHE BUENA, ESMERALDA.	PAQUETE	1200	2400			
37	QUESO PARMESANO FRASCO DE 227 GR. MARCAS: KRAFT, PARMA, MY BRAND.	FRASCO	40	80			
38	REQUESON PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILO.	KILO	30	60			
39	ALIMENTO LACTEO FERMENTADO FRASCO DE 100 A 215 GRS. MARCAS: SOFUL, LC1 NESTLÉ, BIO4 LALA.	FRASCO	3900	7800			
40	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO CONTIENE LACTOBACILLUS FRASCO 80 ML. MARCAS: YAKULT, CHAMYTO, LALA CULT.	FRASCO	3900	7800			
41	YOGURTH INDIVIDUAL BEBIBLE BOTELLA DE 240 A 250 GRS. MARCAS: LALA, ALPURA, DANONE	BOTELLA	1100	2200			
42	YOGURTH INDIVIDUAL CREMOSO VASO DE 120 A 150 GRS. MARCAS: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE.	VASO	3150	6300			
43	YOGHURT PRESENTACION BOTE DE 1 KG. MARCAS: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE.	BOTE	1200	2400			
44	CHORIZO POR KILO	KILO	255	510			
45	GALANTINA POR KILO	KILO	4	8			
46	JAMON DE LOMO DE CERDO POR KILO	KILO	305	610			
47	JAMON DE PAVO REBANADO PAQUETE 1 KG	PAQUETE	1275	2550			
48	LONGANIZA POR KILO	KILO	90	180			
49	PASTEL PIMIENTO POR KILO	KILO	35	70			
50	QUESO DE PUERCO REBANADO POR KILO	KILO	35	70			
51	SALCHICHA DE PAVO PAQUETE DE 2.1 A 2.4 KG.	PAQUETE	380	760			
					SUBTOTAL		
					IVA		
					TOTAL		

ANEXO 5

LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO

- a) **CASA DEL ABUE: EN EL ÁREA DE PANADERÍA, CON DOMICILIO EN 11 NORTE NÚMERO 1810 DE LA COLONIA EL TAMBORCITO, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON LA C. ENRIQUETA VEGA LÓPEZ. TELÉFONO: 2 42 29 09 Y 2 42 25 15.**

CASA DEL ABUE PANADERIA:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS	ENTREGA DE PEDIDO SEMANAL AL PROVEEDOR 12:00HRS A 18:00 HRS ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ EL DÍA MIÉRCOLES DE CADA SEMANA VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIERCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- b) **CASA DEL ABUE: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN 11 NORTE NÚMERO 1810 DE LA COLONIA EL TAMBORCITO, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON EL LIC. EN GASTRONOMÍA EDGAR PORTILLO SANTAMARIA. TELÉFONO: 2 42 29 09 Y 2 42 25 15.**

CASA DEL ABUE COCINA:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS	ENTREGA DE PEDIDO SEMANAL AL PROVEEDOR 12:00HRS A 18:00 HRS ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ EL DÍA MIÉRCOLES DE CADA SEMANA VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIERCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

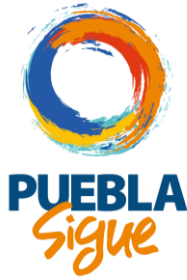
- c) **CASA DEL ESTUDIANTE: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN AVENIDA SAN FRANCISCO NÚMERO 2416 DE LA COLONIA JARDINES DE SAN MANUEL, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. MARIA DE LOURDES SANCHEZ FLORES. TELÉFONO: 2 33 16 00.**

CASA DEL ESTUDIANTE:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS	ENTREGA DE PEDIDO SEMANAL AL PROVEEDOR 12:00HRS A 18:00 HRS ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ EL DÍA MIÉRCOLES DE CADA SEMANA VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIERCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- d) **CASA DEL ADOLESCENTE: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN KM. 4.5 CARRETERA FEDERAL ATlixco No 4405, COL. EMILIANO ZAPATA, SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. MARIA DE LOS ANGELES RAMIREZ BENITEZ. TELÉFONO: 2 34 18 86 Y 2 35 54 58.**



CASA DEL ADOLESCENTE:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS	ENTREGA DE PEDIDO SEMANAL AL PROVEEDOR 12:00HRS A 18:00 HRS ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ EL DÍA MIÉRCOLES DE CADA SEMANA VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIERCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- e) **CASA DE ÁNGELES: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN ANTIGUO CAMINO SANTA CLARA OCOYUCAN No 11, COL. EMILIANO ZAPATA, SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. MARIBEL CASTRO PINEDA. TELÉFONO: 2 84 25 72 Y 2 84 25 70.**

CASA DE ÁNGELES:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS	ENTREGA DE PEDIDO SEMANAL AL PROVEEDOR 12:00HRS A 18:00 HRS ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ EL DÍA MIÉRCOLES DE CADA SEMANA VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIERCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- f) **CASA DE LA NIÑEZ POBLANA: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN CARRETERA FEDERAL PUEBLA ATLIXCO No 4505, COL. EMILIANO ZAPATA, SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. PAOLA RODRIGUEZ RUGARCIA. TELÉFONO: 2 84 25 67 Y 2 84 25 68.**

CASA DE LA NIÑEZ POBLANA:

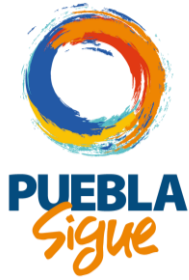
LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS	ENTREGA DE PEDIDO SEMANAL AL PROVEEDOR 12:00HRS A 18:00 HRS ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 10:00 HRS A 13:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ EL DÍA MIÉRCOLES DE CADA SEMANA VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIERCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

ANEXO 6

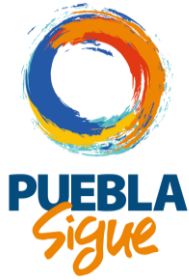
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS PRODUCTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

ALIMENTOS	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
PRODUCTOS LACTEOS	ENVASADO	Envases en buen estado, sin golpes, rotos, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida. Fechas de caducidad vigente.	Envases abollados, o enmohecidos, con derrames o escurrimiento, abombados o picadas. Conservas caseras, Caducidad vencida.
	Olor	Característico	Con olores extraños
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío con fecha de caducidad vigente.	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en el envase o envoltura o estar vencida.
	Sabor	Característico	Rancio
	Color	Uniforme	Anormal
	Apariencia	Sin partículas extrañas	Con partículas extrañas o moho
Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c	
Carnes Rojas	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Color	Res: rojo brillante Cerdo: rosa pálido	Verdoso o café oscuro, descolorida
Chicharrón	Color	Dorado	Demasiado claro o muy oscuro
	Textura	Duro no excesivo, crujiente	Excesivamente duro, blando
	Apariencia	Sin exceso de grasa, en trozos grandes	Trozos muy pequeños, mucha grasa
	Sabor	Característico	Rancio
Tocino ahumado	Color	Blanco rosado	Que no existan cambios de color
	Sabor	Característico	Rancio o desagradable
	Olor	Característico	Rancio o desagradable
	Textura	Carne firme y suave	Con magulladuras o pegajosa
	Apariencia	Con grasa firme y suave	Bordes resecos, con grasa dura, coloraciones rojas, amarillas o moradas fuertes
Carnes frías (Embutidos)	Temperatura	Máxima de 4° c Fecha de caducidad vigente Etiquetado marca y gramaje con sello TIF.	Fecha de caducidad vencida sin sello TIF.
Pollo	Olor	Característico	Anormal
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas carne blanda y con canutos
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C	Refrigerados a más de 4°C
	Color	Característico (blanco o rosado) sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras
Menudencias de pollo	Olor	Característico	Desagradable
	Textura	Firme, húmeda	Suave
	Color	Característico y sin vesícula biliar	Color no característico y con la vesícula biliar



ALIMENTOS	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
	Apariencia	Frescas	desgarrada en el entorno de la carne Congelados
Pescados	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	Textura	Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: mínimo 18°C sin signos de descongelación	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Apariencia	Frescas	Congelados

Además de lo anterior, deberá considerar las especificaciones solicitadas en la descripción de la partida y Numeral V.I, una caducidad mínima de 3 días naturales para las carnes rojas y el pollo, con una caducidad mínima de 45 días naturales para pescados y con una caducidad mínima de 20 días naturales para lácteos y embutidos.



LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL

ARTÍCULO 77

La Secretaría, los Comités Municipales, las dependencias y las entidades se abstendrán de recibir propuestas o celebrar contrato alguno en las materias a que se refiere esta Ley, en su caso, con las personas siguientes:

I. Aquéllas en que el servidor público que intervenga en cualquier etapa de los procedimientos de adjudicación y contratación, tenga interés personal, familiar o de negocios, incluyendo aquéllas de las que pueda resultar algún beneficio para él, su cónyuge o sus parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el servidor público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte;

II. Las que desempeñen un empleo cargo o comisión en el servicio público, o bien las sociedades de que dichas personas formen parte, así como las inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público;

III. Aquellos proveedores que, por causas imputables a ellos mismos, la contratante les hubiere rescindido administrativamente más de un contrato dentro de un lapso de dos años calendario contados a partir de la notificación de la primera rescisión, impedimento que prevalecerá ante todas las dependencias o entidades estatales y municipales durante dos años calendario contados a partir de la notificación de la rescisión del segundo contrato;

IV. Las que se encuentren inhabilitadas por resolución de la Secretaría de la Contraloría, los Comités Municipales o la Contraloría Municipal, en los términos de este ordenamiento o de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las mismas para el Estado de Puebla; o su inscripción en el Padrón de Proveedores se encuentre suspendida o cancelada;

V. Los proveedores que se encuentren en situación de atraso en las entregas de los bienes o en la prestación de los servicios por causas imputables a ellos mismos, respecto de otro u otros contratos celebrados de la misma Administración Pública Estatal o Municipal, siempre y cuando éstas hayan resultado gravemente perjudicadas.

VI. Aquéllas que hayan sido declaradas en suspensión de pagos, estado de quiebra o sujetas a concurso de acreedores;

VII. Aquéllas que presenten propuestas en una misma partida de un bien o servicio en un procedimiento de contratación y que se encuentren vinculadas entre sí por algún socio o asociado común;

VIII. Las que pretenden participar en un procedimiento de contratación y previamente hayan realizado o se encuentren realizando, por sí o a través de empresas que conformen parte del mismo grupo empresarial, en virtud de otro contrato, trabajos de análisis y control de calidad, preparación de especificaciones, presupuesto, o la elaboración de cualquier documento vinculado con el procedimiento con el que se encuentran interesados en participar;

IX. Aquéllas que por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial pretendan ser contratadas para elaboración de dictámenes, Peritajes y avalúos, cuando estos hayan de ser utilizados para resolver discrepancias derivadas de los contratos en que dichas personas o empresas sean parte;

X. Las que celebren contratos sobre las materias reguladas por esta Ley contraviniéndola o sin estar facultadas para hacer uso de derecho de propiedad intelectual, o las que actúen dolosamente o de mala fe; y

XI. Las demás que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por disposición de Ley.