

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, BIENES Y SERVICIOS**



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

BASES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-009-472/2019

CONTRATACIÓN DEL:

**SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE ABARROTES,
CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS, FRUTAS
Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA**

PARA EL:

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

OCTUBRE DE 2019

CALENDARIO	
FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	08 DE OCTUBRE DE 2019
PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL 09 DE OCTUBRE DE 2019 A LAS 16:00 HORAS
ENVÍO DE DUDAS	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL MIERCOLES 09 DE OCTUBRE DE 2019
JUNTA DE ACLARACIONES	EL LUNES 14 DE OCTUBRE DE 2019 A LAS 10:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL LUNES 21 DE OCTUBRE DE 2019 A LAS 10:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL JUEVES 24 DE OCTUBRE DE 2019 A LAS 16:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 17:00 HORAS DEL VIERNES 25 DE OCTUBRE DE 2019

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
CÁRATULA DEL ANEXO B
ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA
ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA
ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA
ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO
ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS
ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES
ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO (PARTES 1 Y 2)
ANEXO I: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

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, 31 fracción III, 34 fracción XXII y Décimo transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla, así como en lo dispuesto en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 67 fracción V, 80, 82 primer párrafo, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 54 fracción I de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2019, 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 GESAL-009-472/2019

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS 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 Administración del Gobierno del Estado de Puebla a través de la Dirección de Adquisiciones, Bienes y Servicios de la Unidad de Contrataciones de Bienes, Servicios y Obra de la Subsecretaría de Administración.

1.3.- ADMINISTRADORA DEL CONTRATO (CONTRATANTE): Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

1.3.1 VERIFICADOR DEL CONTRATO: Dirección de Ecología de la Salud del 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 Administración, Avenida 11 Oriente número 2224 en la Colonia Azcárate, de la Ciudad de Puebla, Puebla.

1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: Calle 5 de Mayo, Num. 1606 Colonia Centro C.P. 72000.

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 GESAL-009-472/2019.

1.10.- CONTRALORÍA: El Órgano Interno de Control en la Secretaría de Administración.

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 SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

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

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

2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.

2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL MARTES 08 AL MIÉRCOLES 09 DE OCTUBRE DE 2019.

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, Bienes y Servicios, ubicada en la planta baja del domicilio de la Convocante, **DEL MARTES 08 AL MIÉRCOLES 09 DE OCTUBRE DE 2019.** 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 la constancia de situación fiscal actualizada al año 2019 del licitante y de la identificación oficial **VIGENTE (credencial del IFE/INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL)** de la persona que realiza el trámite y firma el Anexo G. Esta orden de cobro se expedirá **EN LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE DEL MARTES 08 AL MIÉRCOLES 09 DE OCTUBRE DE 2019,** 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 Función Pública, 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 Función Pública del Gobierno del Estado de Puebla, 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 Atlixcayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlixcayotl, 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.puebla.gob.mx realizando los siguientes pasos:**

1. Menú: “Trámites”
2. Ícono: “Negocios y Empresas”
3. Constancia de no inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas para participar en procedimientos de adjudicación.
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 el ANEXO G de las bases debidamente requisitado **ASÍ COMO LA CONSTANCIA DE NO INHABILITADO DE PERSONAS FÍSICAS Y/O JURÍDICAS, COPIA DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL ACTUALIZADA AL AÑO 2019 DEL LICITANTE Y DE LA IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE (CREDENCIAL DEL IFE/INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL) DE LA PERSONA QUE REALIZA EL TRÁMITE Y FIRMA EL ANEXO G al siguiente correo:**

francis.molina@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 MARTES 08 AL MIÉRCOLES 09 DE OCTUBRE DE 2019 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. 5062.

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 09 de OCTUBRE de 2019.**

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, 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 **GESAL-009-472/2019** 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 2019 (original o copia certificada para cotejo y copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma.

B) PERSONA JURÍDICA

- Registro Federal de Contribuyentes, debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada al año 2019 (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 presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste la modificación (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con los bienes, motivo de esta Licitación).
- 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 (**IFE/INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma, y

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 fólder 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 dentro del fólder de copias dirigida a la Convocante, (de acuerdo al ANEXO A) indicando el procedimiento **GESAL-009-472/2019**, 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 **GESAL-009-472/2019**.

- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

B) PERSONA 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 **GESAL-009-472/2019**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

3.3.- 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 original en hoja membretada del licitante, debidamente sellada y firmada por el representante legal, dirigida a la convocante y haciendo referencia al

presente procedimiento **GESAL-009-472/2019**, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría de la Función Pública, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón.

3.4.- Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada 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 fólder con broche baco (cada juego de copias en un fólder), dentro del sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA NI DENTRO DE MICAS TRANSPARENTES.**

3.5.- En caso de que el licitante no presente la copia simple de algún documento, podrá, de así considerarlo pertinente y bajo su propio riesgo, dejar el documento original para copia y cotejo por parte de la Convocante, pudiendo solicitar su devolución hasta el día hábil posterior a la emisión del fallo de la licitación.

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 **GESAL-009-472/2019** 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. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA NI DENTRO DE MICAS TRANSPARENTES.**

4.1.2.- Aquellos documentos que formen parte de la propuesta técnica y que por su misma naturaleza no puedan ser modificados o alterados, se acepta que se presenten en su forma original, con copia simple para su cotejo, copias que deberán estar **foliadas, selladas** y debidamente **firmadas** por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial, **la devolución de los originales o copias certificadas para cotejo serán devueltas hasta el día hábil posterior a la emisión del fallo de la licitación.**

4.1.3.- La propuesta técnica (**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.

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.

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, 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 hasta el 31 de diciembre de 2019.

4.3.1.- El presente procedimiento es en modalidad de contrato abierto, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante estará obligada a la contratación del monto mínimo adjudicado, quedando el monto máximo sujeto a 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 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 un año**, 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, celebrados durante los últimos años sin exceder de tres, en los que compruebe la prestación del servicio igual o similar al requerido.

4.6.2.- REQUISITOS TECNICOS QUE APLICAN PARA LA PARTIDA 1:

4.6.2.1.- Los licitantes deberán presentar el **Anexo 3** debidamente requisitado indicando **una de las marcas señaladas en la descripción de la partida**; donde no se señale, indicar la marca ofertada o distribuidor para los productos a granel o fabricante en caso de que aplique y caducidad del producto ofertado mínima de 15 días naturales.

También deberán presentarlo en forma digital dentro de su usb.

4.6.2.2.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible del comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a 3 meses (Recibo de luz, agua, teléfono, estado de cuenta) o Contrato de arrendamiento que acredite que cuenta con las instalaciones necesarias para la operación y prestación del servicio.

4.6.2.3.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada, para ello donde se comprometa en caso de resultar adjudicado:

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

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

- Que los productos serán transportados en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.

b) A 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.

c) A garantizar que el personal que realizará la prestación del servicio (mínimo dos personas) 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.

d) 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 alimento (no obstante haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura) sufran alteraciones físico-químicas.

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

- Que no cumplan con el lineamiento de Características físicoquímicas de los productos para su recepción o selección (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.

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

g) A garantizar que, todos los gastos que se generen

con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta de mi representada.

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

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

j) A que la transportación, alimentación y viáticos en general derivado de la prestación del servicio será sin cargo extra para la contratante.

k) No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.

l) A garantizar el servicio en cuanto a su correcta funcionalidad durante la vigencia del contrato.

m) A no subcontratar el servicio solicitado por la contratante.

n) A proporcionar un número de teléfono local para cualquier aclaración del servicio, con atención las 24 horas del día.

4.6.2.4.- 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 manifieste que los bienes cuentan y cumplen con las siguientes normas y en apego a lo solicitado en la descripción de la partida:

a) NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

b) NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el

proceso de alimentos bebidas o suplementos alimenticios.

c) NMX-F-605-NORMEX-2015. Alimentos manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H.

d) NMX FF-114-SCFI-2009. Grano de amaranto (*amaranthus spp.*) para uso y consumo humano-especificaciones y métodos de ensayo.

e) NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones.

4.6.2.5.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible de los siguientes documentos:

a) 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.

b) Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.

c) Certificado ISO 22000:2005 vigente en cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Seguridad Alimentaria; y su alcance mínimo deberá ser para: compra, almacenamiento, empaque y entrega de productos alimenticios a instituciones públicas y privadas. (Deberá presentarse en original para cotejo y copia simple legible), a nombre del licitante.

4.6.3.- REQUISITOS TECNICOS QUE APLICAN PARA LA PARTIDA 2:

4.6.3.1.- Los licitantes deberán presentar el **Anexo 9** debidamente requisitado, indicando **una de las marcas señaladas en la descripción** y donde no se señale indicar la marca ofertada y/o nombre del fabricante, distribuidor, caducidad y lugar de procedencia el cual deberá coincidir con el Certificado del Rastro TIF (aplica para carnes rojas y pollo).

También deberán presentarlo en formato digital dentro

de la usb.

4.6.3.2.- 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 comprometa en caso de resultar adjudicado 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 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, para que los productos conserven sus características organolépticas y se cumplan con los parámetros de calidad de especificaciones requeridas.

4.6.3.3.- Los Licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello donde manifieste 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.

4.6.3.4.- Los licitantes deberán presentar copia simple legible del siguiente Certificado:

a) Certificado ISO 22000:2005 vigente expedido por un organismo de certificación acreditado, en cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Seguridad Alimentaria; y su alcance mínimo deberá ser para: compra, almacenamiento, empaque y entrega de productos alimenticios a

instituciones públicas y privadas. (Deberá presentarse en original para cotejo y copia simple legible), a nombre del licitante.

4.6.3.5.- 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.

4.6.3.6.- 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 comprometa en caso de resultar adjudicado a:

a) Realizar el retiro y canje de aquellos productos que no se entreguen con la marca ofertada, en caso de que aplique, 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 físicoquímicas de los productos para su recepción o selección (contenido en el **anexo 12** 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 12 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) 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

4.6.3.7.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa debidamente firmada por la persona

autorizada para ello en donde manifiesta que cumple y se apega a las siguientes normas oficiales mexicanas.

a) NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones; y 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.

4.6.3.8.- 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/o embutidos. 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.

4.6.4.- REQUISITOS TECNICOS QUE APLICAN PARA LA PARTIDA 3:

4.6.4.1.- Los licitantes deberán incluir en su propuesta técnica lo siguiente:

a) Un número telefónico local para cualquier aclaración del servicio, con atención de 8 am a 8 pm de lunes a viernes.

b) Copia simple legible de comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a 3 meses.

4.6.4.2.- Los licitantes deberán presentar el Anexo 17 debidamente requisitado, indicando la marca y/o nombre del distribuidor de los productos ofertados.

También deberán presentarlo en forma digital dentro de la usb.

4.6.4.3.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello, donde se comprometa en caso de resultar adjudicado:

a) A realizar el servicio en el plazo y lugares señalados por la contratante.

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

c) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en el almacén de la contratante, estos le serán devueltos a mi representada y deberán sustituirlos en

el mismo día a más tardar las 5 pm. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

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

e) A garantizar la entrega del abasto de frutas y verduras de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida, en las cantidades solicitadas en los pedidos mensuales y lugares establecidos en el anexo 15.

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

g) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en la descripción del servicio.

h) A que las frutas y verduras serán transportados en vehículo cerrado limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.

i) A contar con el personal calificado, recursos financieros suficientes y equipo requerido de manera inmediata y permanente durante todo el periodo del servicio.

j) A que el personal que distribuya las frutas y verduras deberá portar uniforme limpio y adecuado (mínimo deberá tener cubre boca, malla de cabello, camisa o playera, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado), aseado (uñas cortas, cabello recogido) y portará gafete de identificación con fotografía y nombre visible.

k) A dar respuesta en un término de 4 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese el producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

l) A aceptar que una persona designada por la

contratante supervise en sitio, en forma constante y aleatoria, el abasto de frutas y verduras, en cuanto a:

- Tamaño.
- Peso.
- Frescura.
- Calidad uniforme.
- Características organolépticas (color, olor, textura).

Lo anterior, a fin de aceptar o rechazar aquellos productos que presenten características indeseables, como:

- Mohos.
- Materia extraña.
- Manchas.
- Magulladuras.
- Residuos de tierra.
- Presencia de fauna nociva.
- Insectos.
- Roedores.

m) A que la transportación, alimentación y viáticos en general derivado de la prestación del servicio será sin cargo extra para la contratante. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.

n) A presentar ante la contratante la opinión de cumplimiento, de acuerdo a las disposiciones de la Normatividad en la materia, el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social, al momento de la formalización del contrato.

4.6.4.4.- 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 manifieste que conoce y se apeg a la siguiente norma mexicana:

NOM-251-SSA1-2009 Norma oficial mexicana que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4.6.4.5.- Los licitantes deberán presentar en copia simple legible de los siguientes documentos:

a) 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.

b) Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.

c) Certificado ISO 22000:2005 vigente expedido por un organismo de certificación acreditado, en cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Seguridad Alimentaria; y su alcance mínimo deberá ser para: compra, almacenamiento, empaque y entrega de productos alimenticios a instituciones públicas y privadas. (Deberá presentarse en original para cotejo y copia simple legible), a nombre del licitante.

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**.

b) Deberán presentar 2 recopiladores Lefort de dos argollas, uno con la documentación en original y el otro con la copia. De igual forma, se les solicita **no presentar hojas sueltas y engrapadas, engargoladas, dentro de protector o en fólter 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 deberán estar **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 Prestación del servicio: “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 estar 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 presentarse en fólder tamaño carta con broche baco, estar impresos en papel membretado original del licitante, dirigida a la convocante, indicando el número de la presente Licitación **GESAL-009-472/2019**, 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 DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA NI DENTRO DE MICAS TRANSPARENTES.**

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.

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.- 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 **30 días naturales** previos al acto de revisión de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

5.2.3.- PARA LA PARTIDA 1 deberán entregar el Anexo 4 debidamente requisitado

PARA LA PARTIDA 2 deberán entregar el ANEXO 10 debidamente requisitado.

PARA LA PARTIDA 3 deberán entregar el ANEXO 18 debidamente requisitado.

También deberán entregarlos en medio digital dentro de la usb.

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.

6.3.- En el precio ofertado, el licitante deberá considerar lo concerniente a transportación, alimentación y viáticos en general, derivado de la prestación del servicio; por lo que en caso de resultar adjudicado, no podrá exigir mayor retribución por ningún otro concepto. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.

6.4.- PARA LA PARTIDA 1: Las cantidades de los productos descritos en el Anexo 2 son únicamente de referencia para la elaboración de la propuesta económica.

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 **“No negociable”**, o fianza a favor de la Secretaría de Planeación y Finanzas del Gobierno del Estado de Puebla, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del **monto máximo** ofertado sin incluir el IVA.

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

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

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 hábiles 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 seis meses posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, las garantías serán consideradas como canceladas y resguardadas en el archivo general.

EVENTOS DE LA LICITACIÓN:

8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.

8.1.- Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas a partir de la fecha de publicación y hasta el **09 DE OCTUBRE DE 2019 HASTA LAS 17:00 HORAS**, mismas que invariablemente deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y en formato WORD), a través del correo electrónico que a continuación se señala (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda "**PREGUNTAS GESAL-009-472/2019 NOMBRE DEL LICITANTE**") debiendo enviar copia legible escaneada del comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

juntadeaclaraciones@puebla.gob.mx

QUEDA BAJO LA MÁS ESTRICTA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES, LLAMAR AL TELÉFONO (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ EXT. 5062 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** 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 **LUNES 14 DE OCTUBRE DE 2019, A LAS 10:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE 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.

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 AL EVENTO, **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).**

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

9.4.- Todo lo que se establezca en el acta de Junta de Aclaraciones, será parte integrante de las bases de la presente licitación, de conformidad al Artículo 81 fracción II de la Ley, por lo que los cambios realizados deberán considerarse para la presentación de 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 **LUNES 21 DE OCTUBRE DE 2019, A LAS 10:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE 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 o 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 o copias certificadas y copias simples de la documentación solicitada, mismas que se cotejarán en el momento. Los originales o copias certificadas serán devueltos a los licitantes, excepto lo solicitado en el **ANEXO A**. Las copias simples se quedarán invariablemente en poder de la Convocante.

En caso de que algún licitante quede descalificado por no presentar uno o varios de los documentos legales solicitados en el punto **3** de las presentes bases, se le hará entrega inmediatamente de los dos sobres que contienen la propuesta técnica, así como la económica, quedando bajo su elección el abandonar el recinto 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 Contratante y la Convocante realizarán 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 **JUEVES 24 DE OCTUBRE DE 2019, A LAS 16:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE 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, mediante escrito firmado por la persona autorizada para ello, en un plazo máximo de seis meses posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, será considerada como cancelada y resguardadas en el archivo general. 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.

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.

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 el órgano Interno de Control y la Contratante, y el Licitante donde se asentará el resultado de este hecho.

14.- FALLO.

14.1.- La Dirección de Adquisiciones, Bienes y Servicios, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 88 y 90 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, comunicará el acta de fallo via correo electrónico, a los licitantes participantes, a partir de las **17:00 HORAS DEL 25 DE OCTUBRE DE 2019.**

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

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 7 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.

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

16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

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

16.2.- Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el servicio a aquel licitante que siendo persona física o 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.- 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.

16.5.- 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 montos mínimos requeridas, quedando los máximos sujetos en función de las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.

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 CONTRATANTE.

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 Planeación y Finanzas del Gobierno del Estado de Puebla**, por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto máximo total adjudicado 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 Planeación y Finanzas vigente. (De acuerdo al artículo 28 de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2019).

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

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 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: será de acuerdo a lo siguiente.

PARTIDA 1: en las instalaciones de los siguientes inmuebles:

a) Casa del Abue: Área de panadería, con domicilio en

11 Norte Número 1810 de la Colonia el Tamborcito, Puebla, Puebla.

b) Casa del Abue: Área de cocina, con domicilio en 11 Norte Número 1810 de la Colonia el Tamborcito, Puebla, Puebla.

c) Casa del Estudiante: Área de cocina, con domicilio en Privada 1ra. Central Número 619 esquina con Privada 6 Norte, Fraccionamiento Molinos de San Francisco, Puebla, Puebla.

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.

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.

f) Casa de la Niñez Poblana: Área de cocina, con domicilio en KM. 4.5 Carretera Federal Atlixco Número 4505 de la Colonia Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.

Los horarios y con quien se deberán presentar serán conforme al Anexo 5.

NOTA: La primera entrega será a los 2 días hábiles posteriores al inicio del servicio en los lugares señalados en el Anexo 5, y las cantidades le serán notificadas al licitante adjudicado al momento de la formalización del contrato. Para las cantidades subsecuentes, la contratante indicará al proveedor con tres días hábiles previos al inicio de cada quincena de servicio vía electrónica o de manera impresa (presencial) la cantidad de producto que se deberá entregar los días lunes, miércoles y viernes posteriores; en caso de modificaciones a las cantidades informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil anticipación.

PARTIDA 2: 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 Privada 1ra. Central Número 619 esquina con Privada 6 Norte, Fraccionamiento Molinos de San Francisco, 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 11.

NOTA.- La primera entrega será a los dos días hábiles posteriores a la formalización del contrato conforme al anexo 11 y las cantidades le serán notificadas al proveedor al momento de la formalización del contrato. Para las cantidades subsecuentes, la contratante indicará al proveedor con tres días hábiles previos de cada quincena de servicio; en caso de modificaciones a las cantidades informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil anticipación

PARTIDA 3: en las instalaciones y horarios indicados en el Anexo 15

NOTA.- La primera entrega será a los dos días hábiles posteriores al inicio del servicio conforme al anexo 15 y las cantidades le serán notificadas al licitante al momento de la formalización del contrato. Para las cantidades subsecuentes, la contratante indicará al licitante con tres días hábiles previos de cada quincena del servicio vía electrónica o de manera impresa (presencial) la cantidad de producto que se deberá entregar los días lunes, miércoles y viernes posteriores; en caso de modificaciones a las cantidades solicitadas informará al licitante a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil de anticipación.

22.2.- El inicio del servicio deberá ser notificado a la convocante mediante el formato identificado como “ANEXO H” parte 1 al correo electrónico francis.molina@puebla.gob.mx, con una anticipación mínima de 24 hrs, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

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

22.3.- 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 la contratante aplicará 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 serán de acuerdo a lo siguiente:

PARTIDA 1: Las penas convencionales serán conforme al Anexo 7.

PARTIDA 2: Las penas convencionales serán conforme a lo indicado en el Anexo 13.

PARTIDA 3: Las penas convencionales serán conforme al anexo 19.

- 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 adjudicado 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.

PARA LA PARTIDA 3: El licitante deberá presentar documento que acredite el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social al momento de la formalización del contrato.

24.3.- los pagos se realizarán conforme a lo siguiente:

PARTIDA 1: El pago se realizará en exhibiciones quincenales dentro de los 20 días naturales siguientes a la recepción de las facturas, debidamente revisadas y validadas por cada casa de asistencia, mismas que serán acompañadas por las remisiones de entrega-recepción a entera satisfacción de los responsables del Anexo 5.

PARTIDA 2: El pago se realizará en exhibiciones quincenales 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 quincenal por cada casa de asistencia, mismas que serán acompañadas por las remisiones de entrega-recepción a entera satisfacción de los responsables del anexo 11.

PARTIDA 3: El pago se realizará en exhibiciones quincenales dentro de los 20 días hábiles siguientes a la recepción de las facturas, debidamente revisadas y validadas, las cuales serán elaboradas y entregadas de forma quincenal por cada casa de asistencia, mismas que serán acompañadas por las remisiones de entrega-recepción a entera satisfacción de los responsables enunciados en el Anexo 15.

24.4.- La contratante no otorgará anticipos al licitante adjudicado, ni cubrirá facturas que no estén debidamente autorizadas por el Departamento de Recursos Financieros de la contratante 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 Contratante será la responsable 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 2019, 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.).

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.

ATENTAMENTE
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 08 DE OCTUBRE DE 2019

SERGIO RUIZ MARTÍNEZ
DIRECTOR DE ADQUISICIONES, BIENES Y
SERVICIOS

RGS/MRAR/FAMP

ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-009-472/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, BIENES Y SERVICIOS**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal de **(PERSONA FÍSICA O JURIDICA)** declaro 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 **GESAL-009-472/2019**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

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 **GESAL-009-472/2019**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

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

Página 29 de 119

CARÁTULA DEL ANEXO B

RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE			
DIRIGIDA A:			SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL			GESAL-002-427/2019
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE:			CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE ABARROTOS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.
No. de Partida	Cantidad	Unidad de medida	Descripción General
1	1	SERVICIO	I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO: Se requiere la contratación del servicio de Abasto y Traslado de Abarrotos para las casas de asistencia, 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 31 de Diciembre de 2019, 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.
2	1	SERVICIO	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 31 de Diciembre de 2019, 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.
3	1	SERVICIO	1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO: Se requiere contratar el Servicio de Abasto y Traslado de Frutas y Verduras para Casa del Abue, Casa del Estudiante, Casa del Adolescente, Casa de Ángeles y Casa de la Niñez Poblana del DIF, mediante contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, durante el periodo comprendido del día hábil siguiente a la formalización del contrato hasta el 31 de Diciembre de 2019. Por lo que la contratante está obligada a ejercer la contratación del monto mínimo adjudicado, quedando el máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.

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

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

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

ANEXO B

PROPUESTA TÉCNICA

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-009-472/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, 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)				
PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	PERIODO DE GARANTÍA
2, etc	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, en caso de no hacerlo, 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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-009-472/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

INDICACIONES: Todos los campos del presente anexo se deberán llenar sin excepción alguna. En caso de que no exista la información de alguno de los campos se deberá asentar "NO APLICA".

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

(Nombre completo) manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente procedimiento de adjudicación, a nombre y representación de: (persona jurídica); y que la documentación que se entrega con la propuesta es verídica, legítima y fidedigna.

1. INFORMACIÓN GENERAL		
NOMBRE DEL LICITANTE		
RFC CON HOMOCLOVE		
DOMICILIO FISCAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS		
CORREO ELECTRÓNICO		
NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL		

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

3. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER POR LO MENOS DE 1 AÑO DE ANTIGÜEDAD).

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

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 GESAL-009-472/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE

NOMBRE DEL LICITANTE:				
PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	IMPORTE TOTAL A MONTOS MINIMOS	IMPORTE TOTAL A MONTOS MAXIMOS
1	1	SERVICIO		
2, etc	1	servicio		
IMPORTE TOTAL A MONTOS MÍNIMOS CON LETRA:		IMPORTE TOTAL A MONTOS MÁXIMOS 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, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **EXCEL**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- 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 PLANEACIÓN Y FINANZAS 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 **GESAL-009-472/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS 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.) a montos máximos 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 montos máximos** 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 PLANEACIÓN Y FINANZAS 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 CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE ABARROTOS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS 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. **GESAL-009-472/2019**, por **el monto total adjudicado a montos máximos 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 **montos máximos 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 ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-009-472/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE ABARROTES, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS 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	

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 ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE CONTRATACIONES DE BIENES, SERVICIOS Y OBRA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-009-472/2019 CONTRATACIÓN DEL SERVICIO CONSOLIDADO DE ABASTO Y TRASLADO DE ABARROTOS, CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS PARA LAS CASAS 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	
CURP (EN CASO DE SER PERSONA FISICA)	
NACIONALIDAD	
DOMICILIO FISCAL	(CALLE _____, NÚMERO _____, COLONIA _____, DELEGACIÓN O MUNICIPIO _____, C.P. _____, ENTIDAD FEDERATIVA _____)
TELÉFONOS	
CORREO ELECTRÓNICO	
NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL QUE FIRMA LA PROPUESTA TÉCNICA/ ECONÓMICA:	

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SOLICITA ORDEN DE COBRO

ANEXO H

**FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE
SERVICIO**

**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, BIENES Y
SERVICIOS**

Se hace del conocimiento de los licitantes adjudicados, que es necesario comunicar a la Dirección de Adquisiciones, Bienes y Servicios, el inicio del servicio con una anticipación de al menos 24 horas, al siguiente correo electrónico **francis.molina@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, Bienes y Servicios)

Procedimiento: GESAL-009-472/2019

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**

ANEXO 1

Part.	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
1	1	Servicio	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO:</p> <p>Se requiere la contratación del servicio de Abasto y Traslado de Abarrotos para las casas de asistencia, 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 31 de Diciembre de 2019, 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 abarrotos se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles conforme a los pedidos solicitados por la contratante en forma quincenal, entregados al proveedor tres días hábiles previos al inicio de cada quincena de servicio, ya sea vía correo electrónico ó 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 Privada 1ra. Central Número 619 esquina con Privada 6 Norte, Fraccionamiento Molinos de San Francisco, 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 KM. 4.5 Carretera Federal Atlixco Número 4505 de la Colonia Emiliano Zapata, San Andrés Cholula, Puebla.</p> <p>La primera entrega será a los dos días hábiles posteriores al inicio del servicio, en los lugares señalados en el 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 con tres días hábiles previos al inicio de cada quincena de servicio vía electrónica o de manera impresa (presencial) la cantidad de producto que se deberá entregar los días lunes, miércoles y viernes posteriores; en caso de modificaciones a las cantidades informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil anticipación.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO:</p> <p>El proveedor deberá proporcionar el Servicio de abasto y traslado de abarrotos, 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 los productos se encuentra en el anexo 2 el cual 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 adquisición por la contratante, por lo que el compromiso será del monto mínimo adjudicado.</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) Abastecer los productos de abarrotes, en cajas de estiba (taras de plástico) limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista).</p> <p>b) La transportación de los productos de abarrotes, deberá ser en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <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>Para la prestación del servicio, el proveedor deberá demostrar que cuenta con las instalaciones necesarias para la operación del servicio de abasto y traslado de abarrotes correspondientes.</p> <p>El proveedor acepta que el personal designado por la contratante realice visitas in situ, en forma constante y aleatoria, para verificar el servicio de abasto y traslado de abarrotes, 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. - Residuos de tierra. - Presencia de fauna nociva. - Insectos. - Roedores. <p>V.I. El proveedor deberá abastecer los productos que se enlistan a continuación conforme a los pedidos correspondientes y con una caducidad mínima de 15 días naturales, tomando en cuenta de manera general las siguientes características:</p> <p>A) Abarrotes:</p> <p>1.- Aceite vegetal comestible: elaborado a base de canola, presentación envasado en botella PET con 840 ml a 1 litro.</p> <p>Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color amarillo claro.</p> <p>Marcas: CANOIL / 1 2 3 / CAPULLO</p> <p>2.- Aceite vegetal comestible: elaborado a base de canola, presentación envasado en bidón de plástico de 20 litros.</p> <p>Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color amarillo claro.</p> <p>Marcas: PATRONA / BAKERS CHEFS / MARAVILLA / MEMBER'S MARK</p> <p>3.- Aceite de olivo: elaborado a base de aceituna, bote con 750 a 1000 ml.</p> <p>Características Físicas: Líquido viscoso, olor agradable, sabor ácido, color verdoso.</p>
--	--	--

		<p>Marcas: BORGES / YBARRA / CARBONELL</p> <p>4.- Aceituna verde sin hueso: presentación frasco de 900 gr a 1 kg.</p> <p>5.- Aderezo para ensalada, envasada en botella con presentación de 230 a 300 ml sabores: ranch, cesar y mil islas.</p> <p>Marcas: MC CORMICK / CLEMENTE JACQUES / KRAFT</p> <p>6.- Agua embotellada: envasada en botella PET de 500 ml., la botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras, caja con 24 piezas.</p> <p>Marcas: BONAFONT / NESTLE / E PURA</p> <p>7.- Ajonjolí: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>8.- Alberjón entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>9.- Alegría (dulce de amaranto), dulce típico elaborado a base de amaranto y miel, presentación empaque individual de 12 gramos en bolsa de celofán.</p> <p>Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>10.- Alimento en polvo fortificado para preparar una bebida sabor chocolate, bote de 1.75 a 2 kg.</p> <p>Marcas: CHOCOMILK / CAL-C-TOSE / NESQUIK</p> <p>11.- Alimento infantil procesado 2da. etapa sabores surtidos, dulces y salados, envasado en frasco de 100 a 115 grs., el frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado.</p> <p>Marcas: GERBER / HEINZ</p> <p>12.- Almendra natural entera con cascara: limpia, sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>13.- Almendra natural fileteada: sin signos de plaga, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>14.- Alubia: entera y limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>15.- Amaranto: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg., deberá cumplir con la norma: NMX FF-114-SCFI-2009 Grano de amaranto (<i>Amaranthus spp.</i>) para uso y consumo humano-especificaciones y metodos de ensayo.</p> <p>16.- Anis en semilla: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>17.- Arándano deshidratado: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>18.- Ate de membrillo, envasado en lata de 700 gr., la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras.</p> <p>19.- Atún aleta amarilla en agua, envasado en lata con 1,800 a 1,880 grs., la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: TUNY / DOLORES / NAIR</p> <p>20.- Avena hojuela entera: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>Marcas: GRANVITA / BRANLI / No. 1</p>
--	--	---

		<p>21.- Azúcar estándar granulada, bulto con 50 kg., empacada en sacos de polipropileno para envasado a granel, deberá cumplir con la norma: NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones.</p> <p>22.- Azúcar blanca refinada bulto con 50 kg., empacada en sacos de polipropileno para envasado a granel.</p> <p>Marcas: POTRERO / MONTALBAN / SANTA ANA</p> <p>23.- Bebida con jugo de frutas, sabores surtidos, empaque tetra pack de 1 litro, la caja debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 12 piezas de 1 litro.</p> <p>Marcas: JUMEX / DEL VALLE / MINUTE MAID</p> <p>24.- Bicarbonato de sodio para cocina: limpio, sin materia extraña, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg, de primera calidad.</p> <p>25.- Bolis, tipo de helado elaborado a partir de jugos de frutas naturales o de una solución azucarada con colorantes y saborizantes artificiales, envasada en bolsa de plástico cerrada de 185 a 250 ml, sabores surtidos.</p> <p>Marcas: BAMBÍ / BOLIS D LUCY / TUTIFROSTY</p> <p>26.- Cacahuete natural pelado entero: limpio, sin cascara, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>27.- Café soluble descafeinado, frasco de 170 a 225 gr., el frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado.</p> <p>Marcas: NESCAFE / LEGAL / GREAT VALUE</p> <p>28.- Cajeta de leche de cabra, envasado en botella de 660 gr., la botella debe estar libre de suciedad, sin abolladuras.</p> <p>Marcas: CORONADO / REAL DEL POTOSÍ / LAS SEVILLANAS</p> <p>29.- Caldo de pollo granulado, frasco con 3.6 kg., el frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado.</p> <p>Marcas: KNORR / GALLINA COLORADA / BACHOCO</p> <p>30.- Camarón seco sin cabeza: color rosa pálido sin pelar. Marinado en sal, textura firme al tacto. Olor característico a mar, no debe oler a amoníaco, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>31.- Canela en rama: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>32.- Canela molida: limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>33.- Cereal infantil 3ra etapa, sabores: trigo con manzana ó trigo con miel ó avena, presentación en bolsa de 270 a 300 gr.</p> <p>Marcas: GERBER / NESTUM</p> <p>34.- Cereal aritos de colores, elaborados a base de maíz, trigo y avena, envasado en caja de 450 a 520 gr.</p> <p>Marcas: ARITOS DE MAIZORO / GOLDEN FOODS / FROOT LOOPS KELLOGS</p> <p>35.- Cereal hojuela de maíz azucarada, envasada en caja de 5 kgs.</p> <p>Marcas: MAIZORO / GOLDEN FOODS / KELLOGGS</p> <p>36.- Cereal hojuela de maíz sabor chocolate, envasada en caja de 5 kgs.</p>
--	--	---

		<p>Marcas: CHOCO CRONCHI MAIZORO / GOLDEN FOODS / CHACHITOS</p> <p>37.- Cerezas con tallo en almibar, bote con 3.4 a 4 kg.</p> <p>Marcas: LOL TUN / DIANA</p> <p>38.- Chía: limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, envasada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>39.- Chipotles adobados, lata con 2.8 kg., la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: CLEMENTE JACQUES / LA COSTEÑA / SAN MARCOS</p> <p>40.- Chile ancho seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>41.- Chile pasilla: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>42.- Chile cascabel seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>43.- Chile chipotle seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>44.- Chile de árbol seco: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>45.- Chile en polvo o salsa en polvo, mezcla de chiles principalmente piquín, botella de 125 a 142 gr., la botella debe estar libre de suciedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: TAJIN / VALENTINA / LA FINA</p> <p>46.- Chile en polvo seco: mezcla de chiles principalmente piquín, limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>47.- Chile guajillo seco: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>48.- Chile serrano seco: limpio, sin signos de plaga, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>49.- Chocolate de mesa, barra de chocolate en tableta elaborada a base de cacao, azúcar y canela, empaquetada en caja con 6 tabletas, caja de 540 gr.</p> <p>Marcas: ABUELITA NESTLE / IBARRA / MOCTEZUMA</p> <p>50.- Chocolate en moneda para panadería, elaborado a base de cacao, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>Marcas: SICAO / BELCOLADE / ALPEZZI</p> <p>51.- Chocolate líquido, jarabe sabor chocolate elaborado a base de jarabe de maíz de alta fructosa, botella de 589 a 680 gr., la botella debe estar libre de suciedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: HERSHEY'S / GREAT VALUE / NESQUIK</p> <p>52.- Ciruela pasa natural sin hueso: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>53.- Comino entero: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>54.- Comino molido: limpio, sin signos de plaga, sin materia extraña, libre de fauna nociva, libre de humedad, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p>
--	--	---

		<p>55.- Concentrado para agua fresca, envasado en botella de 1 litro., sabores horchata o jamaica o tamarindo.</p> <p>56.- Crema de avellanas con chocolate, elaborada a base de avellana con cacao, envasada en frasco de 350 gr. El frasco debe estar libre de suciedad y sin abolladuras.</p> <p>Marcas: NUTELLA / GREAT VALUE / TASTY</p> <p>57.- Desinfectante para verduras, microbicida y desinfectante de usos múltiples, principalmente carnes, verduras y utensilios de cocina, envasado en botella de 1 litro.</p> <p>Marcas: MICRODYN / CITRUS CHEF / CITRO ORGANICS</p> <p>58.- Esencia de vainilla, envasada en botella de 1 litro, la botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras.</p> <p>59.- Esencia de vainilla, envasada en galón de 4 litros, la botella debe estar libre de suciedad y sin abolladuras.</p> <p>Marcas: SAYES / D'GARI / LA VERACRUZANA</p> <p>60.- Fécula de maíz para atole sabor natural, caja con 750 grs.</p> <p>61.- Fécula de maíz para preparar atole sabores surtidos, envasado en sobre de 43 a 50 grs.</p> <p>Marcas: MAIZENA / TRES ESTRELLAS / KLASS</p> <p>62.- Fécula o almidón de maíz de primera calidad, elaborada a base de almidón bulto de 25 kilos, empacada en sacos para envasado a granel.</p> <p>63.- Frijol negro entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>Marcas: VERDE VALLE / MORELOS / LA MERCED</p> <p>64.- Fruta en almibar durazno en mitades, lata de 800 a 820 gr., la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: LA PASIEGA / LA COSTEÑA / HERDEZ</p> <p>65.- Fruta en almibar piña en trozos, lata de 800 a 820 gr., la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: CLEMENTE JACQUES / LA COSTEÑA / HERDEZ</p> <p>66.- Galletas con relleno sabor chocolate, fresa y vainilla surtido, de forma rectangular, caja de 400 a 600 grs.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado.</p> <p>Marcas: GAMESA / MARINELA / GAPSA</p> <p>67.- Galletas Marías, galleta redonda elaborada a base de harina de trigo, empaquetada en caja de 840 gramos a 1 kilo.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado.</p> <p>Marcas: CUETARA / GAMESA / LA MODERNA</p> <p>68.- Galleta para sopa bombitos o globitos, bolsa de 135 a 150 grs.</p>
--	--	--

		<p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado.</p> <p>Marcas: GAMESA / DONDÉ.</p> <p>69.- Galleta salada rectangular, elaboradas a base de harina de trigo, caja de 495 a 540 gr.</p> <p>Marcas: GAMESA / CUETARA / DONDÉ</p> <p>70.- Garbanzo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>71.- Grano de arroz largo entero: limpio, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>Marcas: VERDE VALLE / MORELOS / SOS</p> <p>72.- Granola, alimento elaborado con nuez, avena, miel y frutas secas, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>73.- Haba amarilla seca entera: limpia, sin signos de plaga, libre de fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>74.- Harina de maíz, elaborada a base de maíz nixtamalizado, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos, envasado en bolsa de papel de 1 kg totalmente sellada.</p> <p>Marcas: MASECA / MINSAL / GUERRERO</p> <p>75.- Harina de trigo, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos, empaquetado en bolsa de papel de 1 kg.</p> <p>Marcas: TRES ESTRELLAS / SAN BLAS / SELECTA</p> <p>76.- Harina de trigo alta proteína para la elaboración de pan, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro, bulto de 44 kg, empacada en sacos de polipropileno para envasado a granel, deberá cumplir con la norma: NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.</p> <p>Marcas: SELECTA / SAN BLAS / IHLA</p> <p>77.- Harina preparada para hot-cakes, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos bolsa de 800 a 900 gramos.</p> <p>Marcas: GAMESA / TRES ESTRELLAS / AUNT JEMIMA</p> <p>78.- Hierbas finas, frasco de 28 a 30 grs., el frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado.</p> <p>Marcas: ESCOSA / TERANA.</p> <p>79.- Huevo blanco caja C/24 kg.- Cascaron limpio de color blanco, íntegro, con sello de la empresa en cada caja sellada, presentación cono con 30 piezas, caja con 24 kg.</p> <p>Marcas : CALVARIO / AVÍCOLA / BACHOCO / PORTALES</p> <p>80.- Jamaica, flor de jamaica limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>81.- Jugo sazoador, botella de 800 ml. a 1 litro, la botella debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado.</p>
--	--	---

		<p>82.- Leche deslactosada y descremada, empaque tetra pack de 1 litro, la caja debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: ALPURA / PARMALAT / SANTA CLARA</p> <p>83.- Leche evaporada envasada en lata o caja de 265 a 360 gr., la lata o caja debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: NESTLE / LALA / ALPURA</p> <p>84.- Leche condensada lata de 380 a 397 grs., la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: NESTLE / PRONTO / GREAT VALUE</p> <p>85.- Leche en polvo entera, elaborada a base de leche de vaca pasteurizada, bote de 1.8 a 2.5 kg. la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: ALPURA / NIDO</p> <p>86.- Leche semidescremada, empaque tetra pack de 1 litro, la caja debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras. Presentación caja con 12 litros.</p> <p>Marcas: ALPURA / PARMALAT / SANTA CLARA</p> <p>87.- Lenteja entera y limpia, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empaquetado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>88.- Levadura fresca, elaborada a base de levadura natural y aceites comestibles. Caja de 10 a 12 kilos.</p> <p>Marcas: FLORIDA / AZTECA / CUSPIDE</p> <p>89.- Maíz palomero, granos para hacer palomitas de maíz, limpios, sin signos de plaga, libres de fauna nociva, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>90.- Maíz pozolero precocido, lata de 3 a 3.3 kg., la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: OVARB / CAREY / EL MEXICANO.</p> <p>91.- Manteca de cerdo, manteca pura de cerdo para panadería, envasada en cubeta de 17 a 20 kg.</p> <p>Marcas: SAN FERNANDO / PARAISO / FRUTERIA FLORES AMARA</p> <p>92.- Manteca de cerdo, manteca pura de cerdo para cocinar, envasada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos.</p> <p>93.- Manteca vegetal comestible, grasa vegetal comestible para procesos de panificación, contiene aceite de soya. Envasada en caja de cartón, caja de 24 a 25 kilos.</p> <p>Marcas: JEFA / CAPITAN / LIRIO</p> <p>94.- Margarina pasteurizada sin sal, elaborada a base de grasas y aceites vegetales, hidrogenados y sin hidrogenar, agua, azucares, mono y dicliceridos de ácidos grasos, lecitina de soya, sal yodatada, saborizante artificial, benzoato de sodio, ácido cítrico y colorante natural, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes.</p> <p>Marcas: UNTARELLA / LA TORRE MULTIUSOS / IBERIA</p>
--	--	--

		<p>95.- Margarina Azul Danés pasteurizada sin sal, elaborada a base de aceites vegetales hidrogenados y sin hidrogenar, agua, sal y datada, emulsificantes, benzoato de sodio (al 0.1 %) sabor idéntico al natural y natural, ácido cítrico y conservadores, contiene proteínas de leche y soya, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes.</p> <p>Marcas: FLEX / PURATOS / LA TORRE</p> <p>96.- Margarina roja pasteurizada sin sal, elaborada a base de aceites vegetales hidrogenados y sin hidrogenar, agua, sal y datada, emulsificantes, benzoato de sodio (al 0.1 %) sabor idéntico al natural y natural, ácido cítrico y conservadores, contiene proteínas de leche y soya, paquete de 1 kg, caja con 10 paquetes.</p> <p>Marcas: FLEX / PURATOS / LA TORRE HOJALDRE</p> <p>97.- Mayonesa con jugo de limón, frasco de 3.4 a 3.8 kgs., el frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado.</p> <p>Marcas: MCCORMICK / HELLMANN'S / MEMBER'S MARK</p> <p>98.- Mermelada de fresa, frasco de 900 gramos a 1.02 kg., el frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado.</p> <p>Marcas: MCCORMICK / LA COSTEÑA / SMUCKER'S</p> <p>99.- Mermelada de fresa o piña molida para rellenos en procesos de panificación, resistente al horneo, envasada en cubeta de 19 a 25 kg.</p> <p>Marcas: TAMAI / INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARIS (MARU O ZEYE) / MC CORMICK</p> <p>100.- Miel de abeja frasco de 500 a 670 ml., el frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado.</p> <p>Marcas: CARLOTA / KARO / VITA REAL</p> <p>101.- Miel maple, botella de 469 a 510 gr., la botella debe estar libre de suciedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: KARO / LOG CABIN / AUNT JEMIMA</p> <p>102.- Miel natural para bebe elaborada a base de jarabe de maíz, botella de 500 a 680 ml., la botella debe estar libre de suciedad o abolladuras.</p> <p>103.- Mostaza en salsa, elaborada con especias y condimentos para dar un sabor picante, frasco de 3.7 a 3.85 kg., el frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado.</p> <p>Marcas: MC CORMICK / HELLMANN'S / BAKERS CHEFS.</p> <p>104.- Nuez en mitades: limpia, libre de fauna nociva, fresca y en mitades, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>105.- Nuez entera: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>106.- Orégano molido o entero seco: limpio, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>107.- Palanqueta, dulce típico elaborado con cacahuete y miel, empaque individual de 20 gramos en bolsa de celofán.</p> <p>Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>108.- Pan de caja blanco o integral: pan de harina de trigo en paquete de 567 a 680 gr.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p>
--	--	---

		<p>Marcas: BIMBO / WONDER / WALTER</p> <p>109.- Pan molido en paquete de 5 kilos.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>110.- Pan para cemita, pan salado crujiente, grande y decorado con ajonjolí en la tapa, elaborado a base de harina de trigo, por pieza.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>111.- Pan para hamburguesa, elaborado a base de harina de trigo, empaquetado en bolsa de polipropileno con 8 piezas.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>Marcas: BIMBO / WONDER / NATURE'S OWN</p> <p>112.- Pan para hot dog, elaborado a base de harina de trigo, empaquetado en bolsa de polipropileno con 8 piezas.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>Marcas: BIMBO / WONDER / NATURE'S OWN</p> <p>113.- Pan torta de agua o manteca, elaborada a base de harina de trigo, por pieza.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>114.- Pan tostado de harina de trigo en paquete de 210 gr.</p> <p>Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>Marca: Bimbo</p> <p>115.- Papas a la francesa congeladas, envasada en bolsa de 1 kg.</p> <p>Marcas: MC CAIN / GREAT VALUE / VALLEY FARMS</p> <p>116.- Pasas naturales: limpia, libre de fauna nociva, fresca, empacada en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>117.- Pasta de Achiote condimento, caja de 100 a 110 grs.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y sin humedad.</p> <p>Marcas: LA ANITA / LOL TUN / EL YUCATECO</p> <p>118.- Pasta de mole poblano de primera calidad, en bolsa de 1 kg.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos.</p> <p>119.- Pasta para pipian de primera calidad, en bolsa de 1 kg.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos.</p> <p>120.- Pasta para sopa surtida, elaborada a base de harina de trigo, empaquetada en bolsa de 200 gr., caja con 20 bolsas.</p>
--	--	--

		<p>Marcas: ITALPASTA / BARILLA / LA MODERNA</p> <p>121.- Picaditas elaboradas a base de masa de maíz fresca de forma circular, con un grosor mayor que una tortilla convencional, por pieza.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>122.- Piloncillo: elaborado a base de fructuosa, libre de fauna nociva, fresca, presentación: piezas completas empacadas en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>123.- Pimienta negra entera, envasada en frasco de 1 kg.</p> <p>Características físicas: no tener desmoronamiento o quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>124.- Pimienta negra molida, envasada en frasco de 453.6 a 511gr., el frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>Marcas: TONES / MC CORMICK.</p> <p>125.- Polvo para hornear, frasco con 220 grs., el frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado.</p> <p>Marcas: ROYAL / IMPERIAL.</p> <p>126.- Polvo para hornear, para procesos de panificación, saco de 5 kilos, empacado en sacos para envasado a granel.</p> <p>127.- Polvo para preparar flan, empaque en bolsa de 1 kg.</p> <p>Marcas: SAYES / D GARI / BAKERS CHEFS</p> <p>128.- Polvo para preparar gelatina de agua de diversos sabores, empaque en bolsa de 130 a 170 grs.</p> <p>Marcas: SAYES / D GARI / GOLDEN HILLS</p> <p>129.- Polvo para preparar gelatina de leche de diversos sabores, empaque en bolsa de 130 a 170 grs.</p> <p>Marcas: SAYES / D GARI / GOLDEN HILLS</p> <p>130.- Pulpa de tamarindo, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, envasado en bolsa de polipropileno de 1 kg.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor característico, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>131.- Puré de papa en hojuela, envasado en bolsa de 2 a 2.26 kg.</p> <p>Marcas: VERDE VALLE / MEMBERS MARK / BAKERS CHEFS</p> <p>132.- Puré de tomate: la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, envasado en latas de 2800 gramos a 3 kg.</p> <p>133.- Rajas verdes de jalapeños en escabeche, la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, envasado en latas de 800 gr.</p> <p>Marcas: LA MORENA / CLEMENTE JACQUES / LA COSTEÑA</p> <p>134.- Rajas verdes de jalapeños en escabeche, la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, envasado en latas de 2.8 kg.</p>
--	--	--

		<p>Marcas: LA MORENA / HERDEZ / LA COSTEÑA</p> <p>135.- Sal con ajo en polvo, frasco de 1 a 1.2 kg., el frasco debe estar libre de suciedad, no roto o estrellado.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>136.- Salsa de chile chipotle para taco árabe, envasado en botella de 1 litro, la botella debe estar libre de suciedad o abolladuras.</p> <p>137.- Salsa tipo chamoy, envasado en botella de 945 ml a 1 litro, la botella debe estar libre de suciedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: CHILIMOY / CHILERITO / LA GUACAMAYA / MEGA</p> <p>138.- Salsa de soya, elaborada a base de soya, trigo, sal y agua, envasada en botella de 1 litro, la botella debe estar libre de suciedad o abolladuras.</p> <p>139.- Salsa de tomate tipo catsup, envasado en botella de 900 a 1050 grs., la botella debe estar libre de suciedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: DEL MONTE / LA COSTEÑA / CLEMENTE JACQUES</p> <p>140.- Salsa picante para botanas, envasada en botella de 1 litro, la botella debe estar libre de suciedad no rota o estrellada.</p> <p>Marcas: VALENTINA / BOTANERA / BÚFALO</p> <p>141.- Salsa tipo inglesa, envasada en botella de 980 ml, la botella debe estar libre de suciedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: CROSSE BLACKWELL / LEA PERRINS.</p> <p>142.- Sal yodada y fluorada de mesa, envasada en bolsa de 1 kg.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>Marcas: LA FINA / FOCA / ELEFANTE</p> <p>143.- Sardina en salsa de tomate: la lata debe estar libre de suciedad, humedad o abolladuras, empacado en latas de 425 gramos. Caja con 24 latas.</p> <p>Marcas: CALMEX, GUAYMEX, EXCELSIOR.</p> <p>144.- Soya texturizada, no polvo, sin signos de plaga, libre de humedad y fauna nociva, empacada en bolsa de 1 kg.</p> <p>145.- Sustituto de azúcar granulado, bolsa de 320 a 550 grs.</p> <p>Marcas: SPLENDA / SVETIA.</p> <p>146.- Tlacoyo, tortilla gruesa ovalada y larga elaborada a base de masa de maíz fresca, relleno de frijol, haba o alberjón, por pieza.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>147.- Tortillas de harina de trigo en bolsa de 10 a 12 piezas.</p> <p>Características físicas: no tener desmoronamiento y quebraduras, libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas y sin desarrollo de hongos.</p> <p>Marcas: TIA ROSA / BIMBO</p>
--	--	---

		<p>148.- Tostadas onduladas caseras: tostadas de maíz en paquete de 270 a 360gr.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado.</p> <p>Marcas: MILPA REAL / CHARRAS / DELICIAS.</p> <p>149.- Totopo para chilaquil, tortilla frita cortada en forma de triángulos, empaquetado en bolsa de celofán de 300 gr.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo.</p> <p>150.- Totopo para sopa azteca, tortilla frita cortada en tiritas, empaquetado en bolsa de celofán de 300 gr.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo.</p> <p>151.- Totopo para nachos, tortilla frita de maíz de forma redonda, empaquetado en caja con 3 bolsas de 1 kg cada una.</p> <p>Características físicas: libre de fauna nociva, olor agradable, sin partículas extrañas, sin desarrollo de hongos y que el producto no se encuentre quebrado, de tal manera que no altere la forma del mismo.</p> <p>Marcas: BARCEL / TOTIS / MAIZADA.</p> <p>152.- Vinagre blanco, envasado en botella de 1 a 1.05 litros, la botella debe estar libre de suciedad o abolladuras.</p> <p>Marcas: LA COSTEÑA / CLEMENTE JACQUES / BARRILITO</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 alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-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 físicoquímicas de los productos para su recepción o selección, contenido en el anexo 6. -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 cuando la contratante cuente con el acuse de aviso de cancelación por escrito, con anticipación a 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 abarrotes deberán ser mínimo dos personas y deberán presentarse con:</p> <p>-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).</p> <p>-Aseado: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas.</p> <p>-Gafete de identificación.</p>
2	1	Servicio	<p>. 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 31 de Diciembre de 2019, 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 quincenal, entregados al proveedor tres días hábiles previos a cada quincena de servicio, ya sea vía correo electrónico o presencial (de manera impresa) y la entrega será conforme al anexo 11.</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 Privada 1ra. Central Número 619 esquina con Privada 6 Norte, Fraccionamiento Molinos de San Francisco, 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 hábiles posteriores a la formalización del contrato conforme al anexo 11 y las cantidades le serán notificadas al proveedor al momento de la formalización del contrato. Para las cantidades subsecuentes, la contratante indicará al proveedor con tres días hábiles previos de cada quincena de servicio vía electrónica o de manera impresa (presencial) la cantidad de producto que se deberá entregar los días lunes, miércoles y viernes posteriores; en caso de modificaciones a las cantidades informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil anticipación.</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 8 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 monto mínimo contratado.</p> <p>Las cantidades de los productos deberán ser conforme al anexo 8.</p> <p>IV. CONDICIONES DE 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> <p>V.- ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:</p> <p>El proveedor deberá entregar los productos de conformidad con el Anexo 11 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 aceptar que personal designado por la contratante realice visitas en sitio, en forma constante y aleatoria, para verificar los productos contemplados en 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>1. 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>2. 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>3. 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>4. 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>5. 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>6. 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>7. 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>8. MILANESA DE RES 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>9. 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>1. 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>2. CHULETA AHUMADA MARIPOSA DE 120 grs cada pieza: Características físicas: color: rosa palido 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>3. 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>4. 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>5. TOCINO AHUMADO rebanada de 100 grs. en empaque de un kilo: Panceta de cerdo inyectada, masajeadas y sometidas 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 resecos o cambios de color.</p> <p>C) CARNE BLANCA POLLO</p> <p>1. 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>2. 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>3. 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>4. 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>5. 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>6. 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> <p>7. 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>1. 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>2. SURIMI SABOR CANGREJO paquete con 20 barritas en presentación de 1.13 kg 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>1. 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>2. 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>3. 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>4. 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>5. 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>6. 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>7. QUESO AMARILLO EN REBANADAS (CAJA C/100 PIEZAS APROX., 1.8 KG).- Elaborado con crema de leche de vaca, color amarillo, con grasa butírica, presentación empaque de 1.8 kg 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> <p>Cualquiera de las siguientes marcas: RANCHERITO, CHIPILO, NOCHE BUENA</p> <p>8. 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>9. 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>10. 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>11. 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>12. 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>13. 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>14. 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>15. REQUESON PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILO.- Elaborado a base de suero fermentado de leche. 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>16. 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, BIO4 LALA.</p> <p>17. 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.</p> <p>18. YOGURTH INDIVIDUAL BEBIBLE botella de 240 a 250grs.- Elaborado a base de leche parcialmente descremada.</p> <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>19. 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>20. 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>1. 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>2. 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>3. 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>4. 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>5. 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>6. PASTEL PIMIENTO por KILO.- Pastel de carne picada y compactada con pimiento en forma rectangular, homeada. 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>7. 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, nitrito 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>8. 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</p>
--	--	--

		<p>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-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 físicoquímicas de los productos para su recepción o selección, contenido en el anexo 12 o de la 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. <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). - Aseo: uñas cortas, cabello recogido, sin joyas. - Gafete de identificación.
3	1	<p>Servicio</p> <p>1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO:</p> <p>Se requiere contratar el Servicio de Abasto y Traslado de Frutas y Verduras para Casa del Abue, Casa del Estudiante, Casa del Adolescente, Casa de Ángeles y Casa de la Niñez Poblana del DIF, mediante contrato abierto conforme a lo dispuesto en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, durante el periodo comprendido del día hábil siguiente a la formalización del contrato hasta el 31 de Diciembre de 2019. Por lo que la contratante está obligada a ejercer la contratación del monto mínimo adjudicado, quedando el máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>2. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:</p> <p>El servicio de abasto y traslado de frutas y verduras se proporcionará en las instalaciones de los siguientes inmuebles conforme a los pedidos solicitados por la contratante en forma quincenal, entregados al proveedor tres días hábiles previos a cada quincena del servicio, ya sea vía correo electrónico ó presencial (de manera impresa) y la entrega será conforme al anexo 15:</p> <p>a) Casa del Abue: Área de cocina, con domicilio en 11 Norte Número 1810 de la Colonia el Tamborcito, Puebla, Puebla.</p> <p>b) Casa del Estudiante: Área de cocina, con domicilio en Privada 1ra. Central Número 619 esquina con Privada 6 Norte, Fraccionamiento Molinos de San Francisco, Puebla, Puebla.</p>

		<p>c) 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>d) 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>e) 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 hábiles posteriores al inicio del servicio conforme al anexo 15 y las cantidades le serán notificadas al proveedor al momento de la formalización del contrato. Para las cantidades subsecuentes, la contratante indicará al proveedor con tres días hábiles previos de cada quincena del servicio vía electrónica o de manera impresa (presencial) la cantidad de producto que se deberá entregar los días lunes, miércoles y viernes posteriores; en caso de modificaciones a las cantidades solicitadas informará al proveedor a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil de anticipación.</p> <p>3.- DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO:</p> <p>El proveedor deberá proporcionar el Servicio de abasto y traslado de frutas y verduras, cumpliendo con las especificaciones requeridas, considerando lo establecido en el anexo 16, así como con las cantidades solicitadas en el anexo 14, las cuales pueden variar para el caso de productos de temporada, o de productos que cuenten con restricciones sanitarias imprevistas, por casos fortuitos o cambios climáticos que eleven los costos inesperadamente, el proveedor deberá notificar a la contratante la sugerencia de cambios entre alimentos con 48 horas de anticipación a través de correo electrónico o vía telefónica.</p> <p>La relación de los productos se encuentra en el anexo 14 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 monto mínimo adjudicado.</p> <p>Las cantidades de los productos deberán ser conforme al anexo 14 de manera global para el servicio.</p> <p>4. 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) El envasado del producto deberá ser en bolsas de plástico transparente o taras de plástico limpias y tapadas, de acuerdo a cada tipo de alimento. Las taras de plástico le serán devueltas al proveedor al momento de la entrega de los productos.</p> <p>b) Las cajas de estiba en las que trasladen los productos serán taras de plástico limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. (Observables a simple vista).</p> <p>c) La transportación de los productos será en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>ENTREGA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:</p> <p>El área contratante recibirá los productos siempre y cuando el proveedor cumpla con lo establecido en el anexo 16.</p> <p>El proveedor deberá abastecer los productos que se enlistan a continuación de acuerdo a las cantidades señaladas en los pedidos quincenales, manteniendo una caducidad mínimo de 5 días naturales una vez recibidos en los domicilios del anexo 15 y tomando en cuenta de manera general las siguientes características:</p> <p>A) FRUTAS.</p> <p>1.- CAÑA DE AZUCAR.- Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces, jugosas y duras,</p>
--	--	---

		<p>desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insectos. Tiempo de temporada: Noviembre.</p> <p>2.- COCO.-Características: Sin cáscara y con el agua en su interior, fresco, color blanco por dentro, tamaño regular y de forma esférica, sin bacterias y sin residuos de tierra. Tiempo de temporada: Todo el año.</p> <p>3.- CIRUELA SANTA ROSA.- Características: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Mayo a Septiembre.</p> <p>4.- DURAZNO AMARILLO.- Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Tiempo de temporada: Abril a Agosto.</p> <p>5.- FRESA.- Características: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdes o blancas en el fruto, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras. Temporada: Noviembre a Mayo.</p> <p>6.- GUANÁBANA.- Características: Cáscara delgada de apariencia fresca, color verde oscuro, relativamente grande sin espinas, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no dura), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>7.- GUAYABA EXTRA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>8.- JÍCAMA.-Características: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libre de picaduras de insectos, sin manchas cafés y sin residuos de tierra. Temporada: Todo el año.</p> <p>9.- KIWI.- Características: Cáscara de color uniforme café, sin presentar manchas y libre de picaduras de insectos.</p> <p>10.- LIMON CON SEMILLA.- Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas. Temporada: Todo el año.</p> <p>11.- MANDARINA.- Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Agosto a Diciembre.</p> <p>12.- MANGO MANILA.- Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Mayo a Agosto.</p> <p>13.- MANGO PETACÓN.- Características: Cáscara delgada de color rojo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Marzo a Junio.</p> <p>14.- MANZANA GOLDEN.- Características: Cascara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.</p> <p>15.- MANZANA ROJA.- Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas cafés. Temporada: Todo el año.</p> <p>16.- MELON CANTALOUPE.- Características: Fruto de carne jugosa, dulce de consistencia firme, piel fina y pulpa de color naranja, sin manchas de humedad, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>17.- MELON VALENCIANO.- Características: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despida un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>18.- NARANJA PARA JUGO.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar</p>
--	--	--

		<p>manchas pardas, sin picaduras de insectos, sin mohos, sin humedad y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>19.- PAPAYA MARADOL.- Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras ni partes duras y libre de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>20.- PEPINO.-Características: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas café y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>21.- PERA AMERICANA.- Características: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>22.- PIÑA 1ª. GRANDE - Características: Consistencia firme, sin manchas, hojas (Corona) tiesas, cáscara amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras. Temporada: Todo el año.</p> <p>23.- PLATANO DOMINICO.- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>24.- PLÁTANO MACHO.- Características: Cáscara de color homogéneo, amarillo pálido, textura firme, bien sujeta a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>25.- PLATANO TABASCO.- Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>26.- SANDIA GRANDE.- Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho. Temporada: Todo el año.</p> <p>27.- TAMARINDO.- Características: Cáscara dura, firme al tacto, apariencia fresca, entero, de color homogéneo, sin presentar manchas pardas y libres de picaduras de insectos. Temporada: Todo el año.</p> <p>28.- TEJOCOTE.- Características: Fruto con cáscara de color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón de apariencia fresca, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras. Temporada: Octubre a Diciembre.</p> <p>29.- TUNAS.- Características: Cáscara de color uniforme, verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos. Temporada: Julio a Septiembre.</p> <p>30.- UVA SIN SEMILLA.- Características: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos. Temporada: Junio a Diciembre.</p> <p>B) VERDURAS.</p> <p>1.- ACELGA: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>2.- AGUACATE HASS: Características: Cáscara de color oscuro, textura debe ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.</p> <p>3.- AJO: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.</p> <p>4.- ALBAHACA: Características: Hojas frescas color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.</p>
--	--	--

		<p>5.- APIO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>6.- BETABEL: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>7.- BRÓCOLI: Características: Color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>8.- CALABACITA ITALIANA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.</p> <p>9.- CALABACITA REDONDA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, con rabo, sin magulladuras, sin picadura de insectos, sin picadura de gusano, sin marcas ni residuos de tierra.</p> <p>10.- CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>11.- CEBOLLA CAMBRAY: Características: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>12.- CEBOLLA MORADA: Características: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>13.- CEBOLLIN: Características: bulbo de color blanco, ligero de textura dura y con cáscara y superficial de apariencia seca, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>14.- CHAMPIÑÓN: Características: Hongos de color blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.</p> <p>15.- CHAYOTE: Características: Tamaño mediano, color verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin magulladuras.</p> <p>16.- CHILE HABANERO.- Características: Tamaño chico de 2 a 6 cm, color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.</p> <p>17.- CHILE JALAPEÑO.- Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.</p> <p>18.- CHILE POBLANO: Características: Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.</p> <p>19.- CHILE SERRANO VERDE: Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de humedad.</p> <p>20.- CHICHARO LIMPIO: Características: Frutos limpios tiernos sin vaina, de color verde brillante, textura firme sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.</p> <p>21.- CILANTRO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.</p> <p>22.- COL BLANCA PIEZA GRANDE: Características: su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p> <p>23.- COLIFLOR PIEZA GRANDE: Características: Tamaño grande ya que es tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.</p>
--	--	---

		<p>24.- EJOTE: Características: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, libre de humedad y sin mohos.</p> <p>25.- ELOTE GRANO LIMPIO.- Características: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.</p> <p>26.- ELOTE: Características: Mazorca tierna de maíz limpia, los granos al picarlos deben sentirse suaves, sueltan líquido lechoso y libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin cascara, con un peso de 300 a 400 gramos aproximadamente.</p> <p>27.- EPAZOTE.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.</p> <p>28.- ESPINACAS.- Características: Hojas frescas grandes y color verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>29.- FLOR DE CALABAZA.- Características: la flor debe estar fresca, color amarillo, que la flor se sostenga verticalmente, con 10 centímetros de tallo aproximadamente, aterciopelada libre de picadura de insectos o gusanos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>30.- GERMINADO DE ALFALFA.- Características, fresco, crujiente, color blanco, sin humedad, sin rastro de tierra, sin plaga, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>31.- GERMEN DE SOYA.- Características: Frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.</p> <p>32.- HIERBABUENA.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>33.- HOJA DE AGUACATE: Características: tiene un olor parecido al anís, forma alargada, redonda y gruesa. Tiene la base de punta y es de color verde.</p> <p>34.- HOJA DE NARANJO: Características: de forma oval, medianas entre 7 a 10 cm y alargadas. Color verde claro, con base redondeada y terminadas en punta.</p> <p>35.- HOJA DE PLATANO: Características: Hoja entera, larga de 1.2 metros aproximadamente, color verde intenso, estado natural (sin tatar). La hoja debe estar fresca, sin plaga y sin picadura de insecto.</p> <p>36.- JITOMATE SALADET.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.</p> <p>37.- JITOMATE BOLA.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, tamaño de 8 centímetros de diámetro aproximadamente, forma esférica, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.</p> <p>38.- LAUREL.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libre de picadura de insectos y libre de residuos de tierra.</p> <p>39.- LECHUGA ITALIANA.- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, hojas alargadas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>40.- LECHUGA ROMANA.- Características : Aspecto fresco , tamaño mediana, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.</p> <p>41.- MANZANILLA: Características: flores muy aromáticas, con la parte central de color amarillo intenso y hueca y los pétalos de color blanco. Tallos de 50 cm aproximadamente, sin residuos de tierra y libre de insectos.</p>
--	--	---

		<p>42.- MENTA: Características: Hojas muy aromáticas, de color verde intenso. Sin residuos de tierra y libre de insectos.</p> <p>43.- NOPAL.- Características: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picaduras de insectos.</p> <p>44.- ORÉGANO.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático. Libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>45.- PAPA BLANCA.- Características: Tubérculo color amarillo, textura firme, fresca y lisa, tamaño mediano, libre de magulladuras, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.</p> <p>46.- PAPA CAMBRAY.- Característica principal de frescura, tubérculo de textura firme, color amarillo, tamaño chico (2 cm. de diámetro aproximadamente), libre de magulladuras, sin grietas, sin presencia de manchas negras, sin residuos de tierra o alteraciones, sin plaga.</p> <p>47.- PEREJIL LISO.- Características: hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libre de insectos.</p> <p>48.- PIMIENTO MORRON AMARILLO.- Características: forma alargada de color amarillo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.</p> <p>49.- PIMIENTO MORRON ROJO.- Características: forma alargada de color rojo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.</p> <p>50.- PIMIENTO MORRON VERDE.- Características: forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.</p> <p>51.- PIPICHA: Características: hojas tiernas como agujas, muy aromáticas, color verde. Tallo de 30 cm aproximadamente. Sin residuos de tierra y libre de insectos.</p> <p>52.- PORO.- Características: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>53.- RABANO CAMBRAY.- Características: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo fresco, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>54.- ROMERO.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente. Presentación fresca.</p> <p>55.- SETAS: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura firme y carnosa, lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.</p> <p>56.- TE LIMÓN: Características: hojas alargadas de olor agradable, color verde, sin residuos de tierra y libre de insectos.</p> <p>57.- TOMATE VERDE.- Características: Fruto de color verde con cáscara de apariencia seca y suelta, consistencia dura, libre de picadura de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>58.- TOMILLO.- Características: Hierba sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>59.- VERDOLAGAS.- Características: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>60.- ZANAHORIA.- Características: Tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco, libre de magulladuras, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniforme, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.</p> <p>5. CANJE Y RECHAZO DE LOS BIENES:</p>
--	--	--

		<p>A) CANJE</p> <p>La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los alimentos al proveedor, cuando no entregue la marca ofertada y/o nombre del distribuidor, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones a la brevedad posible no excediendo de 24 horas después de haberle notificado ya sea por vía telefónica o por correo electrónico, en un horario de 8 am a 5 pm.</p> <p>B) RECHAZO DE BIENES</p> <p>La contratante devolverá los alimentos que suministre el proveedor en el momento de la recepción ó una vez revisados, cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Que no cumplan con el lineamiento de Características físicoquímicas de los alimentos para su recepción o selección, contenido en el anexo 16. -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 la orden de compra. -Que cuando la contratante cuente con el acuse de aviso de cancelación por escrito, con anticipación a 24 horas. <p>En el supuesto de que el proveedor no retire los productos a la brevedad posible no excediendo de 24 horas después de haberle notificado ya sea al momento de la recepción ó por vía telefónica o correo electrónico, en un horario de 8 am a 5 pm., la contratante podrá destruir o desechar los bienes y en consecuencia no serán pagados por la misma.</p> <p>El proveedor deberá sustituir los productos en las cantidades y unidades de medida que no cumplan con las especificaciones solicitadas, dentro del mismo día y hasta las 5 pm.</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>6.- PERSONAL</p> <p>El personal que lleve a cabo el servicio de abasto y traslado de frutas y verduras serán mínimo 2 personas y deberán 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, camisa o playera, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado). - Aseado: uñas cortas, cabello recogido. - Gafete de identificación con fotografía y nombre visible.
--	--	--

ANEXO 2

ABASTO DE ABARROTES PARA EL DIF

ABARROTES

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, BOTELLA DE 840 ML A 1 LITRO	BOTELLA	380	760
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, BIDÓN DE 20 LITROS	BIDÓN	3	6
3	ACEITE DE OLIVO, BOTE CON 750 A 1000 ML.	BOTE	25	50
4	ACEITUNA VERDE SIN HUESO FRASCO DE 900 GR A 1 KG	FRASCO	15	30
5	ADEREZO PARA ENSALADA, BOTELLA DE 230 A 300 ML.	BOTELLA	45	90
6	AGUA EMBOTELLADA DE 500 ML, CAJA C/24 PIEZAS	CAJA	150	300
7	AJONJOLI, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20
8	ALBERJON ENTERO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20
9	ALEGRIA (DULCE DE AMARANTO), PIEZA DE 12 GR	PIEZA	2250	4500
10	ALIMENTO EN POLVO FORTIFICADO PARA PREPARAR UNA BEBIDA SABOR CHOCOLATE, BOTE DE 1.75 A 2 KG	BOTE	25	50
11	ALIMENTO INFANTIL PROCESADO 2DA. ETAPA SABORES SURTIDOS FRASCO DE 100 A 115 GRS.	FRASCO	30	60
12	ALMENDRA NATURAL ENTERA CON CÁSCARA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	3	6
13	ALMENDRA NATURAL FILETEADA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	15	30
14	ALUBIA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20
15	AMARANTO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10
16	ANIS EN SEMILLA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	3	6
17	ARANDANO DESHIDRATADO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	25	50
18	ATE DE MEMBRILLO, LATA CON 700 GR.	LATA	50	100
19	ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA LATA CON 1,800 A 1,880 GR.	LATA	200	400
20	AVENA HOJUELA ENTERA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	50	100
21	AZUCAR STANDARD, BULTO CON 50 KG.	BULTO	30	60
22	AZUCAR BLANCA REFINADA, BULTO CON 50 KG.	BULTO	5	10
23	BEBIDA CON JUGO DE FRUTAS, CAJA CON 12 PIEZAS DE 1 LITRO	CAJA	120	240
24	BICARBONATO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20
25	BOLIS TIPO DE HELADO, BOLSA DE 185 A 250 ML	BOLSA	150	300
26	CACAHUATE NATURAL PELADO ENTERO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20
27	CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO, FRASCO DE 170 A 225 GRS	FRASCO	25	50
28	CAJETA DE LECHE DE CABRA, BOTELLA DE 660 GR.	BOTELLA	45	90
29	CALDO DE POLLO GRANULADO, FRASCO CON 3.6 KG	FRASCO	20	40
30	CAMARON SECO SIN CABEZA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10
31	CANELA EN RAMA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	10	20
32	CANELA MOLIDA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20
33	CEREAL INFANTIL 3RA ETAPA, SABORES: TRIGO CON MANZANA O TRIGO CON MIEL O AVENA BOLSA DE 270 A 300GR	BOLSA	40	80
34	CEREAL ARITOS DE COLORES, CAJA DE 450 A 520 GR	CAJA	50	100
35	CEREAL HOJUELA DE MAIZ AZUCARADA, CAJA DE 5 KG	CAJA	25	50
36	CEREAL HOJUELA DE MAIZ SABOR CHOCOLATE, CAJA DE 5 KG	CAJA	25	50
37	CEREZAS CON TALLO EN ALMIBAR, BOTE CON 3.4 A 4 KG	BOTE	5	10
38	CHIA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20
39	CHIPOTLES ADOBADOS, LATA CON 2.8 KG.	LATA	20	40
40	CHILE ANCHO SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	15	30
41	CHILE PASILLA, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	12	24
42	CHILE CASCABEL SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	10	20
43	CHILE CHIPOTLE SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	15	30
44	CHILE DE ARBOL SECO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	3	6
45	CHILE EN POLVO O SALSA EN POLVO BOTELLA 125 A 142 GRS	BOTELLA	55	110
46	CHILE EN POLVO SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	4	8
47	CHILE GUAJILLO SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	15	30
48	CHILE SERRANO SECO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10
49	CHOCOLATE DE MESA, CAJA DE 540 GR	CAJA	15	30
50	CHOCOLATE EN MONEDA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	15	30

51	CHOCOLATE LIQUIDO, BOTELLA DE 589 A 680 GR	BOTELLA	15	30
52	CIRUELA PASA NATURAL SIN HUESO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	5	10
53	COMINO ENTERO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	5	10
54	COMINO MOLIDO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	3	6
55	CONCENTRADO PARA AGUA FRESCA, BOTELLA DE 1 LITRO	BOTELLA	175	350
56	CREMA DE AVELLANAS CON CHOCOLATE, FRASCO DE 350 GR	FRASCO	20	40
57	DESINFECTANTE PARA VERDURAS, BOTELLA DE 1 LITRO	BOTELLA	15	30
58	ESENCIA DE VAINILLA, BOTELLA DE 1 LITRO	BOTELLA	30	60
59	ESENCIA DE VAINILLA, GALÓN DE 4 LITROS	GALON	3	6
60	FECULA DE MAIZ PARA ATOLE NATURAL, CAJA DE 750GR	CAJA	20	40
61	FECULA DE MAIZ PARA PREPARAR ATOLE SABORES SURTIDOS, SOBRE DE 43 A 50 GR	SOBRE	80	160
62	FECULA O ALMIDÓN DE MAIZ DE PRIMERA CALIDAD, BULTO DE 25 KILOS	BULTO	2	4
63	FRIJOL NEGRO ENTERO, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	380	760
64	FRUTA EN ALMIBAR DURAZNO EN MITADES, LATA DE 800 A 820 GR.	LATA	125	250
65	FRUTA EN ALMIBAR PIÑA EN TROZOS, LATA DE 800 A 820 GR	LATA	250	500
66	GALLETAS CON RELLENO SABOR CHOCOLATE, FRESA Y VAINILLA SURTIDO, DE FORMA RECTANGULAR, CAJA DE 400 A 600 GRS	CAJA	190	380
67	GALLETAS MARIAS, CAJA DE 840 GR A 1 KILO	CAJA	140	280
68	GALLETA PARA SOPA BOMBITOS O GLOBITOS, BOLSA DE 135 A 150 GRS	BOLSA	60	120
69	GALLETA SALADA RECTANGULAR, CAJA DE 495 A 540 GR	CAJA	90	180
70	GARBANZO ENTERO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	15	30
71	GRANO DE ARROZ LARGO ENTERO, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	250	500
72	GRANOLA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	30	60
73	HABA AMARILLA SECA ENTERA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	3	6
74	HARINA DE MAIZ, PAQUETE DE 1 KG	PAQUETE	15	30
75	HARINA DE TRIGO, PAQUETE DE 1 KG.	PAQUETE	40	80
76	HARINA DE TRIGO ALTA PROTEINA, BULTO CON 44 KG	BULTO	20	40
77	HARINA PREPARADA PARA HOT-CAKES, BOLSA DE 800 A 900 GR.	BOLSA	90	180
78	HIERBAS FINAS, FRASCO DE 28 A 30 GRS	FRASCO	10	20
79	HUEVO BLANCO CAJA CON 24 KG.	CAJA	50	100
80	JAMAICA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	30	60
81	JUGO SAZONADOR, BOTELLA DE 800 ML. A 1 LT.	BOTELLA	3	6
82	LECHE DESLACTOSADA Y DESCREMADA EMPAQUE DE 1 LT.	LITRO	150	300
83	LECHE EVAPORADA LATA DE 265 A 360 GR.	LATA	200	400
84	LECHE CONDENSADA LATA DE 380 A 397 GRS.	LATA	240	480
85	LECHE EN POLVO ENTERA, BOTE DE 1.8 A 2.5 KG	BOTE	25	50
86	LECHE SEMIDESCREMADA EMPAQUE DE 1 LT. CAJA CON 12 LITROS.	CAJA	320	640
87	LENTEJA, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	45	90
88	LEVADURA FRESCA, CAJA DE 10 A 12 KG.	CAJA	5	10
89	MAIZ PALOMERO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10
90	MAÍZ POZOLERO PRECOCIDO, LATA DE 3 A 3.3 KG.	LATA	3	6
91	MANTECA DE CERDO, CUBETA DE 17 A 20 KG.	CUBETA	2	4
92	MANTECA DE CERDO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10
93	MANTECA VEGETAL COMESTIBLE, CAJA DE 24 A 25 KG.	CAJA	2	4
94	MARGARINA PASTEURIZADA SIN SAL, PAQUETE DE 1 KG CAJA CON 10 PAQUETES	CAJA	7	14
95	MARGARINA AZUL (DANÉS) PASTEURIZADA SIN SAL, PAQUETE DE 1 KG CAJA CON 10 PAQUETES	CAJA	2	4
96	MARGARINA ROJA PASTEURIZADA SIN SAL, PAQUETE DE 1 KG CAJA CON 10 PAQUETES	CAJA	20	40
97	MAYONESA CON JUGO DE LIMON, FRASCO DE 3.4 A 3.8 KG.	FRASCO	50	100
98	MERMELADA DE FRESA, FRASCO DE 900 GR. A 1.02 KG.	FRASCO	42	84
99	MERMELADA DE FRESA O PIÑA MOLIDA PARA RELLENOS, CUBETA DE 19 A 25 KG.	CUBETA	2	4
100	MIEL DE ABEJA FRASCO DE 500 A 670 ML.	FRASCO	12	24
101	MIEL MAPLE, BOTELLA CON 469 A 510 GR.	BOTELLA	40	80
102	MIEL NATURAL PARA BEBE, BOTELLA DE 500 A 680 ML	BOTELLA	35	70
103	MOSTAZA EN SALSA, FRASCO DE 3.7 A 3.85 KG	FRASCO	2	4
104	NUEZ EN MITADES, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	27	54
105	NUEZ ENTERA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	5	10
106	OREGANO MOLIDO O ENTERO SECO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10
107	PALANQUETA, PIEZA DE 20 GR	PIEZA	1050	2100

108	PAN DE CAJA BLANCO O INTEGRAL PAQUETE DE 567 A 680 GR	PAQUETE	440	880
109	PAN MOLIDO PAQUETE DE 5 KG.	PAQUETE	7	14
110	PAN PARA CEMITA	PIEZA	450	900
111	PAN PARA HAMBURGUESA, BOLSA CON 8 PIEZAS	BOLSA	60	120
112	PAN PARA HOT DOG, BOLSA CON 8 PIEZAS	BOLSA	110	220
113	PAN TORTA DE AGUA O MANTECA	PIEZA	1450	2900
114	PAN TOSTADO, PAQUETE DE 210 GR.	PAQUETE	370	740
115	PAPAS A LA FRANCESA CONGELADAS, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	25	50
116	PASAS NATURALES, BOLSA 1 KG.	BOLSA	12	24
117	PASTA DE ACHIOTE CONDIMENTO, CAJA DE 100 A 110 GRS	CAJA	10	20
118	PASTA DE MOLE POBLANO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	25	50
119	PASTA PARA PIPIAN, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	7	14
120	PASTA PARA SOPA SURTIDA, BOLSA DE 200 GR, CAJA CON 20 BOLSAS	CAJA	50	100
121	PICADITAS	PIEZA	1500	3000
122	PILONCILLO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	3	6
123	PIMIENTA NEGRA ENTERA FRASCO DE 1 KILO	FRASCO	7	14
124	PIMIENTA NEGRA MOLIDA FRASCO DE 453.6 A 511 GRAMOS	FRASCO	5	10
125	POLVO PARA HORNEAR FRASCO CON 220 GRS	FRASCO	5	10
126	POLVO PARA HORNEAR, SACO DE 5 KG	SACO	2	4
127	POLVO PARA PREPARAR FLAN, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	30	60
128	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA DE DIVERSOS SABORES, BOLSA DE 130 A 170 GRS.	BOLSA	500	1000
129	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE DE DIVERSOS SABORES, BOLSA DE 130 A 170 GRS.	BOLSA	225	450
130	PULPA DE TAMARINDO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	70	140
131	PURE DE PAPA EN HOJUELA, BOLSA DE 2 A 2.26 KG	BOLSA	7	14
132	PURE DE TOMATE LATA DE 2800 GR A 3 KG.	LATA	30	60
133	RAJAS VERDES DE JALAPEÑOS EN ESCABECHE, LATA 800 GR.	LATA	130	260
134	RAJAS VERDES DE JALAPEÑOS EN ESCABECHE, LATA 2.8 KG.	LATA	20	40
135	SAL CON AJO EN POLVO, FRASCO DE 1 A 1.2 KG	FRASCO	7	14
136	SALSA DE CHILE CHIPOTLE PARA TACO ARABE, BOTELLA DE 1 LT	BOTELLA	3	6
137	SALSA TIPO CHAMOY, BOTELLA DE 945 ML A 1 LT	BOTELLA	25	50
138	SALSA DE SOYA BOTELLA DE 1 LITRO	BOTELLA	15	30
139	SALSA DE TOMATE TIPO CATSUP, BOTELLA DE 900 A 1050 GR.	BOTELLA	90	180
140	SALSA PICANTE PARA BOTANAS, BOTELLA DE 1 LT	BOTELLA	10	20
141	SALSA TIPO INGLESA, BOTELLA DE 980 ML	BOTELLA	5	10
142	SAL YODADA Y FLUORADA DE MESA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	120	240
143	SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA DE 425 GRAMOS, CAJA CON 24 LATAS	CAJA	2	4
144	SOYA TEXTURIZADA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	3	6
145	SUSTITUTO DE AZUCAR GRANULADO, BOLSA DE 320 A 550 GR	BOLSA	3	6
146	TLACOYO	PIEZA	600	1200
147	TORTILLA DE HARINA, BOLSA DE 10 A 12 PIEZAS	BOLSA	480	960
148	TOSTADAS ONDULADAS CASERAS PAQUETE DE 270 A 360 GRAMOS.	PAQUETE	400	800
149	TOTOPO PARA CHILAQUIL, BOLSA 300 GR	BOLSA	370	740
150	TOTOPO PARA SOPA AZTECA, BOLSA 300 GR	BOLSA	150	300
151	TOTOPO PARA NACHOS, CAJA CON 3 BOLSAS DE 1 KG	CAJA	25	50
152	VINAGRE BLANCO, BOTELLA DE 1 A 1.05 LITROS	BOTELLA	45	90

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 contratación por la Contratante, por lo que el compromiso será del monto mínimo adjudicado.

ANEXO 3

ABASTO DE ABARROTES PARA EL DIF

No.	Producto	Unidad de Medida	Cantidad Mínima por el Periodo	Cantidad Máxima por el Periodo	MARCA	DISTRIBUIDOR	FABRICANTE (EN CASO DE QUE APLIQUE)	CADUCIDAD
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, BOTELLA DE 840 ML A 1 LITRO	BOTELLA	380	760				
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, BIDÓN DE 20 LITROS	BIDÓN	3	6				
3	ACEITE DE OLIVO, BOTE CON 750 A 1000 ML.	BOTE	25	50				
4	ACEITUNA VERDE SIN HUESO FRASCO DE 900 GR A 1 KG	FRASCO	15	30				
5	ADEREZO PARA ENSALADA, BOTELLA DE 230 A 300 ML	BOTELLA	45	90				
6	AGUA EMBOTELLADA DE 500 ML, CAJA C/24 PIEZAS	CAJA	150	300				
7	AJONJOLI, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20				
8	ALBERJON ENTERO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20				
9	ALEGRIA (DULCE DE AMARANTO), PIEZA DE 12 GR	PIEZA	2250	4500				
10	ALIMENTO EN POLVO FORTIFICADO PARA PREPARAR UNA BEBIDA SABOR CHOCOLATE, BOTE DE 1.75 A 2 KG	BOTE	25	50				
11	ALIMENTO INFANTIL PROCESADO 2DA. ETAPA SABORES SURTIDOS FRASCO DE 100 A 115 GRS.	FRASCO	30	60				
12	ALMENDRA NATURAL ENTERA CON CÁSCARA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	3	6				
13	ALMENDRA NATURAL FILETEADA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	15	30				
14	ALUBIA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20				
15	AMARANTO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10				
16	ANIS EN SEMILLA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	3	6				
17	ARANDANO DESHIDRATADO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	25	50				
18	ATE DE MEMBRILLO, LATA CON 700 GR.	LATA	50	100				
19	ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA LATA CON 1,800 A 1,880 GR.	LATA	200	400				
20	AVENA HOJUELA ENTERA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	50	100				
21	AZUCAR STANDARD, BULTO CON 50 KG.	BULTO	30	60				
22	AZUCAR BLANCA REFINADA, BULTO CON 50 KG.	BULTO	5	10				
23	BEBIDA CON JUGO DE FRUTAS, CAJA CON 12 PIEZAS DE 1 LITRO	CAJA	120	240				
24	BICARBONATO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20				
25	BOLIS TIPO DE HELADO, BOLSA DE 185 A 250 ML	BOLSA	150	300				
26	CACAHUATE NATURAL PELADO ENTERO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20				
27	CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO, FRASCO DE 170 A 225 GRS	FRASCO	25	50				
28	CAJETA DE LECHE DE CABRA, BOTELLA DE 660 GR.	BOTELLA	45	90				
29	CALDO DE POLLO GRANULADO, FRASCO CON 3,6 KG	FRASCO	20	40				
30	CAMARON SECO SIN CABEZA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10				
31	CANELA EN RAMA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	10	20				
32	CANELA MOLIDA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20				
33	CEREAL INFANTIL 3RA ETAPA, SABORES: TRIGO CON MANZANA O TRIGO CON MIEL O AVENA BOLSA DE 270 A 300GR	BOLSA	40	80				
34	CEREAL ARITOS DE COLORES, CAJA DE 450 A 520 GR	CAJA	50	100				
35	CEREAL HOJUELA DE MAIZ AZUCARADA, CAJA DE 5 KG	CAJA	25	50				

36	CEREAL HOJUELA DE MAIZ SABOR CHOCOLATE, CAJA DE 5 KG	CAJA	25	50				
37	CEREZAS CON TALLO EN ALMIBAR, BOTE CON 3.4 A 4 KG	BOTE	5	10				
38	CHIA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20				
39	CHIPOTLES ADOBADOS, LATA CON 2.8 KG.	LATA	20	40				
40	CHILE ANCHO SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	15	30				
41	CHILE PASILLA, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	12	24				
42	CHILE CASCABEL SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	10	20				
43	CHILE CHIPOTLE SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	15	30				
44	CHILE DE ARBOL SECO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	3	6				
45	CHILE EN POLVO O SALSA EN POLVO BOTELLA 125 A 142 GRS	BOTELLA	55	110				
46	CHILE EN POLVO SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	4	8				
47	CHILE GUAJILLO SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	15	30				
48	CHILE SERRANO SECO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10				
49	CHOCOLATE DE MESA, CAJA DE 540 GR	CAJA	15	30				
50	CHOCOLATE EN MONEDA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	15	30				
51	CHOCOLATE LIQUIDO, BOTELLA DE 589 A 680 GR	BOTELLA	15	30				
52	CIRUELA PASA NATURAL SIN HUESO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	5	10				
53	COMINO ENTERO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	5	10				
54	COMINO MOLIDO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	3	6				
55	CONCENTRADO PARA AGUA FRESCA, BOTELLA DE 1 LITRO	BOTELLA	175	350				
56	CREMA DE AVELLANAS CON CHOCOLATE, FRASCO DE 350 GR	FRASCO	20	40				
57	DESINFECTANTE PARA VERDURAS, BOTELLA DE 1 LITRO	BOTELLA	15	30				
58	ESENCIA DE VAINILLA, BOTELLA DE 1 LITRO	BOTELLA	30	60				
59	ESENCIA DE VAINILLA, GALÓN DE 4 LITROS	GALON	3	6				
60	FECULA DE MAIZ PARA ATOLE NATURAL, CAJA DE 750GR	CAJA	20	40				
61	FECULA DE MAIZ PARA PREPARAR ATOLE SABORES SURTIDOS, SOBRE DE 43 A 50 GR	SOBRE	80	160				
62	FECULA O ALMIDÓN DE MAIZ DE PRIMERA CALIDAD, BULTO DE 25 KILOS	BULTO	2	4				
63	FRIJOL NEGRO ENTERO, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	380	760				
64	FRUTA EN ALMIBAR DURAZNO EN MITADES, LATA DE 800 A 820 GR.	LATA	125	250				
65	FRUTA EN ALMIBAR PIÑA EN TROZOS, LATA DE 800 A 820 GR	LATA	250	500				
66	GALLETAS CON RELLENO SABOR CHOCOLATE, FRESA Y VAINILLA SURTIDO, DE FORMA RECTANGULAR, CAJA DE 400 A 600 GRS	CAJA	190	380				
67	GALLETAS MARIAS, CAJA DE 840 GR A 1 KILO	CAJA	140	280				
68	GALLETA PARA SOPA BOMBITOS O GLOBITOS, BOLSA DE 135 A 150 GRS	BOLSA	60	120				
69	GALLETA SALADA RECTANGULAR, CAJA DE 495 A 540 GR	CAJA	90	180				
70	GARBANZO ENTERO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	15	30				
71	GRANO DE ARROZ LARGO ENTERO, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	250	500				
72	GRANOLA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	30	60				
73	HABA AMARILLA SECA ENTERA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	3	6				
74	HARINA DE MAIZ, PAQUETE DE 1 KG	PAQUETE	15	30				
75	HARINA DE TRIGO, PAQUETE DE 1 KG.	PAQUETE	40	80				
76	HARINA DE TRIGO ALTA PROTEINA, BULTO CON 44 KG	BULTO	20	40				
77	HARINA PREPARADA PARA HOT-CAKES, BOLSA DE 800 A 900 GR.	BOLSA	90	180				
78	HIERBAS FINAS, FRASCO DE 28 A 30 GRS	FRASCO	10	20				
79	HUEVO BLANCO CAJA CON 24 KG.	CAJA	50	100				
80	JAMAICA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	30	60				
81	JUGO SAZONADOR, BOTELLA DE 800 ML. A 1 LT.	BOTELLA	3	6				

82	LECHE DESLACTOSADA Y DESCREMADA EMPAQUE DE 1 LT.	LITRO	150	300				
83	LECHE EVAPORADA LATA DE 265 A 360 GR.	LATA	200	400				
84	LECHE CONDENSADA LATA DE 380 A 397 GRS.	LATA	240	480				
85	LECHE EN POLVO ENTERA, BOTE DE 1.8 A 2.5 KG	BOTE	25	50				
86	LECHE SEMIDESCREMADA EMPAQUE DE 1 LT. CAJA CON 12 LITROS.	CAJA	320	640				
87	LENTEJA, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	45	90				
88	LEVADURA FRESCA, CAJA DE 10 A 12 KG.	CAJA	5	10				
89	MAIZ PALOMERO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10				
90	MAÍZ POZOLERO PRECOCIDO, LATA DE 3 A 3.3 KG.	LATA	3	6				
91	MANTECA DE CERDO, CUBETA DE 17 A 20 KG.	CUBETA	2	4				
92	MANTECA DE CERDO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10				
93	MANTECA VEGETAL COMESTIBLE, CAJA DE 24 A 25 KG.	CAJA	2	4				
94	MARGARINA PASTEURIZADA SIN SAL, PAQUETE DE 1 KG CAJA CON 10 PAQUETES	CAJA	7	14				
95	MARGARINA AZUL (DANÉS) PASTEURIZADA SIN SAL, PAQUETE DE 1 KG CAJA CON 10 PAQUETES	CAJA	2	4				
96	MARGARINA ROJA PASTEURIZADA SIN SAL, PAQUETE DE 1 KG CAJA CON 10 PAQUETES	CAJA	20	40				
97	MAYONESA CON JUGO DE LIMON, FRASCO DE 3.4 A 3.8 KG.	FRASCO	50	100				
98	MERMELADA DE FRESA, FRASCO DE 900 GR. A 1.02 KG.	FRASCO	42	84				
99	MERMELADA DE FRESA O PIÑA MOLIDA PARA RELLENOS, CUBETA DE 19 A 25 KG.	CUBETA	2	4				
100	MIEL DE ABEJA FRASCO DE 500 A 670 ML.	FRASCO	12	24				
101	MIEL MAPLE, BOTELLA CON 469 A 510 GR.	BOTELLA	40	80				
102	MIEL NATURAL PARA BEBE, BOTELLA DE 500 A 680 ML	BOTELLA	35	70				
103	MOSTAZA EN SALSA, FRASCO DE 3.7 A 3.85 KG	FRASCO	2	4				
104	NUEZ EN MITADES, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	27	54				
105	NUEZ ENTERA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	5	10				
106	OREGANO MOLIDO O ENTERO SECO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10				
107	PALANQUETA, PIEZA DE 20 GR	PIEZA	1050	2100				
108	PAN DE CAJA BLANCO O INTEGRAL PAQUETE DE 567 A 680 GR	PAQUETE	440	880				
109	PAN MOLIDO PAQUETE DE 5 KG.	PAQUETE	7	14				
110	PAN PARA CEMITA	PIEZA	450	900				
111	PAN PARA HAMBURGUESA, BOLSA CON 8 PIEZAS	BOLSA	60	120				
112	PAN PARA HOT DOG, BOLSA CON 8 PIEZAS	BOLSA	110	220				
113	PAN TORTA DE AGUA O MANTECA	PIEZA	1450	2900				
114	PAN TOSTADO, PAQUETE DE 210 GR.	PAQUETE	370	740				
115	PAPAS A LA FRANCESA CONGELADAS, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	25	50				
116	PASAS NATURALES, BOLSA 1 KG.	BOLSA	12	24				
117	PASTA DE ACHIOTE CONDIMENTO, CAJA DE 100 A 110 GRS	CAJA	10	20				
118	PASTA DE MOLE POBLANO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	25	50				
119	PASTA PARA PIPIAN, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	7	14				
120	PASTA PARA SOPA SURTIDA, BOLSA DE 200 GR, CAJA CON 20 BOLSAS	CAJA	50	100				
121	PICADITAS	PIEZA	1500	3000				
122	PILONCILLO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	3	6				
123	PIMIENTA NEGRA ENTERA FRASCO DE 1 KILO	FRASCO	7	14				
124	PIMIENTA NEGRA MOLIDA FRASCO DE 453.6 A 511 GRAMOS	FRASCO	5	10				
125	POLVO PARA HORNEAR FRASCO CON 220 GRS	FRASCO	5	10				
126	POLVO PARA HORNEAR, SACO DE 5 KG	SACO	2	4				
127	POLVO PARA PREPARAR FLAN, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	30	60				

128	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA DE DIVERSOS SABORES, BOLSA DE 130 A 170 GRS.	BOLSA	500	1000				
129	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE DE DIVERSOS SABORES, BOLSA DE 130 A 170 GRS.	BOLSA	225	450				
130	PULPA DE TAMARINDO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	70	140				
131	PURE DE PAPA EN HOJUELA, BOLSA DE 2 A 2.26 KG	BOLSA	7	14				
132	PURE DE TOMATE LATA DE 2800 GR A 3 KG.	LATA	30	60				
133	RAJAS VERDES DE JALAPEÑOS EN ESCABECHE, LATA 800 GR.	LATA	130	260				
134	RAJAS VERDES DE JALAPEÑOS EN ESCABECHE, LATA 2.8 KG.	LATA	20	40				
135	SAL CON AJO EN POLVO, FRASCO DE 1 A 1.2 KG	FRASCO	7	14				
136	SALSA DE CHILE CHIPOTLE PARA TACO ARABE, BOTELLA DE 1 LT	BOTELLA	3	6				
137	SALSA TIPO CHAMOY, BOTELLA DE 945 ML A 1 LT	BOTELLA	25	50				
138	SALSA DE SOYA BOTELLA DE 1 LITRO	BOTELLA	15	30				
139	SALSA DE TOMATE TIPO CATSUP, BOTELLA DE 900 A 1050 GR.	BOTELLA	90	180				
140	SALSA PICANTE PARA BOTANAS, BOTELLA DE 1 LT	BOTELLA	10	20				
141	SALSA TIPO INGLESA, BOTELLA DE 980 ML	BOTELLA	5	10				
142	SAL YODADA Y FLUORADA DE MESA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	120	240				
143	SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA DE 425 GRAMOS, CAJA CON 24 LATAS	CAJA	2	4				
144	SOYA TEXTURIZADA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	3	6				
145	SUSTITUTO DE AZUCAR GRANULADO, BOLSA DE 320 A 550 GR	BOLSA	3	6				
146	TLACOYO	PIEZA	600	1200				
147	TORTILLA DE HARINA, BOLSA DE 10 A 12 PIEZAS	BOLSA	480	960				
148	TOSTADAS ONDULADAS CASERAS PAQUETE DE 270 A 360 GRAMOS.	PAQUETE	400	800				
149	TOTOPO PARA CHILAQUIL, BOLSA 300 GR	BOLSA	370	740				
150	TOTOPO PARA SOPA AZTECA, BOLSA 300 GR	BOLSA	150	300				
151	TOTOPO PARA NACHOS, CAJA CON 3 BOLSAS DE 1 KG	CAJA	25	50				
152	VINAGRE BLANCO, BOTELLA DE 1 A 1.05 LITROS	BOTELLA	45	90				

ANEXO 4

ABASTO DE ABARROTOS PARA EL DIF									
No.	Producto	Unidad de Medida	Cantidad Mínima por el Periodo	Cantidad Máxima por el Periodo	Precio Unitario	Importe Total Mínimo	Importe Total Máximo	Marca con una "X" si el bien lleva I.V.A.	Marca con una "X" si el bien no lleva I.V.A.
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, BOTELLA DE 840 ML A 1 LITRO	BOTELLA	380	760					
2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, BIDÓN DE 20 LITROS	BIDÓN	3	6					
3	ACEITE DE OLIVO, BOTE CON 750 A 1000 ML.	BOTE	25	50					
4	ACEITUNA VERDE SIN HUESO FRASCO DE 900 GR A 1 KG	FRASCO	15	30					
5	ADEREZO PARA ENSALADA, BOTELLA DE 230 A 300 ML.	BOTELLA	45	90					
6	AGUA EMBOTELLADA DE 500 ML, CAJA C/24 PIEZAS	CAJA	150	300					
7	AJONJOLI, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20					
8	ALBERJON ENTERO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20					
9	ALEGRIA (DULCE DE AMARANTO), PIEZA DE 12 GR	PIEZA	2250	4500					
10	ALIMENTO EN POLVO FORTIFICADO PARA PREPARAR UNA BEBIDA SABOR CHOCOLATE, BOTE DE 1.75 A 2 KG	BOTE	25	50					
11	ALIMENTO INFANTIL PROCESADO 2DA. ETAPA SABORES SURTIDOS FRASCO DE 100 A 115 GRS.	FRASCO	30	60					
12	ALMENDRA NATURAL ENTERA CON CÁSCARA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	3	6					
13	ALMENDRA NATURAL FILETEADA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	15	30					
14	ALUBIA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20					
15	AMARANTO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10					
16	ANIS EN SEMILLA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	3	6					
17	ARANDANO DESHIDRATADO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	25	50					
18	ATE DE MEMBRILLO, LATA CON 700 GR.	LATA	50	100					
19	ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA LATA CON 1.800 A 1.880 GR.	LATA	200	400					
20	AVENA HOJUELA ENTERA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	50	100					
21	AZUCAR STANDARD, BULTO CON 50 KG.	BULTO	30	60					
22	AZUCAR BLANCA REFINADA, BULTO CON 50 KG.	BULTO	5	10					
23	BEBIDA CON JUGO DE FRUTAS, CAJA CON 12 PIEZAS DE 1 LITRO	CAJA	120	240					
24	BICARBONATO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20					
25	BOLIS TIPO DE HELADO, BOLSA DE 185 A 250 ML	BOLSA	150	300					
26	CACAHUATE NATURAL PELADO ENTERO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20					
27	CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO, FRASCO DE 170 A 225 GRS	FRASCO	25	50					
28	CAJETA DE LECHE DE CABRA, BOTELLA DE 660 GR.	BOTELLA	45	90					
29	CALDO DE POLLO GRANULADO, FRASCO CON 3.6 KG	FRASCO	20	40					
30	CAMARON SECO SIN CABEZA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10					
31	CANELA EN RAMA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	10	20					
32	CANELA MOLIDA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20					
33	CEREAL INFANTIL 3RA ETAPA, SABORES: TRIGO CON MANZANA O TRIGO CON MIEL O AVENA BOLSA DE 270 A 300GR	BOLSA	40	80					
34	CEREAL ARITOS DE COLORES, CAJA DE 450 A 520 GR	CAJA	50	100					

35	CEREAL HOJUELA DE MAIZ AZUCARADA, CAJA DE 5 KG	CAJA	25	50					
36	CEREAL HOJUELA DE MAIZ SABOR CHOCOLATE, CAJA DE 5 KG	CAJA	25	50					
37	CEREZAS CON TALLO EN ALMIBAR, BOTE CON 3.4 A 4 KG	BOTE	5	10					
38	CHIA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	10	20					
39	CHIPOTLES ADOBADOS, LATA CON 2.8 KG.	LATA	20	40					
40	CHILE ANCHO SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	15	30					
41	CHILE PASILLA, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	12	24					
42	CHILE CASCABEL SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	10	20					
43	CHILE CHIPOTLE SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	15	30					
44	CHILE DE ARBOL SECO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	3	6					
45	CHILE EN POLVO O SALSA EN POLVO BOTELLA 125 A 142 GRS	BOTELLA	55	110					
46	CHILE EN POLVO SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	4	8					
47	CHILE GUAJILLO SECO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	15	30					
48	CHILE SERRANO SECO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10					
49	CHOCOLATE DE MESA, CAJA DE 540 GR	CAJA	15	30					
50	CHOCOLATE EN MONEDA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	15	30					
51	CHOCOLATE LIQUIDO, BOTELLA DE 589 A 680 GR	BOTELLA	15	30					
52	CIRUELA PASA NATURAL SIN HUESO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	5	10					
53	COMINO ENTERO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	5	10					
54	COMINO MOLIDO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	3	6					
55	CONCENTRADO PARA AGUA FRESCA, BOTELLA DE 1 LITRO	BOTELLA	175	350					
56	CREMA DE AVELLANAS CON CHOCOLATE, FRASCO DE 350 GR	FRASCO	20	40					
57	DESINFECTANTE PARA VERDURAS, BOTELLA DE 1 LITRO	BOTELLA	15	30					
58	ESENCIA DE VAINILLA, BOTELLA DE 1 LITRO	BOTELLA	30	60					
59	ESENCIA DE VAINILLA, GALÓN DE 4 LITROS	GALON	3	6					
60	FECULA DE MAIZ PARA ATOLE NATURAL, CAJA DE 750GR	CAJA	20	40					
61	FECULA DE MAIZ PARA PREPARAR ATOLE SABORES SURTIDOS, SOBRE DE 43 A 50 GR	SOBRE	80	160					
62	FECULA O ALMIDÓN DE MAIZ DE PRIMERA CALIDAD, BULTO DE 25 KILOS	BULTO	2	4					
63	FRIJOL NEGRO ENTERO, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	380	760					
64	FRUTA EN ALMIBAR DURAZNO EN MITADES, LATA DE 800 A 820 GR.	LATA	125	250					
65	FRUTA EN ALMIBAR PIÑA EN TROZOS, LATA DE 800 A 820 GR	LATA	250	500					
66	GALLETAS CON RELLENO SABOR CHOCOLATE, FRESA Y VAINILLA SURTIDO, DE FORMA RECTANGULAR, CAJA DE 400 A 600 GRS	CAJA	190	380					
67	GALLETAS MARIAS, CAJA DE 840 GR A 1 KILO	CAJA	140	280					
68	GALLETA PARA SOPA BOMBITOS O GLOBITOS, BOLSA DE 135 A 150 GRS	BOLSA	60	120					
69	GALLETA SALADA RECTANGULAR, CAJA DE 495 A 540 GR	CAJA	90	180					
70	GARBANZO ENTERO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	15	30					
71	GRANO DE ARROZ LARGO ENTERO, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	250	500					
72	GRANOLA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	30	60					
73	HABA AMARILLA SECA ENTERA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	3	6					
74	HARINA DE MAIZ, PAQUETE DE 1 KG	PAQUETE	15	30					
75	HARINA DE TRIGO, PAQUETE DE 1 KG.	PAQUETE	40	80					
76	HARINA DE TRIGO ALTA PROTEINA, BULTO CON 44 KG	BULTO	20	40					
77	HARINA PREPARADA PARA HOT-CAKES, BOLSA DE 800 A 900 GR.	BOLSA	90	180					
78	HIERBAS FINAS, FRASCO DE 28 A 30 GRS	FRASCO	10	20					
79	HUEVO BLANCO CAJA CON 24 KG.	CAJA	50	100					

80	JAMAICA, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	30	60					
81	JUGO SAZONADOR, BOTELLA DE 800 ML. A 1 LT.	BOTELLA	3	6					
82	LECHE DESLACTOSADA Y DESCREMADA EMPAQUE DE 1 LT.	LITRO	150	300					
83	LECHE EVAPORADA LATA DE 265 A 360 GR.	LATA	200	400					
84	LECHE CONDENSADA LATA DE 380 A 397 GRS.	LATA	240	480					
85	LECHE EN POLVO ENTERA, BOTE DE 1.8 A 2.5 KG	BOTE	25	50					
86	LECHE SEMIDESCREMADA EMPAQUE DE 1 LT. CAJA CON 12 LITROS.	CAJA	320	640					
87	LENTEJA, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	45	90					
88	LEVADURA FRESCA, CAJA DE 10 A 12 KG.	CAJA	5	10					
89	MAIZ PALOMERO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10					
90	MAÍZ POZOLERO PRECOCIDO, LATA DE 3 A 3.3 KG.	LATA	3	6					
91	MANTECA DE CERDO, CUBETA DE 17 A 20 KG.	CUBETA	2	4					
92	MANTECA DE CERDO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10					
93	MANTECA VEGETAL COMESTIBLE, CAJA DE 24 A 25 KG.	CAJA	2	4					
94	MARGARINA PASTEURIZADA SIN SAL, PAQUETE DE 1 KG CAJA CON 10 PAQUETES	CAJA	7	14					
95	MARGARINA AZUL (DANÉS) PASTEURIZADA SIN SAL, PAQUETE DE 1 KG CAJA CON 10 PAQUETES	CAJA	2	4					
96	MARGARINA ROJA PASTEURIZADA SIN SAL, PAQUETE DE 1 KG CAJA CON 10 PAQUETES	CAJA	20	40					
97	MAYONESA CON JUGO DE LIMON, FRASCO DE 3.4 A 3.8 KG.	FRASCO	50	100					
98	MERMELADA DE FRESA, FRASCO DE 900 GR. A 1.02 KG.	FRASCO	42	84					
99	MERMELADA DE FRESA O PIÑA MOLIDA PARA RELLENOS, CUBETA DE 19 A 25 KG.	CUBETA	2	4					
100	MIEL DE ABEJA FRASCO DE 500 A 670 ML.	FRASCO	12	24					
101	MIEL MAPLE, BOTELLA CON 469 A 510 GR.	BOTELLA	40	80					
102	MIEL NATURAL PARA BEBE, BOTELLA DE 500 A 680 ML	BOTELLA	35	70					
103	MOSTAZA EN SALSAS, FRASCO DE 3.7 A 3.85 KG	FRASCO	2	4					
104	NUEZ EN MITADES, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	27	54					
105	NUEZ ENTERA, BOLSA DE 1 KG.	BOLSA	5	10					
106	OREGANO MOLIDO O ENTERO SECO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	5	10					
107	PALANQUETA, PIEZA DE 20 GR	PIEZA	1050	2100					
108	PAN DE CAJA BLANCO O INTEGRAL PAQUETE DE 567 A 680 GR	PAQUETE	440	880					
109	PAN MOLIDO PAQUETE DE 5 KG.	PAQUETE	7	14					
110	PAN PARA CEMITA	PIEZA	450	900					
111	PAN PARA HAMBURGUESA, BOLSA CON 8 PIEZAS	BOLSA	60	120					
112	PAN PARA HOT DOG, BOLSA CON 8 PIEZAS	BOLSA	110	220					
113	PAN TORTA DE AGUA O MANTECA	PIEZA	1450	2900					
114	PAN TOSTADO, PAQUETE DE 210 GR.	PAQUETE	370	740					
115	PAPAS A LA FRANCESA CONGELADAS, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	25	50					
116	PASAS NATURALES, BOLSA 1 KG.	BOLSA	12	24					
117	PASTA DE ACHIOTE CONDIMENTO, CAJA DE 100 A 110 GRS	CAJA	10	20					
118	PASTA DE MOLE POBLANO, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	25	50					
119	PASTA PARA PIPIAN, BOLSA DE 1 KG	BOLSA	7	14					
120	PASTA PARA SOPA SURTIDA, BOLSA DE 200 GR, CAJA CON 20 BOLSAS	CAJA	50	100					
121	PICADITAS	PIEZA	1500	3000					
122	PILONCILLO, BOLSA DE 1 KILO	BOLSA	3	6					
123	PIMIENTA NEGRA ENTERA FRASCO DE 1 KILO	FRASCO	7	14					
124	PIMIENTA NEGRA MOLIDA FRASCO DE 453.6	FRASCO	5	10					

ANEXO 5

LUGARES DE ENTREGA:

- 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 EL C. ALBERTO PORTUGAL TITLA. TELÉFONO: 2 42 29 09 Y 2 42 25 15.**

CASA DEL ABUE PANADERIA:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE ABARROTOS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS AL INICIO DE CADA QUINCENA DE SERVICIO EL PEDIDO QUINCENAL VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O 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 C. ARJUNA HARI DASA CHAVEZ LOPEZ. TELÉFONO: 2 42 29 09 Y 2 42 25 15.**

CASA DEL ABUE COCINA:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE ABARROTOS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS AL INICIO DE CADA QUINCENA DE SERVICIO EL PEDIDO QUINCENAL VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- c) **CASA DEL ESTUDIANTE: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN PRIVADA 1RA. CENTRAL NÚMERO 619 ESQUINA CON PRIVADA 6 NORTE, FRACCIONAMIENTO MOLINOS DE SAN FRANCISCO, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. MIRIAM LÓPEZ MÁRQUEZ. TELÉFONO: 2 33 16 00.**

CASA DEL ESTUDIANTE:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE ABARROTOS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS AL INICIO DE CADA QUINCENA DE SERVICIO EL PEDIDO QUINCENAL VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O 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. MARIBEL CASTRO PINEDA. TELÉFONO: 2 34 18 86 Y 2 35 54 58.**

CASA DEL ADOLESCENTE:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE ABARROTOS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DÍAS HÁBILES PREVIOS AL INICIO DE CADA QUINCENA DE SERVICIO EL PEDIDO QUINCENAL VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O 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. IRMA GALEANA ALONSO. TELÉFONO: 2 84 25 72 Y 2 84 25 70.**

CASA DE ÁNGELES:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE ABARROTOS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DÍAS HÁBILES PREVIOS AL INICIO DE CADA QUINCENA DE SERVICIO EL PEDIDO QUINCENAL VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- f) **CASA DE LA NIÑEZ POBLANA: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN KM. 4.5 CARRETERA FEDERAL ATLIXCO No 4505, COL. EMILIANO ZAPATA, SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. ADRIANA VELÁZQUEZ MOREIRA. TELÉFONO: 2 84 25 67 Y 2 84 25 68.**

CASA DE LA NIÑEZ POBLANA:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE ABARROTOS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE ABARROTOS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DÍAS HÁBILES PREVIOS AL INICIO DE CADA QUINCENA DE SERVICIO EL PEDIDO QUINCENAL VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

ANEXO 6

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS PRODUCTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

ALIMENTOS	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
ABARROTOS	Secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración.
	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida. Fechas de caducidad vigente.	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas o picadas. Caducidad vencida.
	Granos y Harinas	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.	Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores.
	Panes, galletas y tortillas	Empaques limpios en buen estado.	Que presenten mohos y coloración no propia del producto.
HUEVO		Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 gr, cajas secas y limpias. Fecha de caducidad vigente.	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre. Fecha de caducidad vencida.
LECHE	Pasteurización	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente.	Sin pasteurizar sin fecha de caducidad o vencida.
	Entrega	En recipientes o envases originales en buen estado, sin abolladuras.	Envases sucios o en mal estado.
	Olor	Característico fresco.	Mal olor.

Además de lo anterior, deberá considerar las especificaciones solicitadas en la descripción de la partida y en el Numeral V.I.

ANEXO 7

PENALIZACIÓN POR CONCEPTO

Las penas convencionales se aplicarán por causas imputadas al licitante conforme a la siguiente tabla:

Porcentaje de Penalización	Concepto de Penalización
0.7 %	Por cada día natural de retraso que transcurra sobre el importe de los bienes no suministrados en el plazo señalado para su cumplimiento, en concepto de pena convencional, contados a partir del vencimiento del plazo establecido para su entrega a entera satisfacción de la contratante.
0.7 %	Por la entrega de bienes diferentes a lo solicitado en la descripción de la partida, ya sea por marcas, características, contenido etc. (la penalización será aplicable a cada casa de asistencia descritas en el anexo 5 por cada día natural de retraso hasta realizar el canje de los productos correctamente).
0.7 %	Por la entrega de los bienes que estén incompletos en cantidades, calidad y presentación a lo solicitado en la descripción de la partida (la penalización será aplicable a cada casa de asistencia descritas en el anexo 5 por cada día natural de retraso hasta realizar la entrega completa de los productos).
0.7 %	Por la entrega de bienes, que se encuentren en malas condiciones ya sea por su contenido maltrato, rotos, despostillados, sucios, usados etc. a lo solicitado en la descripción de la partida (la penalización será aplicable a cada casa de asistencia descritas en el anexo 5 por cada día natural de retraso hasta realizar el canje de los productos correctamente).
0.7 %	Por la entrega de los empaques y embalaje en malas condiciones, ya sea por encontrarse golpeadas, rotas, pintadas, mojadas, etc. (la penalización será aplicable a cada casa de asistencia descritas en el anexo 5 por cada día natural de retraso hasta realizar el canje de los productos correctamente).

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

ANEXO 8

SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS.

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	5	10
2	CENTRO DE BOLA DE RES FILETEADO EN BISTECES 120 GRS PIEZA	KILO	180	360
3	CARNE DE RES PICADA DE PIERNA	KILO	5	10
4	CARNE DE RES PARA DESHEBRAR CONCHA DE RES 200 GRS PIEZA	KILO	150	300
5	CARNE MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KILO	200	400
6	CARNE PARA HAMBURGUESA DE RES DE 80 A 100 GRS PIEZA	PIEZA	230	460
7	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 GRS PIEZA	KILO	80	160
8	MILANESA DE RES 120 GRS PIEZA	KILO	40	80
9	RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO 120 GRS PIEZA	KILO	20	40

CARNE DE CERDO

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	CHICHARRÓN DE CERDO POR KILO PRESENTACIÓN TROZO GRANDE	KILO	20	40
2	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 120 GRS PIEZA	KILO	60	120
3	LOMO DE CABEZA DE CERDO 120 GRS PIEZA	KILO	25	50
4	PIERNA DE CERDO REBANADA SIN HUESO 100 GRS POR REBANADA	KILO	60	120
5	TOCINO AHUMADO REBANADO 100 GRS PIEZA	KILO	35	70

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	260	520
2	MOLLEJA LIMPIA DE POLLO 25 GRS PIEZA	KILO	3	6
3	MUSLO DE POLLO SIN PIEL 120 A 150 GRS PIEZA	KILO	230	460
4	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL PARTIDA A LA MITAD 600 A 800 GRS PIEZA	KILO	600	1200
5	PECHUGA DE POLLO EN CUADRITOS CUBOS DE 3 X 3 CMS APROX.	KILO	70	140
6	PECHUGA DE POLLO EN TIRITAS DE 50 GRS PIEZA	KILO	100	200
7	PIERNA DE POLLO SIN PIEL 120 A 150 GRS PIEZA	KILO	150	300

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	30	60
2	SURIMI SABOR CANGREJO PAQUETE DE 1.13 KG CON 20 BARRITAS	PAQUETE	3	6

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	200	400
2	CREMA PARA BATIR BOTE DE 980 ML A 1 LITRO. MARCAS: CHANTY WIP, ALPURA, LYNCOTT.	BOTE	20	40
3	MEDIA CREMA LATA DE 225 A 250 ML. MARCAS: NESTLE, LALA, ALPURA.	LATA	70	140
4	ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE, QUESO TIPO PETIT SUISSE VASO DE 45 GRS. MARCAS: DANONINO DANONE, CHIQUITIN NESTLÉ, YOPLI YOPLAIT.	VASO	1000	2000
5	HELADO PRESENTACION BOTE DE 1 LITRO. MARCAS: NESTLÉ, HOLANDA, NUTRISA.	BOTE	5	10
6	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG. MARCAS: GLORIA, CHIPILO.	PAQUETE	130	260
7	QUESO AMARILLO EN REBANADAS CAJA C/100 PIEZAS APROX. 1.8 KG. MARCAS: RANCHERITO, CHIPILO, NOCHE BUENA.	CAJA	20	40
8	QUESO AMARILLO LIQUIDO PARA NACHOS PRESENTACION FRASCO DE 3 A 4 KG. MARCAS: RICOS, BAKER & CHEFS, MONTECITO	FRASCO	10	20
9	QUESO AÑEJO PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG.	PAQUETE	45	90
10	QUESO CREMA PRESENTACION CAJA DE 1.36 A 1.5 KG. MARCAS: LYNCOTT, ESMERALDA, CHANTILLY, PHILADELPHIA.	CAJA	30	60
11	QUESO MANCHEGO PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: ESMERALDA, SABORI, NOCHE BUENA.	PAQUETE	180	360
12	QUESO OAXACA PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: LOS VOLCANES, SABORI, ESMERALDA.	PAQUETE	140	280

13	QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: LOS VOLCANES, NOCHE BUENA, ESMERALDA.	PAQUETE	230	460
14	QUESO PARMESANO FRASCO DE 227 GR. MARCAS: KRAFT, PARMA, MY BRAND.	FRASCO	5	10
15	REQUESON PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILO.	KILO	25	50
16	ALIMENTO LACTEO FERMENTADO FRASCO DE 100 A 215 GRs. MARCAS: SOFUL, BIO4 LALA.	FRASCO	900	1800
17	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO CONTIENE LACTOBACILLUS FRASCO 80 ML. MARCAS: YAKULT, CHAMYTO.	FRASCO	1500	3000
18	YOGURTH INDIVIDUAL BEBIBLE BOTELLA DE 240 A 250 GRs. MARCAS: LALA, ALPURA, DANONE	BOTELLA	1600	3200
19	YOGURTH INDIVIDUAL CREMOSO VASO DE 120 A 150 GRs. MARCAS: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE.	VASO	700	1400
20	YOGHURT PRESENTACION BOTE DE 1 KG. MARCAS: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE.	BOTE	130	260

EMBUTIDOS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	CHORIZO POR KILO	KILO	100	200
2	GALANTINA POR KILO	KILO	2	4
3	JAMON DE LOMO DE CERDO POR KILO	KILO	5	10
4	JAMON DE PAVO REBANADO PAQUETE 1 KG	PAQUETE	450	900
5	LONGANIZA POR KILO	KILO	25	50
6	PASTEL PIMIENTO POR KILO	KILO	2	4
7	QUESO DE PUERCO REBANADO POR KILO	KILO	3	6
8	SALCHICHA DE PAVO PAQUETE DE 2.1 A 2.4 KG.	PAQUETE	200	400

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 monto mínimo contratado.

ANEXO 9

SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS.

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	5	10				
2	CENTRO DE BOLA DE RES FILETEADO EN BISTECES 120 GRS PIEZA	KILO	180	360				
3	CARNE DE RES PICADA DE PIERNA	KILO	5	10				
4	CARNE DE RES PARA DESHEBRAR CONCHA DE RES 200 GRS PIEZA	KILO	150	300				
5	CARNE MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KILO	200	400				
6	CARNE PARA HAMBURGUESA DE RES DE 80 A 100 GRS PIEZA	PIEZA	230	460				
7	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 GRS PIEZA	KILO	80	160				
8	MILANESA DE RES 120 GRS PIEZA	KILO	40	80				
9	RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO 120 GRS PIEZA	KILO	20	40				
10	CHICHARRÓN DE CERDO POR KILO PRESENTACIÓN TROZO GRANDE	KILO	20	40				
11	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 120 GRS PIEZA	KILO	60	120				
12	LOMO DE CABEZA DE CERDO 120 GRS PIEZA	KILO	25	50				
13	PIERNA DE CERDO REBANADA SIN HUESO 100 GRS POR REBANADA	KILO	60	120				
14	TOCINO AHUMADO REBANADO 100 GRS PIEZA	KILO	35	70				
15	MILANESA DE POLLO DE PECHUGA APLANADA 120 GRS PIEZA	KILO	260	520				
16	MOLLEJA LIMPIA DE POLLO 25 GRS PIEZA	KILO	3	6				
17	MUSLO DE POLLO SIN PIEL 120 A 150 GRS PIEZA	KILO	230	460				
18	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL PARTIDA A LA MITAD 600 A 800 GRS PIEZA	KILO	600	1200				
19	PECHUGA DE POLLO EN CUADRITOS CUBOS DE 3 X 3 CMS APROXIMADAMENTE	KILO	70	140				
20	PECHUGA DE POLLO EN TIRITAS DE 50 GRS PIEZA	KILO	100	200				
21	PIERNA DE POLLO SIN PIEL 120 A 150 GRS PIEZA	KILO	150	300				
22	FILETE DE PESCADO BLANCO BASA 22 PIEZAS POR CAJA, DE 180 A 200 GRS POR FILETE	CAJA	30	60				
23	SURIMI SABOR CANGREJO PAQUETE DE 1.13 KG CON 20 BARRITAS	PAQUETE	3	6				
24	CREMA ESPESA ACIDA BOTE DE 900 A 960 ML. MARCAS: LALA, ALPURA, LYNCOTT.	BOTE	200	400				
25	CREMA PARA BATIR BOTE DE 980 ML A 1 LITRO. MARCAS: CHANTY WIP, ALPURA, LYNCOTT.	BOTE	20	40				
26	MEDIA CREMA LATA DE 225 A 250 ML. MARCAS: NESTLE, LALA, ALPURA.	LATA	70	140				
27	ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE, QUESO TIPO PETIT SUISSE VASO DE 45 GRS. MARCAS: DANONINO DANONE, CHIQUITIN NESTLÉ, YOPLI YOPLAIT.	VASO	1000	2000				
28	HELADO PRESENTACION BOTE DE 1 LITRO. MARCAS: NESTLÉ, HOLANDA, NUTRISA.	BOTE	5	10				
29	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG. MARCAS: GLORIA, CHIPILO.	PAQUETE	130	260				
30	QUESO AMARILLO EN REBANADAS CAJA C/100 PIEZAS APROX. 1.8 KG. MARCAS:	CAJA	20	40				

	RANCHERITO, CHIPILO, NOCHE BUENA.						
31	QUESO AMARILLO LIQUIDO PARA NACHOS PRESENTACIÓN FRASCO DE 3 A 4 KG. MARCAS: RICOS, BAKER & CHEFS, MONTECITO	FRASCO	10	20			
32	QUESO AÑEJO PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG.	PAQUETE	45	90			
33	QUESO CREMA PRESENTACIÓN CAJA DE 1.36 A 1.5 KG. MARCAS: LYNCOTT, ESMERALDA, CHANTILLY, PHILADELPHIA.	CAJA	30	60			
34	QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: ESMERALDA, SABORI, NOCHE BUENA.	PAQUETE	180	360			
35	QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: LOS VOLCANES, SABORI, ESMERALDA.	PAQUETE	140	280			
36	QUESO PAÑELA PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: LOS VOLCANES, NOCHE BUENA, ESMERALDA.	PAQUETE	230	460			
37	QUESO PARMESANO FRASCO DE 227 GR. MARCAS: KRAFT, PARMA, MY BRAND.	FRASCO	5	10			
38	REQUESON PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILO.	KILO	25	50			
39	ALIMENTO LACTEO FERMENTADO FRASCO DE 100 A 215 GRS. MARCAS: SOFUL, BIO4 LALA.	FRASCO	900	1800			
40	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO CONTIENE LACTOBACILLUS FRASCO 80 ML. MARCAS: YAKULT, CHAMYTO.	FRASCO	1500	3000			
41	YOGURTH INDIVIDUAL BEBIBLE BOTELLA DE 240 A 250 GRS. MARCAS: LALA, ALPURA, DANONE	BOTELLA	1600	3200			
42	YOGURTH INDIVIDUAL CREMOSO VASO DE 120 A 150 GRS. MARCAS: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE.	VASO	700	1400			
43	YOGHURT PRESENTACION BOTE DE 1 KG. MARCAS: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE.	BOTE	130	260			
44	CHORIZO POR KILO	KILO	100	200			
45	GALANTINA POR KILO	KILO	2	4			
46	JAMON DE LOMO DE CERDO POR KILO	KILO	5	10			
47	JAMON DE PAVO REBANADO PAQUETE 1 KG	PAQUETE	450	900			
48	LONGANIZA POR KILO	KILO	25	50			
49	PASTEL PIMIENTO POR KILO	KILO	2	4			
50	QUESO DE PUERCO REBANADO POR KILO	KILO	3	6			
51	SALCHICHA DE PAVO PAQUETE DE 2.1 A 2.4 KG.	PAQUETE	200	400			

ANEXO 10

SERVICIO DE ABASTO Y TRASLADO DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS.

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	5	10			
2	CENTRO DE BOLA DE RES FILETEADO EN BISTECES 120 GRS PIEZA	KILO	180	360			
3	CARNE DE RES PICADA DE PIERNA	KILO	5	10			
4	CARNE DE RES PARA DESHEBRAR CONCHA DE RES 200 GRS PIEZA	KILO	150	300			
5	CARNE MOLIDA LIMPIA DE RES POR KILO	KILO	200	400			
6	CARNE PARA HAMBURGUESA DE RES DE 80 A 100 GRS PIEZA	PIEZA	230	460			
7	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 GRS PIEZA	KILO	80	160			
8	MILANESA DE RES 120 GRS PIEZA	KILO	40	80			
9	RETAZO CON HUESO DE RES EN TROZO 120 GRS PIEZA	KILO	20	40			
10	CHICHARRÓN DE CERDO POR KILO PRESENTACIÓN TROZO GRANDE	KILO	20	40			
11	CHULETA AHUMADA MARIPOSA 120 GRS PIEZA	KILO	60	120			
12	LOMO DE CABEZA DE CERDO 120 GRS PIEZA	KILO	25	50			
13	PIERNA DE CERDO REBANADA SIN HUESO 100 GRS POR REBANADA	KILO	60	120			
14	TOCINO AHUMADO REBANADO 100 GRS PIEZA	KILO	35	70			
15	MILANESA DE POLLO DE PECHUGA APLANADA 120 GRS PIEZA	KILO	260	520			
16	MOLLEJA LIMPIA DE POLLO 25 GRS PIEZA	KILO	3	6			
17	MUSLO DE POLLO SIN PIEL 120 A 150 GRS PIEZA	KILO	230	460			
18	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL PARTIDA A LA MITAD 600 A 800 GRS PIEZA	KILO	600	1200			
19	PECHUGA DE POLLO EN CUADRITOS CUBOS DE 3 X 3 CMS APROXIMADAMENTE	KILO	70	140			
20	PECHUGA DE POLLO EN TIRITAS DE 50 GRS PIEZA	KILO	100	200			
21	PIERNA DE POLLO SIN PIEL 120 A 150 GRS PIEZA	KILO	150	300			
22	FILETE DE PESCADO BLANCO BASA 22 PIEZAS POR CAJA, DE 180 A 200 GRS POR FILETE	CAJA	30	60			
23	SURIMI SABOR CANGREJO PAQUETE DE 1.13 KG CON 20 BARRITAS	PAQUETE	3	6			
24	CREMA ESPESA ACIDA BOTE DE 900 A 960 ML. MARCAS: LALA, ALPURA, LYNCOTT.	BOTE	200	400			
25	CREMA PARA BATIR BOTE DE 980 ML A 1 LITRO. MARCAS: CHANTY WIP, ALPURA, LYNCOTT.	BOTE	20	40			
26	MEDIA CREMA LATA DE 225 A 250 ML. MARCAS: NESTLE, LALA, ALPURA.	LATA	70	140			
27	ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE, QUESO TIPO PETIT SUISSE VASO DE 45 GRS. MARCAS: DANONINO DANONE, CHIQUITIN NESTLÉ, YOPLI YOPLAIT.	VASO	1000	2000			
28	HELADO PRESENTACION BOTE DE 1 LITRO. MARCAS: NESTLÉ, HOLANDA, NUTRISA.	BOTE	5	10			
29	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG. MARCAS: GLORIA, CHIPILO.	PAQUETE	130	260			
30	QUESO AMARILLO EN REBANADAS CAJA C/100 PIEZAS APROX. 1.8 KG. MARCAS: RANCHERITO, CHIPILO, NOCHE BUENA.	CAJA	20	40			
31	QUESO AMARILLO LIQUIDO PARA NACHOS PRESENTACIÓN FRASCO DE 3 A 4 KG. MARCAS: RICOS,	FRASCO	10	20			

	BAKER & CHEFS, MONTECITO					
32	QUESO AÑEJO PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG.	PAQUETE	45	90		
33	QUESO CREMA PRESENTACIÓN CAJA DE 1.36 A 1.5 KG. MARCAS: LYNCOTT, ESMERALDA, CHANTILLY, PHILADELPHIA.	CAJA	30	60		
34	QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: ESMERALDA, SABORI, NOCHE BUENA.	PAQUETE	180	360		
35	QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: LOS VOLCANES, SABORI, ESMERALDA.	PAQUETE	140	280		
36	QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO. MARCAS: LOS VOLCANES, NOCHE BUENA, ESMERALDA.	PAQUETE	230	460		
37	QUESO PARMESANO FRASCO DE 227 GR. MARCAS: KRAFT, PARMA, MY BRAND.	FRASCO	5	10		
38	REQUESON PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILO.	KILO	25	50		
39	ALIMENTO LACTEO FERMENTADO FRASCO DE 100 A 215 GRS. MARCAS: SOFUL, BIO4 LALA.	FRASCO	900	1800		
40	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO CONTIENE LACTOBACILLUS FRASCO 80 ML. MARCAS: YAKULT, CHAMYTO.	FRASCO	1500	3000		
41	YOGURTH INDIVIDUAL BEBIBLE BOTELLA DE 240 A 250 GRS. MARCAS: LALA, ALPURA, DANONE	BOTELLA	1600	3200		
42	YOGURTH INDIVIDUAL CREMOSO VASO DE 120 A 150 GRS. MARCAS: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE.	VASO	700	1400		
43	YOGHURT PRESENTACION BOTE DE 1 KG. MARCAS: YOPLAIT, LALA, ALPURA, DANONE.	BOTE	130	260		
44	CHORIZO POR KILO	KILO	100	200		
45	GALANTINA POR KILO	KILO	2	4		
46	JAMON DE LOMO DE CERDO POR KILO	KILO	5	10		
47	JAMON DE PAVO REBANADO PAQUETE 1 KG	PAQUETE	450	900		
48	LONGANIZA POR KILO	KILO	25	50		
49	PASTEL PIMIENTO POR KILO	KILO	2	4		
50	QUESO DE PUERCO REBANADO POR KILO	KILO	3	6		
51	SALCHICHA DE PAVO PAQUETE DE 2.1 A 2.4 KG.	PAQUETE	200	400		
				SUBTOTAL		
				IVA		
				TOTAL		

ANEXO 11

**LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO PARA EL ABASTO Y TRASLADO DE
CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS PARA EL DIF**

LUGARES DE ENTREGA:

- 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 EL C. ALBERTO PORTUGAL TITLA. 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 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 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 CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS EL PEDIDO QUINCENAL 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 POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DIA 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 C. ARJUNA HARI DASA CHAVEZ LOPEZ. 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 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 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 CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS EL PEDIDO QUINCENAL 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 POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DIA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- c) **CASA DEL ESTUDIANTE: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN PRIVADA 1RA. CENTRAL NÚMERO 619 ESQUINA CON PRIVADA 6 NORTE, FRACCIONAMIENTO MOLINOS DE SAN FRANCISCO, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. MARIA IRMA ROSAS VÁZQUEZ. TELÉFONO: 2 33 16 00.**

CASA DEL ESTUDIANTE:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 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 CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS EL PEDIDO QUINCENAL 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 POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DIA 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. MARIBEL CASTRO PINEDA. 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 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 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 CON TRES DÍAS HÁBILES PREVIOS EL PEDIDO QUINCENAL VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O 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. IRMA GALEANA ALONSO. 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 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 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 CON TRES DÍAS HÁBILES PREVIOS EL PEDIDO QUINCENAL VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O 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 ATLIACO No 4505, COL. EMILIANO ZAPATA, SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. ADRIANA VELÁZQUEZ MOREIRA. 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 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS 09:00 HRS A 12:00 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 CON TRES DÍAS HÁBILES PREVIOS EL PEDIDO QUINCENAL VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

ANEXO 12

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
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.

ALIMENTOS	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
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 desgarrada en el entorno de la carne
	Apariencia	Frescas	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.

ANEXO 13

PENALIZACIÓN POR CONCEPTO

Las penas convencionales se aplicarán por causas imputadas al licitante conforme a la siguiente tabla:

Porcentaje de Penalización	Concepto de Penalización
0.7 %	Por cada día natural de retraso que transcurra sobre el importe de los bienes no suministrados en el plazo señalado para su cumplimiento, en concepto de pena convencional, contados a partir del vencimiento del plazo establecido para su entrega a entera satisfacción de la contratante.
0.7 %	Por la entrega de bienes diferentes a lo solicitado en la descripción de la partida, ya sea por marcas, características, contenido etc. (la penalización será aplicable a cada casa de asistencia descritas en el anexo 11 por cada día natural de retraso hasta realizar el canje de los productos correctamente).
0.7 %	Por la entrega de los bienes que estén incompletos en cantidades, calidad y presentación a lo solicitado en la descripción de la partida (la penalización será aplicable a cada casa de asistencia descritas en el anexo 11 por cada día natural de retraso hasta realizar la entrega completa de los productos).
0.7 %	Por la entrega de bienes, que se encuentren en malas condiciones ya sea por su contenido maltrato, rotos, despostillados, sucios, usados etc. a lo solicitado en la descripción de la partida (la penalización será aplicable a cada casa de asistencia descritas en el anexo 11 por cada día natural de retraso hasta realizar el canje de los productos correctamente).
0.7 %	Por la entrega de los empaques y embalaje en malas condiciones, ya sea por encontrarse golpeadas, rotas, pintadas, mojadas, etc. (la penalización será aplicable a cada casa de asistencia descritas en el anexo 11 por cada día natural de retraso hasta realizar el canje de los productos correctamente).

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

ANEXO 14

ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL DIF
FRUTAS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO	CONSUMO MAX. DEL PERIODO
1	CAÑA DE AZUCAR. - Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces y jugosas y duras, desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insectos.	KILO	5	10
2	COCO. -Características: Sin cáscara y con el agua en su interior, fresco, color blanco por dentro, tamaño regular y de forma esférica, sin bacterias y sin residuos de tierra.	PIEZA	10	20
3	CIRUELA SANTA ROSA. - Características: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	5	10
4	DURAZNO AMARILLO. - Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	40	80
5	FRESA. - Características: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdes o blancas en el fruto, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras.	KILO	250	500
6	GUANÁBANA. - Características: Cáscara delgada de apariencia fresca,color verde oscuro,relativamente grande sin espinas, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no dura), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos.	KILO	5	10
7	GUAYABA EXTRA. - Características: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos.	KILO	200	400
8	JICAMA. -Características: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libre de picaduras de insectos, sin manchas café y sin residuos de tierra.	KILO	180	360
9	KIWI. - Características: Cáscara de color uniforme café, sin presentar manchas y libre de picaduras de insectos.	KILO	50	100
10	LIMON CON SEMILLA. - Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas.	KILO	300	600
11	MANDARINA. - Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos.	KILO	50	100
12	MANGO MANILA. - Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos.	KILO	500	1000
13	MANGO PETACÓN. - Características: Cáscara delgada de color rojo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos.	KILO	180	360
14	MANZANA GOLDEN. - Características: Cáscara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas café.	KILO	1250	2500
15	MANZANA ROJA. - Características: Cáscara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas café.	KILO	280	560
16	MELON CANTALOUPE. - Características: Fruto de carne jugosa, dulce de consistencia firme, piel fina y pulpa de color naranja, sin manchas de humedad, libre de plagas y sin picaduras de insecto, sin magulladuras.	KILO	800	1600
17	MELON VALENCIANO. - Características: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	275	550
18	NARANJA PARA JUGO. - Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin picaduras de insectos, sin mohos, sin humedad y sin magulladuras.	KILO	400	800
19	PAPAYA MARADOL. - Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras ni partes duras y libre de picaduras de insectos.	KILO	730	1460
20	PEPINO. -Características: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas café y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	400	800
21	PERA AMERICANA. - Características: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	600	1200
22	PIÑA 1ª GRANDE. - Características: Consistencia firme, sin manchas, hojas (Corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras.	PIEZA	170	340
23	PLATANO DOMINICO. - Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho.	KILO	250	500
24	PLATANO MACHO. - Características: Cáscara de color homogéneo, amarillo pálido, textura firme, bien sujeta a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho.	KILO	45	90
25	PLATANO TABASCO. - Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho.	KILO	1450	2900
26	SANDIA GRANDE. - Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho.	KILO	1000	2000
27	TAMARINDO. - Características: Cáscara dura, firme al tacto, apariencia fresca, entero, de color homogéneo, sin presentar manchas pardas y libres de picaduras de insectos.	KILO	10	20
28	TEJOCOTE. - Características: Fruto con cáscara de color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón de apariencia fresca, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	10	20
29	TUNAS. - Características: Cáscara de color uniforme, verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos.	KILO	30	60

30	UVA SIN SEMILLA. Características: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.	KILO	375	750
----	---	------	-----	-----

VERDURAS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO	CONSUMO MAX. DEL PERIODO
1	ACELGA: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 6 KILOS	5	10
2	AGUACATE HASS: Características: Cáscara de color oscuro, textura debe ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	KILO	260	520
3	AJO: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	KILO	90	180
4	ALBAHACA: Características: Hojas frescas color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	MANOJO DE 600 GRAMOS	5	10
5	APIO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	PIEZA DE 2 KILOS	35	70
6	BETABEL: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	15	30
7	BROCOLI: Características: Color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	220	440
8	CALABACITA ITALIANA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	450	900
9	CALABACITA REDONDA : Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, con rabo, sin magulladuras, sin picadura de insectos, sin picadura de gusano, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	120	240
10	CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	550	1100
11	CEBOLLA CAMBRAY: Características: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	MANOJO DE 8 KILOS	2	4
12	CEBOLLA MORADA: Características: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	5	10
13	CEBOLLIN: Características: bulbo de color blanco, ligero de textura dura y con cáscara y superficial de apariencia seca, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	MANOJO DE 250 GRAMOS	8	16
14	CHAMPIÑON: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	90	180
15	CHAYOTE: Características: Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos sin residuos de tierra y sin magulladuras.	KILO	220	440
16	CHILE HABANERO.- Características: Tamaño chico de 2 a 6 cm , color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	10	20
17	CHILE JALAPEÑO.- Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	45	90
18	CHILE POBLANO: Características: Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	80	160
19	CHILE SERRANO VERDE: Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de humedad.	KILO	25	50
20	CHICHARO LIMPIO: Características: Frutos limpios tiernos sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	140	280
21	CILANTRO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 5 KILOS	15	30
22	COL BLANCA PIEZA GRANDE: Características: su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	PIEZA GRANDE DE 4 KILOS	3	6
23	COLIFLOR PIEZA GRANDE: Características: Tamaño grande ya que es tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	PIEZA GRANDE DE 3 KILOS	10	20
24	EJOTE: Características: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, libre de humedad y sin mohos.	KILO	120	240
25	ELOTE GRANO LIMPIO: Características: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.	KILO	130	260
26	ELOTE: Características: Mazorca tierna de maíz limpia, los granos al picarlos deben sentirse suaves, sueltan líquido lechoso y libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin cascara, con un peso de 300 a 400 gramos aproximadamente.	PIEZA	10	20
27	EPAZOTE.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin mancha, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	MANOJO DE 2 KILOS	12	24
28	ESPINACAS.- Características: Hojas frescas grandes y colores verde brillante, muy tiernos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 6 KILOS	15	30
29	FLOR DE CALABAZA .- Características: la flor debe estar fresca, color amarillo, que la flor se sostenga verticalmente, con 10 centímetros de tallo aproximadamente, aterciopelada libre de picadura	MANOJO DE 8 KILOS	2	4

	de insectos ó gusanos, sin residuos de tierra y libre de humedad.			
30	GERMINADO DE ALFALFA .- Características, fresco, crujiente, color blanco, sin humedad, sin rastro de tierra, sin plaga, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	2	4
31	GERMEN DE SOYA .- Características: Frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	15	30
32	HERBABUENA .- Características: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 2 KILOS	7	14
33	HOJA DE AGUACATE .- Características: tiene un olor parecido al anís, forma alargada, redonda y gruesa. Tiene la base de punta y es de color verde.	MANOJO DE 2.5 KILOS	2	4
34	HOJA DE NARANJO .- Características: de forma oval, medianas entre 7 a 10 cm y alargadas. Color verde claro, con base redondeada y terminadas en punta.	MANOJO DE 3 KILOS	2	4
35	HOJA DE PLATANO .- Características: Hoja entera, larga de 1.2 metros aproximadamente, color verde intenso, estado natural sin (tatemar). La hoja debe estar fresca, sin plaga y sin picadura de insecto.	PAQUETE DE 15 HOJAS	2	4
36	JITOMATE SALADET .- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	2200	4400
37	JITOMATE BOLA .- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, tamaño de 8 centímetros de diámetro aproximadamente, forma esférica, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	310	620
38	LAUREL .- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libre de picadura de insectos y libre de residuos de tierra.	MANOJO DE 1 KILO	5	10
39	LECHUGA ITALIANA .- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, hojas alargadas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA DE 200 GRAMOS	80	160
40	LECHUGA ROMANA .- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, pesada , hojas redondas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA DE 1.2 KILOS	275	550
41	MANZANILLA .- Características: flores muy aromáticas, con la parte central de color amarillo intenso y hueca y los pétalos de color blanco. Tallos de 50 cm aproximadamente. sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 2.5 KILOS	15	30
42	MENTA .- Características: Hojas muy aromáticas, de color verde intenso. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 2 KILOS	2	4
43	NOPAL .- Características: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picaduras de insectos	KILO	100	200
44	OREGANO .- Características: Hierba sin humedad, olor aromático. Libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 1 KILO	3	6
45	PAPA BLANCA .- Características: tubérculo de color amarillo, textura firme, fresca y lisa, tamaño mediano, libre de magulladuras, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	KILO	730	1460
46	PAPA CAMBRAY .- Característica principal de frescura, tubérculo de textura firme, color amarillo, tamaño chico (2 cm. de diámetro aproximadamente), libre de magulladuras, sin grietas, sin presencia de manchas negras, sin residuos de tierra o alteraciones, sin plaga.	KILO	50	100
47	PEREJIL LISO .- Características: hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 2 KILOS	4	8
48	PIMIENTO MORRON AMARILLO .- Características: forma alargada de color amarillo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	40	80
49	PIMIENTO MORRON ROJO .- Características: forma alargada de color rojo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	90	180
50	PIMIENTO MORRON VERDE .- Características: forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	50	100
51	PIPICHA .- Características: hojas tiernas como agujas, muy aromáticas, color verde. Tallo de 30 cm aproximadamente. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 4 KILOS	2	4
52	PORO .- Características: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	PIEZA	25	50
53	RABANO CAMBRAY .- Características: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 5 KILOS	5	10
54	ROMERO .- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente. Presentación fresca.	MANOJO DE 1 KILO	2	4
55	SETAS .- Características: Hongos de color: blanco, firme, textura firme y carnosa, lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	2	4
56	TÉ LIMÓN .- Características: hojas alargadas de olor agradable, color verde, sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 5 KILOS	8	16
57	TOMATE VERDE .- Características: Fruto de color verde con cáscara de apariencia seca y suelta, consistencia dura, libre de picadura de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	250	500
58	TOMILLO .- Características: Hierba sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 1 KILO	3	6
59	VERDOLAGAS .- Características: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 10 KILOS	2	4
60	ZANAHORIA .- Características: Tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de magulladuras, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniforme, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	800	1600

ANEXO 15

LUGARES DE ENTREGA:

- a) **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 C. ARJUNA HARI DASA CHAVEZ LOPEZ. TELÉFONO: 2 42 29 09 Y 2 42 25 15.**

CASA DEL ABUE:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DÍAS HÁBILES PREVIOS EL PEDIDO QUINCENAL 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 POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- b) **CASA DEL ESTUDIANTE: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN PRIVADA 1RA. CENTRAL NÚMERO 619 ESQUINA CON PRIVADA 6 NORTE, FRACCIONAMIENTO MOLINOS DE SAN FRANCISCO, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. MARIA IRMA ROSAS VÁZQUEZ. TELÉFONO: 2 33 16 00.**

CASA DEL ESTUDIANTE:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DÍAS HÁBILES PREVIOS EL PEDIDO QUINCENAL 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 POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- c) **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. MARIBEL CASTRO PINEDA. TELÉFONO: 2 34 18 86 Y 2 35 54 58.**

CASA DEL ADOLESCENTE:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DÍAS HÁBILES PREVIOS EL PEDIDO QUINCENAL 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 POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DÍA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- d) **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. IRMA GALEANA ALONSO. TELÉFONO: 2 84 25 72 Y 2 84 25 70.**

CASA DE ÁNGELES:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS EL PEDIDO QUINCENAL VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DIA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- e) **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. ADRIANA VELÁZQUEZ MOREIRA. TELÉFONO: 2 84 25 67 Y 2 84 25 68.**

CASA DE LA NIÑEZ POBLANA:

LUNES	MIÉRCOLES	VIERNES
ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS	ENTREGA DE FRUTAS Y VERDURAS 09:00 HRS A 12:00 HRS

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR EL ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS EN LOS DÍAS Y HORARIOS CORRESPONDIENTES CONFORME A LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS EL PEDIDO QUINCENAL VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR. LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN LOS DÍAS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES, PUDIENDO REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DIA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

ANEXO 16

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

ALIMENTO	ACEPTE	RECHACE
Frutas	<ul style="list-style-type: none"> - Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. - Alimentos limpios. - Que estén libre de daños. - Sin humedad excesiva. - Con tamaño adecuado. - Consistencia. - Olor del producto característico. - Cero defectos. - Alimentos frescos. <p>1. Considerar fecha de consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.</p>	<p>Aquellos que presenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mohos. - Materia extraña. - Decoloración. - Magulladuras. - Mal olor. - Manchas. - Residuos de tierra. - Presencia de fauna nociva. - Sin Insectos o roedores. <p>- Alteraciones. - Defectos. - Viscosidad.</p> <p>1. Se rechazará el producto en caso de encontrar insectos o roedores en las estibas que contengan los productos.</p>
Verduras	<ul style="list-style-type: none"> - Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. - Alimentos limpios. - Que estén libre de daños. - Sin humedad excesiva. - Con tamaño adecuado. - Consistencia. - Olor del producto característico. - Cero defectos. - Alimentos frescos. <p>1. Considerar fecha de consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.</p>	<p>Aquellos que presenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mohos. - Materia extraña. - Decoloración. - Magulladuras. - Mal olor. - Manchas. - Residuos de tierra. - Presencia de fauna nociva. - Insectos o roedores. <p>- Alteraciones. - Defectos. - Viscosidad.</p> <p>1. Se rechazará el producto en caso de encontrar insectos o roedores en las estibas que contengan los productos.</p>

ANEXO 17

ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL DIF
FRUTAS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO	CONSUMO MAX. DEL PERIODO	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR
1	CAÑA DE AZUCAR. - Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces y jugosas y duras , desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insectos.	KILO	5	10	
2	COCO. -Características: Sin cáscara y con el agua en su interior, fresco,color blanco por dentro, tamaño regular y de forma esférica, sin bacterias y sin residuos de tierra.	PIEZA	10	20	
3	CIRUELA SANTA ROSA. - Características: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	5	10	
4	DURAZNO AMARILLO. - Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	40	80	
5	FRESA. - Características: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdes o blancas en el fruto, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras.	KILO	250	500	
6	GUANÁBANA. - Características: Cáscara delgada de apariencia fresca,color verde oscuro,relativamente grande sin espinas, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no dura), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos.	KILO	5	10	
7	GUAYABA EXTRA. - Características: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos.	KILO	200	400	
8	JICAMA. -Características: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libre de picaduras de insectos, sin manchas café y sin residuos de tierra.	KILO	180	360	
9	KIWI. - Características: Cáscara de color uniforme café, sin presentar manchas y libre de picaduras de insectos.	KILO	50	100	
10	LIMON CON SEMILLA. - Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas.	KILO	300	600	
11	MANDARINA. - Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos.	KILO	50	100	
12	MANGO MANILA. - Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos.	KILO	500	1000	
13	MANGO PETACON. - Características: Cáscara delgada de color rojo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos.	KILO	180	360	
14	MANZANA GOLDEN. - Características: Cascara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas café.	KILO	1250	2500	
15	MANZANA ROJA. - Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas café.	KILO	280	560	
16	MELON CANTALOUPE. - Características: Fruto de carne jugosa, dulce de consistencia firme , piel fina y pulpa de color naranja, sin manchas de humedad, libre de plagas y sin picaduras de insecto, sin magulladuras.	KILO	800	1600	
17	MELON VALENCIANO. - Características: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despida un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	275	550	
18	NARANJA PARA JUGO. - Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin picaduras de insectos, sin mohos, sin humedad y sin magulladuras.	KILO	400	800	
19	PAPAYA MARADOL. - Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras ni partes duras y libre de picaduras de insectos.	KILO	730	1460	
20	PEPINO. -Características: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa, lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas café y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	400	800	
21	PERA AMERICANA. - Características: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	600	1200	
22	PIÑA 1ª GRANDE. - Características: Consistencia firme, sin manchas, hojas (Corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y picaduras de	PIEZA	170	340	

	insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras.				
23	PLATANO DOMINICO. - Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho.	KILO	250	500	
24	PLÁTANO MACHO. - Características: Cáscara de color homogéneo, amarillo pálido, textura firme, bien sujeta a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho.	KILO	45	90	
25	PLATANO TABASCO. - Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho.	KILO	1450	2900	
26	SANDIA GRANDE. - Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho.	KILO	1000	2000	
27	TAMARINDO. - Características: Cáscara dura, firme al tacto, apariencia fresca, entero, de color homogéneo, sin presentar manchas pardas y libres de picaduras de insectos.	KILO	10	20	
28	TEJOCOTE. - Características: Fruto con cáscara de color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón de apariencia fresca, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	10	20	
29	TUNAS. - Características: Cáscara de color uniforme, verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos.	KILO	30	60	
30	UVA SIN SEMILLA. - Características: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.	KILO	375	750	

VERDURAS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO	CONSUMO MAX. DEL PERIODO	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR
1	ACELGA: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 6 KILOS	5	10	
2	AGUACATE HASS: Características: Cáscara de color oscuro, textura debe ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	KILO	260	520	
3	AJO: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	KILO	90	180	
4	ALBAHACA: Características: Hojas frescas color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	MANOJO DE 600 GRAMOS	5	10	
5	APIO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	PIEZA DE 2 KILOS	35	70	
6	BETABEL: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	15	30	
7	BROCOLI: Características: Color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	220	440	
8	CALABACITA ITALIANA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	450	900	
9	CALABACITA REDONDA : Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, con rabo, sin magulladuras, sin picadura de insectos, sin picadura de gusano, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	120	240	
10	CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	550	1100	
11	CEBOLLA CAMBRAY: Características: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	MANOJO DE 8 KILOS	2	4	
12	CEBOLLA MORADA: Características: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	5	10	
13	CEBOLLIN: Características: bulbo de color blanco, ligero de textura dura y con cáscara y superficial de apariencia seca, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	MANOJO DE 250 GRAMOS	8	16	
14	CHAMPINÓN: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	90	180	
15	CHAYOTE: Características: Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas café, libre de picadura de insectos sin residuos de tierra y sin magulladuras.	KILO	220	440	
16	CHILE HABANERO. - Características: Tamaño chico de 2 a 6 cm , color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	10	20	
17	CHILE JALAPEÑO. - Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	45	90	
18	CHILE POBLANO: Características: Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	80	160	

19	CHILE SERRANO VERDE: Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de humedad.	KILO	25	50	
20	CHICHARO LIMPIO: Características: Frutos limpios tiernos sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	140	280	
21	CILANTRO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 5 KILOS	15	30	
22	COL BLANCA PIEZA GRANDE: Características: su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	PIEZA GRANDE DE 4 KILOS	3	6	
23	COLIFLOR PIEZA GRANDE: Características: Tamaño grande ya que es tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	PIEZA GRANDE DE 3 KILOS	10	20	
24	EJOTE: Características: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, libre de humedad y sin mohos.	KILO	120	240	
25	ELOTE GRANO LIMPIO: Características: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.	KILO	130	260	
26	ELOTE: Características: Mazorca tierna de maíz limpia, los granos al picarlos deben sentirse suaves, sueltan líquido lechoso y libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin cascara, con un peso de 300 a 400 gramos aproximadamente.	PIEZA	10	20	
27	EPAZOTE: Características: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	MANOJO DE 2 KILOS	12	24	
28	ESPINACAS: Características: Hojas frescas grandes y colores verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 6 KILOS	15	30	
29	FLOR DE CALABAZA: Características: la flor debe estar fresca, color amarillo, que la flor se sostenga verticalmente, con 10 centímetros de tallo aproximadamente, aterciopelada libre de picadura de insectos ó gusanos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	MANOJO DE 8 KILOS	2	4	
30	GERMINADO DE ALFALFA: Características, fresco, crujiente, color blanco, sin humedad, sin rastro de tierra, sin plaga, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	2	4	
31	GERMEN DE SOYA: Características: Frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	15	30	
32	HIERBABUENA: Características: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 2 KILOS	7	14	
33	HOJA DE AGUACATE: Características: tiene un olor parecido al anís, forma alargada, redonda y gruesa. Tiene la base de punta y es de color verde.	MANOJO DE 2.5 KILOS	2	4	
34	HOJA DE NARANJO: Características: de forma oval, medianas entre 7 a 10 cm y alargadas. Color verde claro, con base redondeada y terminadas en punta.	MANOJO DE 3 KILOS	2	4	
35	HOJA DE PLATANO: Características: Hoja entera, larga de 1.2 metros aproximadamente, color verde intenso, estado natural sin (tatamar). La hoja debe estar fresca, sin plaga y sin picadura de insecto.	PAQUETE DE 15 HOJAS	2	4	
36	JITOMATE SALADET: Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	2200	4400	
37	JITOMATE BOLA: Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, tamaño de 8 centímetros de diámetro aproximadamente, forma esférica, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	310	620	
38	LAUREL: Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libre de picadura de insectos y libre de residuos de tierra.	MANOJO DE 1 KILO	5	10	
39	LECHUGA ITALIANA: Características: Aspecto fresco, tamaño mediana, hojas alargadas frescas de color verde claro, consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA DE 200 GRAMOS	80	160	
40	LECHUGA ROMANA: Características: Aspecto fresco, tamaño mediana, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA DE 1.2 KILOS	275	550	
41	MANZANILLA: Características: flores muy aromáticas, con la parte central de color amarillo intenso y hueca y los pétalos de color blanco. Tallos de 50 cm aproximadamente, sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 2.5 KILOS	15	30	
42	MENTA: Características: Hojas muy aromáticas, de color verde intenso. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 2 KILOS	2	4	
43	NOPAL: Características: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendiduras, sin manchas y sin picaduras de insectos	KILO	100	200	
44	ORÉGANO: Características: Hierba sin humedad, olor aromático. Libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 1 KILO	3	6	
45	PAPA BLANCA: Características: tubérculo de color amarillo, textura firme, fresca y lisa, tamaño mediano, libre de magulladuras, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	KILO	730	1460	
46	PAPA CAMBRAY: Característica principal de frescura, tubérculo de textura firme,	KILO	50	100	

	color amarillo, tamaño chico (2 cm. de diámetro aproximadamente), libre de magulladuras, sin grietas, sin presencia de manchas negras, sin residuos de tierra o alteraciones, sin plaga.				
47	PEREJIL LISO. - Características: hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 2 KILOS	4	8	
48	PIMIENTO MORRON AMARILLO. - Características: forma alargada de color amarillo,huecos, suaves,dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	40	80	
49	PIMIENTO MORRON ROJO. - Características: forma alargada de color rojo, huecos, suaves,dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	90	180	
50	PIMIENTO MORRON VERDE. - Características: forma alargada de color verde, huecos, suaves,dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendiduras, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	50	100	
51	PIPICHA: Características: hojas tiernas como agujas, muy aromáticas, color verde. Tallo de 30 cm aproximadamente. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 4 KILOS	2	4	
52	PORO. - Características: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	PIEZA	25	50	
53	RABANO CAMBRAY. - Características: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 5 KILOS	5	10	
54	ROMERO .- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente. Presentación fresca.	MANOJO DE 1 KILO	2	4	
55	SETAS: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura firme y carnosa, lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	2	4	
56	TÉ LIMÓN: Características: hojas alargadas de olor agradable, color verde, sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 5 KILOS	8	16	
57	TOMATE VERDE. - Características: Fruto de color verde con cáscara de apariencia seca y suelta, consistencia dura, libre de picadura de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	250	500	
58	TOMILLO. - Características: Hierba sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 1 KILO	3	6	
59	VERDOLAGAS. - Características: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 10 KILOS	2	4	
60	ZANAHORIA. - Características: Tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de magulladuras, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniforme, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	800	1600	

ANEXO 18

ABASTO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL DIF

FRUTAS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO	CONSUMO MAX. DEL PERIODO	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRECIO UNITARIO
1	CAÑA DE AZÚCAR. - Características: Tallo macizo con numerosos entrenudos alargados vegetativamente, dulces y jugosas y duras , desnudos abajo. Libres de humedad y picaduras de insectos.	KILO	5	10		
2	COCO. -Características: Sin cáscara y con el agua en su interior, fresco,color blanco por dentro, tamaño regular y de forma esférica, sin bacterias y sin residuos de tierra.	PIEZA	10	20		
3	CIRUELA SANTA ROSA. - Características: El color de su cáscara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada y de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones, sin arrugas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	5	10		
4	DURAZNO AMARILLO. - Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca, la pulpa deberá de ser suave a la presión de los dedos, aroma intenso, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	40	80		
5	FRESA. - Características: Apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojitas verdes, sin zonas verdes o blancas en el fruto, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra, sin magulladuras.	KILO	250	500		
6	GUANÁBANA. - Características: Cáscara delgada de apariencia fresca,color verde oscuro,relativamente grande sin espinas, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no dura), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos.	KILO	5	10		
7	GUAYABA EXTRA. - Características: Cáscara delgada de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso, debe sentirse firme al tacto (pero no duras), sin presentar manchas pardas, sin golpes, grietas o magulladuras, libre de picaduras de insectos.	KILO	200	400		
8	JICAMA. -Características: Cáscara limpia no seca, sin rajaduras, libre de picaduras de insectos, sin manchas café y sin residuos de tierra.	KILO	180	360		
9	KIWI. - Características: Cáscara de color uniforme café, sin presentar manchas y libre de picaduras de insectos.	KILO	50	100		
10	LIMON CON SEMILLA. - Características: Fruto de color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave brillante, apariencia fresca, libre de picaduras de insectos y sin manchas.	KILO	300	600		
11	MANDARINA. - Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos.	KILO	50	100		
12	MANGO MANILA. - Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos.	KILO	500	1000		
13	MANGO PETACÓN. - Características: Cáscara delgada de color rojo intenso, limpio, consistencia firme, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras y libre de picaduras de insectos.	KILO	180	360		
14	MANZANA GOLDEN. - Características: Cascara brillante color amarilla, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas café.	KILO	1250	2500		
15	MANZANA ROJA. - Características: Cascara brillante color roja, textura dura y fuerte, olor aromático libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras y sin manchas café.	KILO	280	560		
16	MELON CANTALOUPE. - Características: Fruto de carne jugosa, dulce de consistencia firme , piel fina y pulpa de color naranja, sin manchas de humedad, libre de plagas y sin picaduras de insecto, sin magulladuras.	KILO	800	1600		
17	MELON VALENCIANO. - Características: Fruto de carne jugosa color verde, dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad, que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	275	550		
18	NARANJA PARA JUGO. - Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, tamaño y color uniforme amarillo, sin presentar manchas pardas, sin picaduras de insectos, sin mohos, sin humedad y sin magulladuras.	KILO	400	800		
19	PAPAYA MARADOL. - Características: Cáscara delgada, lustrosa, apariencia fresca, consistencia firme, color amarillo dorado uniforme, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras ni partes duras y libre de picaduras de insectos.	KILO	730	1460		
20	PEPINO. -Características: Fruto de tamaño mediano, color verde, textura tersa,	KILO	400	800		

	lisa, brillante, consistencia dura, sin manchas café y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.					
21	PERA AMERICANA. - Características: Cáscara delgada de color verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura, fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas y sin picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	600	1200		
22	PIÑA 1ª GRANDE - Características: Consistencia firme, sin manchas, hojas (Corona) tiesas cáscara amarilla o con tonos rojizos, con un peso de 2.5 a 3 kg aproximadamente, aroma fuerte y dulce en la base, sin cáscara manchada, libre de plagas y picaduras de insectos, sin humedad, sin mohos y sin magulladuras.	PIEZA	170	340		
23	PLÁTANO DOMINICO. - Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, sin manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho.	KILO	250	500		
24	PLÁTANO MACHO. - Características: Cáscara de color homogéneo, amarillo pálido, textura firme, bien sujeta a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho.	KILO	45	90		
25	PLÁTANO TABASCO. - Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme, bien sujeto a la penca, sin magulladuras, ni manchas oscuras y libres de picaduras de insectos, sin humedad y sin moho.	KILO	1450	2900		
26	SANDIA GRANDE. - Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa, apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin magulladuras y sin moho.	KILO	1000	2000		
27	TAMARINDO. - Características: Cáscara dura, firme al tacto, apariencia fresca, entero, de color homogéneo, sin presentar manchas pardas y libres de picaduras de insectos.	KILO	10	20		
28	TEJOCOTE. - Características: Fruto con cáscara de color amarillo, tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte, dulzón de apariencia fresca, sin presentar manchas pardas y libre de picaduras de insectos, sin magulladuras.	KILO	10	20		
29	TUNAS. - Características: Cáscara de color uniforme, verde amarillento, sin presentar manchas, sin espinas y libre de picaduras de insectos.	KILO	30	60		
30	UVA SIN SEMILLA. - Características: Apariencia fresca, piel tersa de color verde, tamaño estándar, debe verse carnosa, limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce fresco libre de humedad y sin picaduras de insectos.	KILO	375	750		

VERDURAS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO	CONSUMO MAX. DEL PERIODO	MARCA Y/O NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PRECIO UNITARIO
1	ACELGA: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 6 KILOS	5	10		
2	AGUACATE HASS: Características: Cáscara de color oscuro, textura debe ceder a la presión con los dedos, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	KILO	260	520		
3	AJO: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	KILO	90	180		
4	ALBAHACA: Características: Hojas frescas color verde brillante, olor aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	MANOJO DE 600 GRAMOS	5	10		
5	APIO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	PIEZA DE 2 KILOS	35	70		
6	BETABEL: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	15	30		
7	BROCOLI: Características: Color verde brillante firme, sus tallos son gruesos crujientes, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	KILO	220	440		
8	CALABACITA ITALIANA: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	450	900		
9	CALABACITA REDONDA : Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, con rabo, sin magulladuras, sin picadura de insectos, sin picadura de gusano, sin marcas ni residuos de tierra.	KILO	120	240		
10	CEBOLLA BLANCA LIMPIA: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	550	1100		
11	CEBOLLA CAMBRAY: Características: bulbo de color blanco, pesado de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color marrón, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	MANOJO DE 8 KILOS	2	4		
12	CEBOLLA MORADA: Características: bulbo de color morado, textura dura y superficie lisa. Tamaño mediano, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	5	10		
13	CEBOLLIN: Características: bulbo de color blanco, ligero de textura dura y con cáscara y superficial de apariencia seca, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	MANOJO DE 250 GRAMOS	8	16		
14	CHAMPIÑON: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	90	180		

15	CHAYOTE: Características: Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura lisa y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas café, libre de picadura de insectos sin residuos de tierra y sin magulladuras.	KILO	220	440		
16	CHILE HABANERO.- Características: Tamaño chico de 2 a 6 cm , color amarillo, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	10	20		
17	CHILE JALAPEÑO.- Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	45	90		
18	CHILE POBLANO: Características: Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de arrugas o perforadas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	80	160		
19	CHILE SERRANO VERDE: Características: Tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, sin arrugas o perforados, libre de humedad.	KILO	25	50		
20	CHICHARO LIMPIO: Características: Frutos limpios tiernos sin vaina, color verde brillante, textura firme, sin manchas, libre de picaduras de insectos y libre de humedad.	KILO	140	280		
21	CILANTRO: Características: Hojas frescas y grandes, color verde brillante, tersa, sin picaduras de insectos ni manchas, sus tallos blancos, gruesos, crujientes y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 5 KILOS	15	30		
22	COL BLANCA PIEZA GRANDE: Características: su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	PIEZA GRANDE DE 4 KILOS	3	6		
23	COLIFLOR PIEZA GRANDE: Características: Tamaño grande ya que es tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	PIEZA GRANDE DE 3 KILOS	10	20		
24	EJOTE: Características: Vaina de tamaño regular, color verde uniforme y bien extendido, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos, libre de humedad y sin mohos.	KILO	120	240		
25	ELOTE GRANO LIMPIO: Características: Grano tierno de maíz, los granos al picarlos deben sentirse suaves y sueltan líquido lechoso, libre de picaduras de insectos sin residuos de tierra.	KILO	130	260		
26	ELOTE: Características: Mazorca tierna de maíz limpia, los granos al picarlos deben sentirse suaves, sueltan líquido lechoso y libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra y sin cascara, con un peso de 300 a 400 gramos aproximadamente.	PIEZA	10	20		
27	EPAZOTE.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, olor aromático, sin mancha, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	MANOJO DE 2 KILOS	12	24		
28	ESPINACAS.- Características: Hojas frescas grandes y colores verde brillante, muy tiesos y tersos, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 6 KILOS	15	30		
29	FLOR DE CALABAZA .- Características: la flor debe estar fresca, color amarillo, que la flor se sostenga verticalmente, con 10 centímetros de tallo aproximadamente, aterciopelada libre de picadura de insectos ó gusanos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	MANOJO DE 8 KILOS	2	4		
30	GERMINADO DE ALFALFA .- Características, fresco, crujiente, color blanco, sin humedad, sin rastro de tierra, sin plaga, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	2	4		
31	GERMEN DE SOYA.- Características: Frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libre de picadura de insectos, sin residuos de tierra y sin mohos.	KILO	15	30		
32	HIERBABUENA.- Características: Hojas frescas de color verde brillante, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 2 KILOS	7	14		
33	HOJA DE AGUACATE: Características: tiene un olor parecido al anís, forma alargada, redonda y gruesa. Tiene la base de punta y es de color verde.	MANOJO DE 2.5 KILOS	2	4		
34	HOJA DE NARANJO: Características: de forma oval, medianas entre 7 a 10 cm y alargadas. Color verde claro, con base redondeada y terminadas en punta.	MANOJO DE 3 KILOS	2	4		
35	HOJA DE PLATANO: Características: Hoja entera, larga de 1.2 metros aproximadamente, color verde intenso, estado natural sin (tatemar). La hoja debe estar fresca, sin plaga y sin picadura de insecto.	PAQUETE DE 15 HOJAS	2	4		
36	JITOMATE SALADET .- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	2200	4400		
37	JITOMATE BOLA.- Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante, tersa, textura firme, tamaño de 8 centímetros de diámetro aproximadamente, forma esférica, libre de plagas y de picaduras de insectos, sin magulladuras, sin manchas, libre de humedad y sin moho.	KILO	310	620		
38	LAUREL.- Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libre de picadura de insectos y libre de residuos de tierra.	MANOJO DE 1 KILO	5	10		
39	LECHUGA ITALIANA.- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, hojas alargadas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	PIEZA DE 200 GRAMOS	80	160		
40	LECHUGA ROMANA.- Características : Aspecto fresco, tamaño mediana, pesada	PIEZA DE	275	550		

	, hojas redondas frescas de color verde claro , consistencia crujiente, compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas, sin picaduras de insectos, sin residuos de tierra y libre de humedad.	1.2 KILOS				
41	MANZANILLA: Características: flores muy aromáticas, con la parte central de color amarillo intenso y hueca y los pétalos de color blanco. Tallos de 50 cm aproximadamente. sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 2.5 KILOS	15	30		
42	MENTA: Características: Hojas muy aromáticas, de color verde intenso. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 2 KILOS	2	4		
43	NOPAL.- Características: tamaño mediano, de consistencia tierna de color verde, textura firme lisa, brillante, sin espinas, sin hendidas, sin manchas y sin picaduras de insectos	KILO	100	200		
44	ORÉGANO - Características: Hierba sin humedad, olor aromático. Libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 1 KILO	3	6		
45	PAPA BLANCA.- Características: tubérculo de color amarillo, textura firme, fresca y lisa, tamaño mediano, libre de magulladuras, sin grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	KILO	730	1460		
46	PAPA CAMBRAY - Característica principal de frescura, tubérculo de textura firme, color amarillo, tamaño chico (2 cm. de diámetro aproximadamente), libre de magulladuras, sin grietas, sin presencia de manchas negras, sin residuos de tierra o alteraciones, sin plaga.	KILO	50	100		
47	PEREJIL LISO.- Características: hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 2 KILOS	4	8		
48	PIMIENTO MORRON AMARILLO - Características: forma alargada de color amarillo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendidas, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	40	80		
49	PIMIENTO MORRON ROJO.- Características: forma alargada de color rojo, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendidas, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	90	180		
50	PIMIENTO MORRON VERDE.- Características: forma alargada de color verde, huecos, suaves, dulces (no picoso) textura lisa brillante, carnosa, sin presentar manchas, sin hendidas, sin perforaciones y libre de picaduras de insectos, libre de humedad.	KILO	50	100		
51	PIPICHA: Características: hojas tiernas como agujas, muy aromáticas, color verde. Tallo de 30 cm aproximadamente. Sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 4 KILOS	2	4		
52	PORO.- Características: Tubérculo de color blanco de tallo verde, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	PIEZA	25	50		
53	RABANO CAMBRAY.- Características: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones, sin picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 5 KILOS	5	10		
54	ROMERO - Características: Hierba sin humedad, olor aromático, libres de insectos y sin residuos de tierra. Largo de la rama 30 cm aproximadamente. Presentación fresca.	MANOJO DE 1 KILO	2	4		
55	SETAS: Características: Hongos de color: blanco, firme, textura firme y carnosa, lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	KILO	2	4		
56	TÉ LIMÓN: Características: hojas alargadas de olor agradable, color verde, sin residuos de tierra y libre de insectos.	MANOJO DE 5 KILOS	8	16		
57	TOMATE VERDE.- Características: Fruto de color verde con cáscara de apariencia seca y suelta, consistencia dura, libre de picadura de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	250	500		
58	TOMILLO.- Características: Hierba sin humedad, color verde, olor aromático, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 1 KILO	3	6		
59	VERDOLAGAS.- Características: Hojas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso, crujiente libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	MANOJO DE 10 KILOS	2	4		
60	ZANAHORIA.- Características: Tubérculo de tamaño mediano, firme, fresco libre de magulladuras, sin grietas o alteraciones, color naranja brillante, uniforme, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	KILO	800	1600		

ANEXO 19

PENALIZACIÓN POR CONCEPTO

Las penas convencionales se aplicarán por causas imputadas al licitante conforme a la siguiente tabla:

Porcentaje de Penalización	Concepto de Penalización
0.7 %	Por cada día natural de retraso que transcurra sobre el importe de los productos no suministrados en el plazo señalado para su cumplimiento, en concepto de pena convencional, contados a partir del vencimiento del plazo establecido para su entrega a entera satisfacción de la contratante.
0.7 %	Por la entrega de productos diferentes a lo solicitado en la descripción de la partida, ya sea por características, contenido, etc. (la penalización será aplicable por cada casa de asistencia descritas en el anexo 15, por cada día natural de retraso hasta realizar el canje de los productos correctamente).
0.7 %	Por la entrega de los productos que estén incompletos en cantidades, gramaje, calidad y presentación a lo solicitado en la descripción de la partida (la penalización será aplicable por cada casa de asistencia descritas en el anexo 15, por cada día natural de retraso hasta realizar la entrega completa de los productos).
0.7 %	Por la entrega de productos, que se encuentren en malas condiciones ya sea por su apariencia, magulladuras, sucios, etc. Y sean diferentes a lo solicitado en la descripción de la partida (la penalización será aplicable por cada casa de asistencia descritas en el anexo 15, por cada día natural de retraso hasta realizar el canje de los productos correctamente).
0.7 %	Por la entrega de taras y/o empaques en malas condiciones, ya sea por encontrarse sucias, con fauna nociva, rotas, mojadas, etc. (la penalización será aplicable a cada casa de asistencia descritas en el anexo 15 por cada día natural de retraso hasta realizar el canje de los productos correctamente).

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

MEMBRETE DEL LICITANTE

Documentación que deberá contener la Propuesta Legal, Técnica y Económica.

FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE: _____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

Referencia en las bases	Documento	SI	NO
3.1	Dos copias simples legibles y original para cotejo de los siguientes documentos:		
	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 2019 (original o copia certificada para cotejo y copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).		
	• Identificación Oficial con fotografía (IFE/INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE) de la persona que firma.		
	PERSONA MORAL:		
	• Registro Federal de Contribuyentes , debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada al año 2019 (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 presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste la modificación (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con los bienes, motivo de esta Licitación).		
	• 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 (IFE/INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE) de la persona que firma, y		
	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 fólder de copias y deberá contener los siguientes elementos:		
	• Nombre y firma del otorgante;		
	• Nombre y firma de quien recibe el poder;		

	<ul style="list-style-type: none"> • Debe hacer referencia al procedimiento de licitación correspondiente • Nombre y firma de 2 testigos. 		
3.2	<p>Carta original dentro del folder de copias dirigida a la Convocante, (de acuerdo al ANEXO A) indicando el procedimiento GESAL-00X-XXX/2019, 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:</p> <p>A) PERSONA FÍSICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 GESAL-009-427/2019. • Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante. • Soy: MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE empresa. (Especificar el tamaño de empresa), 		
	<p>B) PERSONA JURÍDICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 GESAL-009-472/2019. • Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante. • Manifiesto que mi representada es: MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE empresa. (Especificar el tamaño de empresa). 		
3.3	<p>Copia simple del Registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado, deberá presentar carta en original en hoja membretada del licitante, debidamente sellada y firmada por el representante legal, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento GESAL-009-472/2019, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría de la Función Pública, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón. 		
4.6.1	<p>Los licitantes deberán presentar currículum en hoja membretada de la empresa en el que indiquen su experiencia mínima de un año, 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, celebrados durante los últimos años sin exceder de tres, en los que compruebe la prestación del servicio igual o similar al</p>		

	requerido.		
4.6.2.1	Los licitantes deberán presentar el Anexo 3 debidamente requisitado indicando una de las marcas señaladas en la descripción de la partida ; donde no se señale, indicar la marca ofertada o distribuidor para los productos a granel o fabricante en caso de que aplique y caducidad del producto ofertado mínima de 15 días naturales.		
4.6.2.2	Los licitantes deberán presentar copia simple legible del comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a 3 meses (Recibo de luz, agua, teléfono, estado de cuenta) o Contrato de arrendamiento que acredite que cuenta con las instalaciones necesarias para la operación y prestación del servicio.		
4.6.2.3	<p>Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada, para ello donde se comprometa en caso de resultar adjudicado:</p> <p>a) A garantizar las condiciones de traslado, entrega y presentación del producto tomando en cuenta las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que las cajas de estiba en las que se trasladen los productos sean taras de plástico limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva (observables a simple vista). - Que los productos serán transportados en vehículo cerrado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva. <p>b) A 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.</p> <p>c) A garantizar que el personal que realizará la prestación del servicio (mínimo dos personas) cumplirá con los siguientes requisitos:</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. <p>d) 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 alimento (no obstante haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura) sufran alteraciones físico-químicas.</p> <p>e) A aceptar la devolución de aquellos productos suministrados cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que no cumplan con el lineamiento de Características físicoquímicas de los productos para su recepción o selección (contenido en el anexo 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). 		

	<ul style="list-style-type: none"> - Que no se encuentren incluidos en el pedido solicitado. - Que la contratante remita el aviso de cancelación por escrito, con anticipación de 24 horas. f) A aceptar que, en caso de no retirar los productos en el plazo convenido, la contratante podrá destruirlos o desecharlos, y en consecuencia no serán pagados por la misma. g) A garantizar que, todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta de mi representada. h) A responder por el riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia lleguen a causar a la Contratante y/o a terceros. i) A ser responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la contratante y en ningún caso se considerará a la contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la prestación del servicio. j) A que la transportación, alimentación y viáticos en general derivado de la prestación del servicio será sin cargo extra para la contratante. k) No se aceptarán proposiciones escaladas de precios. l) A garantizar el servicio en cuanto a su correcta funcionalidad durante la vigencia del contrato. m) A no subcontratar el servicio solicitado por la contratante. n) A proporcionar un número de teléfono local para cualquier aclaración del servicio, con atención las 24 horas del día. 		
<p>4.6.2.4</p>	<p>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 manifieste que los bienes cuentan y cumplen con las siguientes normas y en apego a lo solicitado en la descripción de la partida:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. b) NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos bebidas o suplementos alimenticios. c) NMX-F-605-NORMEX-2015. Alimentos manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. d) NMX FF-114-SCFI-2009. Grano de amaranto (<i>amaranthus spp.</i>) para uso y consumo humano-especificaciones y métodos de ensayo. 		

	e) NMX-F-084-SCFI-2004 Industria azucarera-azúcar estándar-especificaciones.		
4.6.2.5	<p>Los licitantes deberán presentar copia simple legible de los siguientes documentos:</p> <p>a) 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.</p> <p>b) Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.</p> <p>c) Certificado ISO 22000:2005 vigente en cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Seguridad Alimentaria; y su alcance mínimo deberá ser para: compra, almacenamiento, empaque y entrega de productos alimenticios a instituciones públicas y privadas. (Deberá presentarse en original para cotejo y copia simple legible), a nombre del licitante.</p>		
4.6.3.1	<p>Los licitantes deberán presentar el Anexo 9 debidamente requisitado, indicando una de las marcas señaladas en la descripción y donde no se señale indicar la marca ofertada y/o nombre del fabricante, distribuidor, caducidad y lugar de procedencia el cual deberá coincidir con el Certificado del Rastro TIF (aplica para carnes rojas y pollo).</p> <p>También deberán presentarlo en formato digital dentro de la usb.</p>		
4.6.3.2	<p>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 comprometa en caso de resultar adjudicado a:</p> <p>A) Garantizar las condiciones de traslado, entrega y presentación del producto, tomando en cuenta las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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, para que los productos conserven sus características organolépticas y se cumplan con los parámetros de calidad de especificaciones requeridas. 		
4.6.3.3	<p>Los Licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello donde manifieste 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.</p>		
4.6.3.4	<p>Los licitantes deberán presentar copia simple legible del siguiente Certificado:</p> <p>a) Certificado ISO 22000:2005 vigente expedido por un organismo de certificación acreditado, en cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Seguridad Alimentaria; y su alcance mínimo deberá ser para: compra, almacenamiento, empaque y entrega de productos alimenticios a instituciones públicas y privadas. (Deberá presentarse en original para cotejo y copia simple legible), a nombre</p>		

	del licitante.		
4.6.3.5	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.		
4.6.3.6	<p>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 comprometa en caso de resultar adjudicado a:</p> <p>a) Realizar el retiro y canje de aquellos productos que no se entreguen con la marca ofertada, en caso de que aplique, 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.</p> <p>b) Aceptar la devolución de aquellos productos suministrados cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que no cumplan con el lineamiento de Características físicoquímicas de los productos para su recepción o selección (contenido en el anexo 12 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. <p>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.</p> <p>d) Garantizar que, todos los gastos que se generen con motivo del canje o rechazo, correrán por cuenta propia.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>h) Garantizar el servicio en cuanto a su correcta funcionalidad durante la vigencia del contrato, y no subcontratará el servicio solicitado por la contratante.</p> <p>i) Entregar los productos de conformidad con el anexo 12 y las características solicitadas propias de cada producto conforme a la descripción de la partida y el</p>		

	<p>numeral V.I, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>j) Garantizar que el personal que realizará la prestación del servicio cumplirá con los siguientes requisitos:</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 		
4.6.3.7	<p>Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa debidamente firmada por la persona autorizada para ello en donde manifiesta que cumple y se apeg a las siguientes normas oficiales mexicanas.</p> <p>a) NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones; y Procedimientos para la Verificación de la Carne, Canales, Vísceras y Despojos de Importación en Puntos de Verificación Zoonosanitaria.</p> <p>b) NOM-213-SSA1-2002 Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</p> <p>c) Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne.</p> <p>d) NOM-251-SSA1-2009 Norma Oficial Mexicana que establece las Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.</p> <p>e) NOM-243-SSA1-2010 Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.</p> <p>f) NOM-242-SSA1-2009 Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.</p>		
4.6.3.8	<p>Los Licitantes deberán presentar en su propuesta técnica copia simple legible de:</p> <p>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.</p> <p>b) Certificado Tipo Inspección Federal a nombre del Fabricante o Distribuidor mayorista con alcance mínimo a cárnicos y/o embutidos. Aplica para los apartados de carnes rojas (res y cerdo), pollo y embutidos requeridos en el presente servicio.</p> <p>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.</p>		
4.6.4.1	<p>Los licitantes deberán incluir en su propuesta técnica lo siguiente:</p> <p>a) Un número telefónico local para cualquier aclaración del servicio, con atención de 8</p>		

	<p>am a 8 pm de lunes a viernes.</p> <p>b) Copia simple legible de comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a 3 meses.</p>		
4.6.4.2	<p>Los licitantes deberán presentar el Anexo 17 debidamente requisitado, indicando la marca y/o nombre del distribuidor de los productos ofertados.</p> <p>Tambien deberán presentarlo en forma digital dentro de la usb.</p>		
4.6.4.3	<p>Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello, donde se comprometa en caso de resultar adjudicado:</p> <p>a) A realizar el servicio en el plazo y lugares señalados por la contratante.</p> <p>b) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la contratante y en ningún caso se considera a la contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la prestación del servicio.</p> <p>c) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en el almacén de la contratante, estos le serán devueltos a mi representada y deberán sustituirlos en el mismo día a más tardar las 5 pm. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.</p> <p>d) A garantizar el servicio en cuanto a su correcta funcionalidad durante la vigencia del contrato, y no subcontratará el servicio solicitado por la contratante.</p> <p>e) A garantizar la entrega del abasto de frutas y verduras de acuerdo a las especificaciones que se detallan en la descripción de la partida, en las cantidades solicitas en los pedidos mensuales y lugares establecidos en el anexo 15.</p> <p>f) A que todos los productos que se utilicen para la prestación del servicio, estarán en buen estado, frescos, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daños a la salud.</p> <p>g) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en la descripción del servicio.</p> <p>h) A que las frutas y verduras serán transportados en vehículo cerrado limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva.</p> <p>i) A contar con el personal calificado, recursos financieros suficientes y equipo requerido de manera inmediata y permanente durante todo el periodo del servicio.</p> <p>j) A que el personal que distribuya las frutas y verduras deberá portar uniforme limpio y adecuado (mínimo deberá tener cubre boca, malla de cabello, camisa o playera, pantalón, mandil de plástico y calzado adecuado), aseado (uñas cortas, cabello recogido) y portará gafete de identificación con fotografía y nombre visible.</p> <p>k) A dar respuesta en un término de 4 horas máximo cuando la contratante reporte un</p>		

	<p>faltante o regrese el producto que no cumpla con las condiciones requeridas.</p> <p>l) A aceptar que una persona designada por la contratante supervise en sitio, en forma constante y aleatoria, el abasto de frutas y verduras, 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>m) A que la transportación, alimentación y viáticos en general derivado de la prestación del servicio será sin cargo extra para la contratante. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.</p> <p>n) A presentar ante la contratante la opinión de cumplimiento, de acuerdo a las disposiciones de la Normatividad en la materia, el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social, al momento de la formalización del contrato.</p>		
4.6.4.4	<p>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 manifieste que conoce y se apega a la siguiente norma mexicana:</p> <p>NOM-251-SSA1-2009 Norma oficial mexicana que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p>		
4.6.4.5	<p>Los licitantes deberán presentar en copia simple legible de los siguientes documentos:</p> <p>a) 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.</p> <p>b) Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, expedido por la Secretaría de Salud.</p> <p>c) Certificado ISO 22000:2005 vigente expedido por un organismo de certificación acreditado, en cumplimiento con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Seguridad Alimentaria; y su alcance mínimo deberá ser para: compra, almacenamiento, empaque y entrega de productos alimenticios a instituciones públicas y privadas. (Deberá presentarse en original para cotejo y copia simple legible), a nombre del licitante</p>		
5.2.1	Garantía de seriedad conforme al punto 7 de estas bases.		
5.2.2	Copia simple legible del acuse de recibo del SAT con el sello o liga digital		

	correspondiente, de la declaración anual y/o última declaración presentada.		
5.2.3	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 30 días naturales previos al acto de revisión de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.		
ANEXO ECONOMICO			

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.