

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



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

BASES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESAL-027-082/2020

**SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO,
PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA,
PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL
DEL SISTEMA DIF ESTATAL**

PARA EL:

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

ABRIL DE 2020

**ME HAGO RESPONSABLE DEL CONTENIDO TÉCNICO DE ESTA CONVOCATORIA Y
SUS BASES**

**DELFINA LEONOR VARGAS GALLEGOS
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**

ASISTIDA POR

**IRMA GALEANA ALONSO
NUTRIÓLOGA ADSCRITA A LA DIRECCIÓN DE ASISTENCIA MÉDICO SOCIAL DEL
SISTEMA PARA DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO,
PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN
DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO
INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

CALENDARIO	
FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	MARTES 07 DE ABRIL DE 2020
PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL MARTES 14 DE ABRIL DE 2020 A LAS 16:00 HORAS
ENVÍO DE DUDAS	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL MARTES 14 DE ABRIL DE 2020
JUNTA DE ACLARACIONES	EL VIERNES 17 DE ABRIL DE 2020 A LAS 16:00 HORAS SALA DE SECRETARIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL MIÉRCOLES 22 DE ABRIL DE 2020 A LAS 10:00 HORAS SALA DE SECRETARIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL VIERNES 24 DE ABRIL DE 2020 A LAS 14:00 HORAS SALA DE SECRETARIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)	A PARTIR DE LAS 17:00 HORAS DEL JUEVES 30 DE ABRIL DE 2020

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 SUMINISTRO.
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.- INCONFORMIDADES

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 DEL SUMINISTRO
ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO
ANEXO 2: CANTIDADES ESTIMADAS DE CONSUMO
ANEXO 3: CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS
ANEXO 5: LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO
ANEXO 6: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS PRODUCTOS
ANEXO 7: PENALIZACIÓN POR CONCEPTO
MODELO DE CONTRATO



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 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 52 de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2020, de conformidad con los Artículos 13 fracción III y 22 Fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, se emiten las siguientes:

Bases para la Licitación Pública Nacional GESAL-027-082/2020

SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL 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 de Bienes y Servicios de la Unidad de Adquisiciones y Adjudicaciones de Bienes y Servicios y Obra Pública de la Subsecretaría de Administración.

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

1.3.1 VERIFICADOR DEL CONTRATO: Unidad de Asistencia Social y 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 Azcarate, de la Ciudad de Puebla, Puebla.

1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: 5 de Mayo 1606 Centro, Puebla, Puebla.

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-027-082/2020.

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

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

de 9:00 a 16:00 horas.

1.12.- LICITANTE ADJUDICADO: La persona física o moral que resulte adjudicado conforme al fallo de las presentes bases.

1.13.- PROPUESTA: Proposición legal, técnica o económica que se expone en esta Licitación conforme a las presentes bases, para su análisis y valoración en todos sus aspectos.

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

INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.- SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA, según cantidades, especificaciones y características descritas en el ANEXO 1 de las presentes bases.

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

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

2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.

2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL MARTES 07 DE ABRIL AL MARTES 14 DE ABRIL DE 2020, EN UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS

2.4.2- CONSULTA DE BASES: Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/> o en la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, ubicada en la planta baja del domicilio de la Convocante, **DEL MARTES 07 DE ABRIL AL MARTES 14 DE ABRIL DE 2020,** en días hábiles y en un horario

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 llenado, así como copia de la constancia de situación fiscal actualizada al año 2020 del licitante y de la identificación oficial VIGENTE (credencial del IFE/INE, PASAPORTE CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL) de la persona que realiza el trámite y firma el Anexo G. Esta orden de cobro se expedirá **EN LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE DEL MARTES 07 DE ABRIL AL MARTES 14 DE ABRIL DE 2020,** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

2.4.3.1.1.- 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 llenado **ASÍ COMO COPIA DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL ACTUALIZADA AL AÑO 2020 DEL LICITANTE Y DE LA IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE (CREDENCIAL DEL IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL) DE LA PERSONA QUE REALIZA EL TRÁMITE Y FIRMA EL ANEXO G** al siguiente correo:

omar.morales@puebla.gob.mx

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. **Sólo se generará dicha orden DEL MARTES 07 DE ABRIL AL MARTES 14 DE ABRIL DE 2020** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

Queda bajo la responsabilidad de los licitantes confirmar la recepción de su solicitud al teléfono (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ ext. 5033.

Una vez que se obtenga la “Orden de Cobro”, el pago deberá efectuarse en los bancos autorizados en dicha orden, antes del vencimiento del periodo establecido para el PAGO DE BASES, señalado en el punto 2.4.3.2.

2.4.3.2.- PAGO DE BASES: Una vez obtenida la Orden de Cobro, se deberá pagar el monto establecido en el punto 2.4.4 en los bancos referidos en dicha orden teniendo como fecha límite el **MARTES 14 DE ABRIL DE 2020.**

2.4.4.- COSTO DE BASES: \$2,800.00 (DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS 00/100 M. N.) pagaderos en las instituciones bancarias señaladas en la orden de cobro.

2.4.5.- Para la consulta, generación de orden de cobro y pago de bases de esta licitación, se deberá respetar el período y horarios mencionados en los puntos **2.4.2 y 2.4.3.2.**

2.4.6.- Es requisito indispensable para participar en la presente licitación la adquisición de las bases y en ningún caso el derecho de participación será transferible.

Se les reitera a los licitantes que el trámite de solicitud de Generación de Orden de Cobro para poder efectuar el Pago de Bases debe realizarse a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, de conformidad con lo establecido en el punto 2.4.3.1. de las bases.

2.4.7.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS. El licitante deberá presentar tres (3) sobres o empaques debidamente cerrados, sellados con cinta adhesiva e identificado con nombre del licitante, número de licitación **GESAL-027-082/2020** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el punto **10** de estas bases.

2.4.8.- Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar **fuera de los sobres** la constancia de no inhabilitado vigente para participar en procedimientos de adjudicación.

Lo anterior “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, previo pago de derechos del servicio y en los casos que resulte procedente, entregará al solicitante la “Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas” a que se refiere el acuerdo respectivo, la cual deberá tramitarse en la Planta Baja del Edificio Sur del Centro Integral de Servicios ubicado en Vía Atlíxcayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlíxcayotl, en caso de duda, podrán comunicarse al teléfono: (222) 3-03-46-00 exts. 30134 y 30102 o bien, será expedida en los casos que resulte procedente a través de la página www.puebla.gob.mx realizando los siguientes pasos:

1. Menú: “Trámites”
2. Ícono: “Negocios y empresas”
3. Constancia de no inhabilitación de adjudicación para proveedor o contratista.
4. Iniciar (clic)

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

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

MORALES.

EN LA PRESENTE LICITACIÓN LOS LICITANTES DEBERÁN INCLUIR TODOS LOS DOCUMENTOS DEBIDAMENTE FIRMADOS, PARA LA PRESENTACIÓN DE SUS PROPOSICIONES, DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

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 o en su defecto deberá anexar constancia de situación fiscal actualizada al año 2020 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma.
- Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas vigente. (De acuerdo al artículo 29 Apartado C Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2020 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla).

B) PERSONA MORAL

- Registro Federal de Contribuyentes o en su defecto deberá anexar constancia de situación fiscal actualizado al año 2020 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Acta Constitutiva de la Empresa; en caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, deberán presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste la modificación (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con los servicios, 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, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma.
- Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas vigente. (De acuerdo al artículo 29 Apartado C Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2020 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla).

En caso de que la persona que asista no tenga a su nombre el Poder Notarial o no lo presente, 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, Comunicación de Evaluación Técnica, Apertura económica y Fallo, **debiendo anexar invariablemente original para cotejo y copia simple legible de la identificación oficial vigente de quien otorga el poder y de quien recibe.**

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-027-082/2020**, en hoja membretada, numerada o foliada, suscrita y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona física, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad:

A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentre en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- 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-027-082/2020**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que no me encuentre en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- 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-027-082/2020**.
- 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).

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 (obligatorio en caso de ser persona moral) y firmada por el representante legal, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento **GESAL-027-082/2020**, 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.- Documento vigente expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) sobre la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social en sentido positivo; la cual deberá tramitar el proveedor en la página www.imss.gob.mx.

3.5.- Documento vigente expedido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), en el que se emita opinión del cumplimiento de las obligaciones fiscales en sentido positivo, de conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y a las reglas previstas en la Resolución Miscelánea Fiscal.

3.6.- Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente preferentemente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Documentación legal o Sobre 1", de la cual los originales o copias certificadas estarán en un folder y las copias simples en tamaño **carta** en folder con broche baco (cada juego de copias en un folder), dentro del sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA NI DENTRO DE MICAS TRANSPARENTES.**

3.3.- Copia simple del Registro en el Padrón de

Únicamente se permitirá presentar fuera del sobre, el original de la Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que asiste.

3.7.- 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-027-082/2020** dirigido a la convocante, **contener sello (obligatorio en caso de ser persona moral) 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, en caso de ser persona moral 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 (obligatorio en caso de ser persona moral) y debidamente firmadas** por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial, en caso de ser persona moral; **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 1 dispositivo **USB**, el cual será proporcionado por el licitante.

Es importante que el licitante verifique antes de incluir su dispositivo en el sobre, que éste no esté en blanco sin información, que no contenga virus, que el mismo esté identificado 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**, atendiendo también a la establecido, en su caso en la Junta de Aclaraciones; no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

4.3.- PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO: Será del día hábil siguiente a la formalización del contrato hasta el 31 de diciembre de 2020.

4.3.1.- Se requiere la contratación del Suministro de insumos alimentarios de Carnes Rojas, Pollo, Pescado, Lácteos y Embutidos para las Casas de Asistencia, para la Dirección de Alimentación y Desarrollo comunitario y la Dirección de Fortalecimiento Institucional del Sistema DIF Estatal, a través de un contrato abierto, 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 2020, 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.

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

4.5.- 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 de presentar currículum en hoja membretada de la empresa y sellada en el que indiquen su experiencia **mínima de 1 año**, en el suministro de insumos alimentarios igual o similar a los requeridos de acuerdo con el anexo **B1**.

4.6.2.- Copia simple de 2 (dos) facturas a su nombre y/o contratos expedidos por los licitantes, efectuados durante los últimos años sin exceder de tres, en los que compruebe el suministro de insumos alimentarios igual o similar al requerido.

4.6.3.- Los licitantes deberán indicar en su propuesta técnica la marca ofertada y/o nombre del fabricante, distribuidor, lugar de procedencia el cual deberá coincidir con el Certificado del Rastro TIF (aplica para carnes rojas y pollo), caducidad, tomando como referencia el **Anexo 3**. En caso de que no aplique marca o modelo, los licitantes deberán indicar sin marca y/o sin modelo.

4.6.4.- Los licitantes deberán de presentar un listado del personal operativo que realizará el suministro de insumos alimentarios de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos, el cual contendrá el nombre completo, cargo y antigüedad que tienen en la empresa.

4.6.5.- Los Licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada y sellada 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 suministro de insumos.

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

a) A realizar la entrega de los insumos alimentarios en los plazos o fechas y lugares señalados en el Anexo 5.
b) A realizar la entrega de los insumos alimentarios de acuerdo a las cantidades indicadas en el Anexo 2.
c) A garantizar los insumos alimentarios por un periodo mínimo requerido de acuerdo al numeral V.I de la descripción de la partida.
d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en forma individual para la partida solicitada.
e) 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.
f) 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.

g) 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.

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

i) 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.

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

k) A que se encargará de la transportación, alimentación y viáticos en general derivados del suministro de insumos alimenticios sin cargo extra para la Contratante. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios.

l) A garantizar el suministro de insumos alimentarios de Carnes Rojas, Pollo, Pescado, Lácteos y Embutidos para las Casas de Asistencia, para la Dirección de Alimentación y Desarrollo comunitario y la Dirección de Fortalecimiento Institucional en cuanto a su correcta funcionalidad durante la vigencia del contrato.

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

n) 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.

o) A garantizar que el personal que realizará el suministro cumplirá con los siguientes requisitos:

- Uniforme: Limpio y adecuado para llevar a cabo el suministro (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 con fotografía y nombre visible.

p) A guardar confidencialidad de la información proporcionada para la ejecución del suministro, así

como de los datos y resultados obtenidos de dicho suministro, Quedando prohibido divulgar o compartir ésta ya sea a través de publicaciones, conferencias, informaciones, así como la reproducción total o parcial de cualquier otra forma de autorización expresa y por escrito de la contratante, pues dichos datos y resultados son propiedad de ésta última.

q) A realizar el canje al 100% de los productos suministrados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de (fabricación) empaque y/o transportación, a partir de la recepción en los lugares de entrega de la contratante, Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

r) 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.

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

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

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

- a) Aviso de funcionamiento de acuerdo al giro requerido, 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, expedido por SAGARPA. 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.

4.7.- 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 contenga el dispositivo señalado 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 fólder con broche.**
- c) Se solicita que la documentación venga organizada de acuerdo al orden de los puntos señalados en las presentes bases, incluyendo separadores o pestañas.
- d) Cada uno de los documentos que integren la propuesta técnica deberán estar **foliados, sellados (obligatorio en caso de ser persona moral) 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 suministro: “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-027-082/2020**, debiendo contener **folio, sello (obligatorio en caso de ser persona moral) y firma en todas y cada una de las hojas, por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, en caso de ser persona moral, debiendo indicar, adicionalmente en la última hoja, el nombre del mismo. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA NI DENTRO DE MICAS TRANSPARENTES.**

estas bases.

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 un dispositivo **USB**, mismo que será proporcionado 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.- 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).

5.2.- REQUISITOS ECONÓMICOS. Todos los licitantes deberán anexar a su propuesta económica, los requisitos que a continuación se enuncian, tomando en cuenta que la falta de alguno de ellos será causa de descalificación.

5.2.1.- Garantía de seriedad conforme al punto 7 de

5.2.2.- Copia simple legible de la declaración anual 2019 para personas jurídicas o 2018 para personas físicas, con su respectivo acuse de recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y ambos la última declaración provisional 2020 (I.S.R. e I.V.A.) del mes inmediato anterior a la presentación de la proposición.

5.2.3. Los licitantes deberán presentar su propuesta económica conforme al **Anexo C**, debidamente requisitado, el no presentarlo será motivo de descalificación.

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. En términos del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría, publicado en el Periódico Oficial del Estado el 27 de mayo de 2011.

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

7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

7.1.- En apego al Artículo 126 fracción I de la Ley, los licitantes deberán garantizar la seriedad de sus propuestas, mediante cheque cruzado el cual deberá contener la leyenda **“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 total ofertado a **cantidades máximas** 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 y perjuicios 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 **MARTES 14 DE ABRIL DE 2020 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-027-082/2020 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 MÁX ESTRUCTURA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES, LLAMAR AL TELÉFONO (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ EXT. 5033 PARA CONFIRMAR QUE SUS PREGUNTAS HAYAN SIDO RECIBIDAS, PREVIO A LA REALIZACIÓN DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.

Lo anterior, con el fin de que la Convocante esté en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma, en el evento de junta de aclaraciones; en caso de no enviarlas al correo antes mencionado, en el formato correspondiente y dentro del término señalado anteriormente, la Convocante **NO SE HARÁ RESPONSABLE QUE LAS DUDAS PRESENTADAS NO SEAN RESPONDIDAS EN LA JUNTA MENCIONADA.**

Por ningún motivo se aceptarán preguntas por escrito y en forma directa, debiendo ser **invariablemente** a través de la dirección electrónica y hasta la hora

prevista. Asimismo, no se aclarará en el evento señalado en el punto 9 de estas bases, duda alguna que no haya sido planteada con anterioridad o en el horario antes mencionado. Solo serán contestadas las preguntas de carácter técnico y legal previamente presentadas, reservándose la Convocante el derecho de resumirlas en caso de que éstas contengan comentarios adicionales.

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

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

9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR. - Este evento se llevará a cabo el día **VIERNES 17 DE ABRIL DE 2020, A LAS 16:00 HORAS, EN LA SALA DE SECRETARIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicada en segundo piso del domicilio de la Convocante.

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.

9.3.- 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.

LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF COPIA DEL ACTA DEL EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADA.

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

10.1.- FECHA Y HORA. - Este evento será el día **MIÉRCOLES 22 DE ABRIL DE 2020, A LAS 10:00 HORAS, EN LA SALA DE SECRETARIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicada en segundo piso 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 PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF COPIA DEL ACTA DEL EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADA, 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.- Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar fuera de los sobres la constancia de no inhabilitado vigente para participar en procedimientos de adjudicación, el no hacerlo será motivo de descalificación.

10.6.1.- 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 con cinta adhesiva, que debe contener la propuesta económica y la garantía de seriedad de propuestas, será debidamente firmado por los asistentes, quedando los mismos en custodia de la Convocante hasta el día del evento de la apertura de propuestas económicas.

10.12.- 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 **VIERNES 24 DE ABRIL DE 2020, A LAS 14:00 HORAS, EN LA SALA DE SECRETARIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicada en segundo piso 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.

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF COPIAS DE LAS ACTAS DEL EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADAS, O TAMBIÉN SE PODRÁ UTILIZAR LA MEMORIA PRESENTADA DENTRO DEL TERCER SOBRE.

14.- FALLO.

14.1.- La Dirección de Adquisiciones de 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 JUEVES 30 DE ABRIL DE 2020 Y HASTA LOS PRÓXIMOS 5 DÍAS NATURALES.**

14.2.- Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el servicio a aquel licitante que siendo persona física o moral, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el registro federal de contribuyentes para los efectos fiscales.

14.3.- Si una vez verificado lo establecido en el punto anterior, apareciere que más de un licitante 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.

14.4.- 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.

15.1.1.- Por no presentar **constancia de no inhabilitado vigente para participar en procedimientos de adjudicación.**

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 (obligatorio en caso de ser persona moral) 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 suministro 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.

15.22.- Por presentar dos o más propuestas técnicas o económicas por partida.

15.23.- Por no presentar las propuestas legales, técnicas y económicas originales con firma autógrafa del licitante o la persona autorizada para ello.

16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

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

16.2.- Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el servicio a aquel licitante que siendo persona física o moral, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el registro federal de contribuyentes para los efectos fiscales.

16.3.- Si una vez verificado lo establecido en el punto anterior, apareciere que más de un licitante tiene 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.- Se requiere la contratación del Suministro de insumos alimentarios de Carnes Rojas, Pollo, Pescado, Lácteos y Embutidos para las Casas de Asistencia, para la Dirección de Alimentación y Desarrollo comunitario y la Dirección de Fortalecimiento Institucional del Sistema DIF Estatal, a través de un contrato abierto, 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 2020, 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.

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 total adjudicado a cantidades máximas con IVA.**

Garantía que deberá cubrir el cumplimiento oportuno en la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, 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.**

La convocante conservará en custodia las garantías que sean otorgadas por este concepto, hasta la fecha del fallo, en la que se devolverán a los licitantes salvo la de aquél a quien se hubiere adjudicado el contrato, la que se retendrá hasta el momento en que el proveedor constituya la garantía de cumplimiento del contrato correspondiente y acredite haberla presentado al área contratante.

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.

18.4.- Con fundamento en el artículo 128 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, la garantía de cumplimiento de contrato deberá presentarse a más tardar dentro de los cinco días naturales siguientes al que se firme, salvo que la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realice dentro del citado plazo.

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 convocante, con los documentos señalados (original y dos copias) y a través de los representantes acreditados:

- a) Garantía de cumplimiento de contratos.
- 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) Instrumento 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.

De acuerdo a lo dispuesto por la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2020, artículo

29 en el Apartado C de Otros Servicios Fracción II, los licitantes adjudicados que pretendan formalizar algún contrato, como proveedores y prestadores de servicios del Gobierno del Estado, deberán obtener de la Secretaría de Planeación y Finanzas, la constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales.

H) Documento vigente con una antigüedad no mayor a 30 días naturales, expedido por el Instituto mexicano del seguro social (IMSS) sobre la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social en sentido positivo; la cual deberá tramitar la persona jurídica adjudicada en la página www.imss.gob.mx.

I) Documento emitido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), con antigüedad no mayor a 30 días naturales en él se hará constar que la persona jurídica no tiene adeudos con el organismo, firmado por el representante legal; en términos del acuerdo del h. consejo de administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, publicado en el diario oficial de la federación el 28 de junio de 2017.

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.

19.3.- El Administrador del contrato, podrá solicitar la suspensión o cancelación del registro del licitante o proveedor en el Padrón respectivo e inhabilitarlo temporalmente para participar en procedimientos de adjudicación o celebrar contratos regulados por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los casos de incumplimiento de las obligaciones contractuales y que, como consecuencia, causen daños o perjuicios graves a la dependencia o entidad de que se trate; así como aquéllos que entreguen bienes o presten servicios con especificaciones distintas de las convenidas, de conformidad con el artículo 136 de la ley en la materia.

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 o la prestación de los servicios 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 SUMINISTRO

22.1.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO. -

El suministro de insumos alimentarios de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos se proporcionará en las instalaciones de la contratante indicadas en el **Anexo 5**, conforme a los pedidos solicitados en forma quincenal, entregados al licitante tres días hábiles previos a las fechas de entrega requeridas, ya sea vía correo electrónico ó presencial (de manera impresa). Los horarios y forma de entrega serán conforme al **Anexo 5**.

22.1.1.- Para la primera entrega las cantidades le serán notificadas al licitante adjudicado al momento de la formalización del contrato. Para las cantidades subsecuentes, la contratante indicará al licitante con tres días hábiles previos a la fecha de entrega requerida vía electrónica o de manera impresa (presencial) la cantidad de producto que se deberá entregar los días lunes, miércoles y viernes posteriores en las casas de asistencia; en caso de modificaciones a las cantidades informará al licitante a través de correo electrónico o vía telefónica con un día hábil anticipación, de acuerdo al

Anexo 5.

22.2.- El inicio del suministro deberá ser notificado a la convocante mediante el formato identificado como “**ANEXO H**” parte 1 al correo electrónico **omar.morales@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 /13/ /14/ ext. 5033.**

22.3.- El **Administrador de Contrato** deberá supervisar la recepción de los bienes o la prestación del servicio, así mismo, realizar las visitas e inspecciones que estime pertinentes a las adjudicantes e igualmente podrán solicitar a los servidores públicos de las mismas, los licitantes y los proveedores, todos los datos e informes relacionados con los actos de que se trate. Las Dependencias y Entidades estarán obligadas a permitir el acceso a los almacenes, bodegas o lugares en lo que se presten los servicios o se hallen los bienes, así como a firmar los dictámenes que al efecto se levanten.

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 que se aplicarán por retraso en la fecha de inicio o prestación de servicio, serán las siguientes:

- Las penas convencionales serán conforme a lo indicado en el **Anexo 7**.
- Aplicación de las sanciones estipuladas en la ley.

Las penas convencionales no podrán exceder el monto de la garantía otorgada.

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.

24.3.- El pago se realizará en exhibiciones mensuales 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 mensual por cada casa de asistencia, mismas que

serán acompañadas por las remisiones de entrega-recepción a entera satisfacción de los responsables del **Anexo 5**.

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

24.5.- El licitante adjudicado deberá considerar en su factura la retención del 5 al millar del artículo 34 fracción VI de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla vigente para el ejercicio fiscal 2020.

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.- INCONFORMIDADES.

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

A T E N T A M E N T E
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 07 DE ABRIL DE 2020

RICARDO ANTONIO GARCÍA GUZMÁN
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN
DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

TMP/MSEG/OMB

ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

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

A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- 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-027-082/2020**.
- 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 MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- 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-027-082/2020**.
- 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 24 de 81



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO,
PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN
DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO
INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

CARÁTULA DEL ANEXO B

RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE				
DIRIGIDA A:		SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS		
LICITACIÓN NACIONAL		PÚBLICA GESAL-027-082/2020		
SUMINISTRO DE:		DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA		
No. de Partida	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad de medida	Descripción General
1	67367	168366	POR CONCEPTO	Se requiere la contratación del Suministro de insumos alimentarios de Carnes Rojas, Pollo, Pescado, Lácteos y Embutidos para las Casas de Asistencia, para la Dirección de Alimentación y Desarrollo comunitario y la Dirección de Fortalecimiento Institucional del Sistema DIF Estatal.

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-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

NOMBRE DEL LICITANTE:							
PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA DEL BIEN	MARCA Y/O NOMBRE DEL FABRICANTE Y MODELO EN CASO DE QUE APLIQUE	PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO	PERIODO DE GARANTÍA
1	67367	168366	POR CONCEPTO	CONFORME AL ANEXO 1:			

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 (obligatorio en caso de ser persona moral) 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-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

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

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

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

1. INFORMACIÓN GENERAL		
NOMBRE DEL LICITANTE		
RFC CON HOMOCLAVE		
DOMICILIO FISCAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS		
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 SUMINISTROS 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:	

A T E N T A M E N T E

**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-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

NOMBRE DEL LICITANTE:								
Partida 1	SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL							
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.
1	BANDERA CARGADA DE RES DE 120 grs pieza.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: 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).	KILO	490	1224				
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).	KILO	683	1706				
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).	KILO	406	1014				
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).	KILO	320	800				
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).	KILO	451	1126				
6	CARNE PARA HAMBURGUESA DE RES de 80 a 100 grs pieza.- Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero	PIEZA	5225	13062				

NOMBRE DEL LICITANTE:								
Partida 1	SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL							
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.
	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).							
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).	KILO	440	1100				
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).	KILO	536	1338				
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).	KILO	65	162				
10	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).	KILO	182	454				
11	CHULETA AHUMADA MARIPOSA DE 120 grs cada pieza: Características físicas: color: rosa pálido característico, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).	KILO	446	1114				
12	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).	KILO	364	908				
13	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).	KILO	396	990				
14	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,	KILO	252	628				

NOMBRE DEL LICITANTE:								
Partida 1	SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL							
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.
	verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, así como la forma, color y sabor; abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico, color blanco rosado, textura carne firme y suave, apariencia con grasa firme y suave, que no exista pérdida de humedad, bordes resacos o cambios de color.							
15	CARNE MOLIDA LIMPIA DE CERDO POR KILO: Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de cerdo (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).	KILO	4	8				
16	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).	KILO	5039	12596				
17	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).	KILO	4548	11370				
18	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).	KILO	2667	6666				
19	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).	KILO	328	820				
20	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).	KILO	440	1098				
21	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	KILO	1908	4768				

NOMBRE DEL LICITANTE:								
Partida 1	SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL							
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.
	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).							
22	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.	CAJA	293	732				
23	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.	PAQUETE	81	202				
24	CREMA ESPESA ACIDA: CREMA ESPESA ACIDA: sustancia grasa que se obtiene de la leche entera pasteurizada, en presentación bote de 900 a 960 ml. Características físicas: de consistencia grasa, de tonalidad blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y homogénea, con sabor y olor agradable.	BOTE	1302	3254				
25	CREMA PARA BATIR: crema elaborada a base de leche de vaca pasteurizada, ideal para productos de repostería en presentación de bote de 980 ml a 1 litro. Características físicas: sustancia de consistencia grasa de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.	BOTE	164	410				
26	MEDIA CREMA: crema de leche de vaca pasteurizada, homogeneizada y esterilizada, de sabor neutro, presentación lata de 225 a 250 ml. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.	LATA	90	224				
27	ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE, QUESO TIPO PETIT SUISSE: Queso fresco saborizado elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada adicionado con crema, con alto contenido de humedad sin presencia de corteza. Presentación vaso de 45 grs. Sabor indistinto. Características físicas: color de acuerdo al sabor, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida, sabor y olor agradable.	VASO	3840	9600				
28	HELADO PRESENTACION BOTE DE 1 LITRO. Postre congelado, hecho de agua, leche de vaca pasteurizada, crema de leche pasteurizada, además de un ingrediente que le aporte sabor. Características físicas: producto congelado, de textura firme no debe presentar signos de descongelamiento, de color según sabor. Sabores surtidos: chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez.	BOTE	497	1242				
29	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG.- Producto graso elaborado a base de crema o nata pasteurizada de vaca, agua, suero de leche y emulsificantes. Rica en vitamina A y D.	PAQUETE	396	988				

NOMBRE DEL LICITANTE:								
Partida 1	SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL							
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.
	Características físicas: consistencia sólida y homogénea a temperatura ambiente, de color amarillento más o menos pronunciado, olor y aroma agradable.							
30	QUESO AMARILLO EN REBANADAS (CAJA C/100 PIEZAS APROX., 1.8 KG).- Producto graso elaborado a base de crema o nata pasteurizada de vaca, agua, suero de leche y emulsificantes. Rica en vitamina A y D. Características físicas: consistencia sólida y homogénea a temperatura ambiente, de color amarillento más o menos pronunciado, olor y aroma agradable.	CAJA	148	368				
31	QUESO AMARILLO LIQUIDO PARA NACHOS PRESENTACIÓN FRASCO DE 3 A 4 KILOS.- Producto lácteo elaborado a partir de queso maduro tipo "cheddar" con crema pasteurizada de leche de vaca, suero de leche, grasas lácteas, proteína de leche, colorante y sal. Características físicas: consistencia líquida, de color amarillo, alta concentración de grasas, consistencia espesa, sabor y olor agradable.	FRASCO	16	40				
32	QUESO AÑEJO PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG. Queso maduro añejado tipo Cotija de pasta dura, elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada, sin grasas vegetales. 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 resequead y superficies sin raspaduras.	PAQUETE	218	544				
33	QUESO CREMA PRESENTACIÓN CAJA DE 1.36 a 1.5 kg.- Queso fresco cremoso de textura untable, elaborado a base de leche entera de vaca y un alto contenido de crema pasteurizada. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa a temperatura ambiente) sabor dulce con olor agradable.	CAJA	174	434				
34	QUESO DE CABRA REDONDO SIN SAL, PRESENTACIÓN DE 1 KG.- Queso fresco elaborado a base de leche entera de cabra pasteurizada. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa a temperatura ambiente) sabor fuerte y olor agradable.	PIEZA	4	8				
35	QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 500 GRAMOS.- Queso maduro elaborado a base de leche entera de vaca pasteurizada y mantequilla, de textura sedosa. 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 resequead y superficies sin raspaduras, de textura húmeda y flexible.	PAQUETE	60	150				
36	QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO.- Queso maduro elaborado a base de leche entera de vaca pasteurizada y mantequilla, de textura sedosa. 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 resequead y superficies sin raspaduras, de textura húmeda y flexible.	PAQUETE	1000	2500				
37	QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 500 GRAMOS.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma.	PAQUETE	60	150				

NOMBRE DEL LICITANTE:								
Partida 1	SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL							
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.
	Características físicas: de color blanco o marfil, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sin bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras.							
38	QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma. Características físicas: de color blanco o marfil, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sin bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras.	PAQUETE	611	1526				
39	QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 500 GR.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma. Características físicas: de color blanco o marfil, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sin bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras.	PAQUETE	60	150				
40	QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma. Características físicas: de color blanco o marfil, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sin bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras.	PAQUETE	1788	4468				
41	QUESO PARMESANO FRASCO CON 227 GRS.- Queso madurado semigraso de pasta dura y textura finamente granulada, elaborado con leche de vaca pasteurizada, sin grasas vegetales. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad consistencia sólida, olor y sabor fuertes y agradables.	FRASCO	120	298				
42	REQUESON PRESENTACIÓN EMPAQUE DE 500 GRAMOS.- Queso fresco 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.	PIEZA	60	150				
43	REQUESON PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILO.- Queso fresco 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.	KILO	160	400				
44	ALIMENTO LACTEO FERMENTADO FRASCO DE 100 A 215 GRS. Producto lácteo fermentado elaborado a partir de leche que, dentro de su proceso de elaboración involucra el crecimiento y desarrollo de microorganismos específicos, aporta calcio y proteína. Características físicas: consistencia líquida, que no exista desarrollo de hongos, temperatura de conservación 4°C, sabores variados.	FRASCO	5799	14496				

NOMBRE DEL LICITANTE:								
Partida 1	SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL							
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.
45	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO QUE CONTIENE LACTOBACILLUS FRASCO 80 ML. Producto lácteo fermentado elaborado a partir de leche que, dentro de su proceso de elaboración involucra el crecimiento y desarrollo de microorganismos específicos, aporta calcio, proteína y lactobacillus. Características físicas: amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable. Ingredientes: agua, azúcar, 3.6% de leche descremada en polvo, glucosa, saborizante artificial y lactobacillus, temperatura de conservación 4°C.	FRASCO	6922	17304				
46	YOGURTH INDIVIDUAL BEBIBLE botella de 240 a 250grs.- Producto lácteo elaborado a base de leche parcialmente descremada y pasteurizada adicionado con fruta. Características físicas: consistencia líquida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.	BOTELLA	8169	20422				
47	YOGURTH INDIVIDUAL CREMOSO vaso de 120 a 150grs.- Producto lácteo cremoso elaborado a base de leche parcialmente descremada y pasteurizada adicionado con fruta. Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.	VASO	6231	15576				
48	YOGHURT PRESENTACION BOTE DE 1 KG. Yogurt cremoso elaborado a base de leche parcialmente descremada y pasteurizada, natural o adicionado con fruta. Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.	BOTE	594	1484				
49	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).	KILO	300	748				
50	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).	PAQUETE	2088	5218				
51	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).	KILO	304	760				
52	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 soja 2. Verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color, olor y sabor característico, exento de sabores extraños, textura: consistencia firme sin llegar a estar	PAQUETE	628	1568				

NOMBRE DEL LICITANTE:								
Partida 1 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL								
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.
	apelmazado. En presentación paquete de 2.1 a 2.4 kg con empaque integro original con sello TIF (Tipo Inspección Federal).							
SUBTOTAL								
IVA (16%)								
TOTAL								
IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA:		IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA:						

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

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 (obligatorio en caso de ser persona moral) 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-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL 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 cantidades máximas sin incluir IVA.

Esta fianza permanecerá vigente aun cuando se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

El sostenimiento de la oferta es por un período mínimo de 60 (sesenta) días naturales contados a partir del acto de apertura de ofertas.

En los casos de hacerse exigible la fianza, esta compañía afianzadora pagara en los términos, de ley la cantidad de \$ (número) (letra M.N.) que corresponde al **10% del monto total de la propuesta económica a cantidades máximas** sin incluir IVA. Como garantía de sostenimiento de oferta, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

ANEXO E

FIANZA DE CUMPLIMIENTO

Ante o a favor de: **LA SECRETARÍA DE 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 **SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL 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-027-082/2020**, por **el monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA de \$ (número) (letra _____ M.N.)**

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

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

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

ANEXO F

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

NOMBRE DEL LICITANTE		
1	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
2	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
3	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
4	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	

LUGAR Y FECHA
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

INSTRUCCIONES DE LLENADO:

REFERENCIA: EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ MENCIONAR A QUE PUNTO, PARTIDA O ANEXOS DE LAS BASES SE REFIERE.

EN EL CASO DE QUE SEA UN COMENTARIO GENERAL, DEJAR EL APARTADO DE REFERENCIA EN BLANCO.

APARTADO DE PREGUNTA: EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ HACER SU PREGUNTA U OBSERVACIÓN.

IMPORTANTE: SE LE SOLICITA AL LICITANTE NO MODIFICAR EL PRESENTE FORMATO Y SOLO ASENTAR LOS DATOS REQUERIDOS. EN EL CASO DE QUE REQUIERA MAS FILAS SOLO INSERTAR LAS MISMAS, ADEMÁS SE DEBERÁ PRESENTAR EN **FORMATO WORD**.

ANEXO G

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL 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
DEL SUMINISTRO

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE
BIENES Y SERVICIOS

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

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

Procedimiento: GESAL-027-082/2020

DATOS DE LA ENTREGA:

Proveedor: _____

Dependencia/Entidad: _____

Cantidad: _____

Descripción genérica del suministro:

1.- _____

2.- _____

3.- _____

Fecha: _____ Hora: _____

ATENTAMENTE

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



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO,
PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN
DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO
INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

ANEXO 1

PART	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	U MEDIDA	DESCRIPCIÓN
1	67367	168366	POR CONCEPTO	<p>DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA:</p> <p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SUMINISTRO DE INSUMOS:</p> <p>Se requiere la contratación del Suministro de insumos alimentarios de Carnes Rojas, Pollo, Pescado, Lácteos y Embutidos para las Casas de Asistencia, para la Dirección de Alimentación y Desarrollo comunitario y la Dirección de Fortalecimiento Institucional del Sistema DIF Estatal, a través de un contrato abierto 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 2020, 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 ENTREGA:</p> <p>El suministro de insumos alimentarios de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos se proporcionará en las instalaciones de la contratante indicadas en el Anexo 5, conforme a los pedidos solicitados en forma quincenal, entregados al proveedor tres días hábiles previos a las fechas de entrega requeridas, ya sea vía correo electrónico ó presencial (de manera impresa). Los horarios y forma de entrega serán conforme al Anexo 5.</p> <p>Para la primera entrega 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 a la fecha de entrega requerida vía electrónica o de manera impresa (presencial) la cantidad de producto que se deberá entregar los días lunes, miércoles y viernes posteriores en las casas de asistencia; 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 SUMINISTRO:</p> <p>El proveedor deberá realizar el suministro de insumos alimentarios de carnes rojas, pollo, pescado, lácteos y embutidos, cumpliendo con los parámetros de calidad y especificación requerida, así como las cantidades solicitadas, las cuales pueden variar para los productos de temporada, o los productos que cuenten con restricciones sanitarias imprevistas, por casos fortuitos o cambios climáticos que elevan los costos inesperadamente, por tal motivo el proveedor deberá notificar a la contratante la sugerencia de cambios entre productos con 48 horas de anticipación.</p> <p>La relación de productos se encuentra en el Anexo 2 el cual contiene las cantidades estimadas de consumo durante la vigencia del suministro, 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 2.</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>





Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO,
PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN
DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO
INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

PART	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	U MEDIDA	DESCRIPCIÓN
				<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 6 y las características solicitadas propias de cada producto conforme al numeral V.I, de no cumplir con lo indicado no se recibirán los productos.</p> <p>El proveedor deberá aceptar que personal designado por la contratante realice visitas en sitio, en forma constante y aleatoria, para verificar los productos contemplados en el suministro de insumos alimentarios 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 entregar 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</p>





Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO,
PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN
DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO
INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

PART	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	U MEDIDA	DESCRIPCIÓN
				<p>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 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 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</p>



PART	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	U MEDIDA	DESCRIPCIÓN
				<p>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. pieza en empaque de un kilo: Panceta de cerdo inyectada, masajeadas y sometida a proceso de cocción con ahumado natural, rebanado, deberá de cumplir con las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico), en condiciones higiénicamente satisfactorias, verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, así como la forma, color y sabor; abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico, color blanco rosado, textura carne firme y suave, apariencia con grasa firme y suave, que no exista pérdida de humedad, bordes resecos o cambios de color.</p> <p>6. CARNE MOLIDA LIMPIA DE CERDO POR KILO: Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de cerdo (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>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. MUSLO DE POLLO SIN PIEL 120 a 150 grs 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>3. PECHUGA DE POLLO SIN PIEL PARTIDA A LA MITAD 600 a 800 grs 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>4. 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>5. PECHUGA DE POLLO EN TIRITAS.- Presentación de 50 grs 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</p>



PART	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	U MEDIDA	DESCRIPCIÓN
				<p>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. PIERNA DE POLLO SIN PIEL.- Presentación de 120 a 150 grs 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: sustancia grasa que se obtiene de la leche entera pasteurizada, en presentación bote de 900 a 960 ml.</p> <p>Características físicas: de consistencia grasa, de tonalidad blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y homogénea, con sabor y olor agradable.</p> <p>2. CREMA PARA BATIR: crema elaborada a base de leche de vaca pasteurizada, ideal para productos de repostería en presentación de bote de 980 ml a 1 litro.</p> <p>Características físicas: sustancia de consistencia grasa de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.</p> <p>3. MEDIA CREMA: crema de leche de vaca pasteurizada, homogeneizada y esterilizada, de sabor neutro, 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>4. ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE, QUESO TIPO PETIT SUISSE: Queso fresco saborizado elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada adicionado con crema, con alto contenido de humedad sin presencia de corteza. Presentación vaso de 45 grs. Sabor indistinto.</p> <p>Características físicas: color de acuerdo al sabor, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida, sabor y olor agradable.</p> <p>5. HELADO PRESENTACION BOTE DE 1 LITRO. Postre congelado, hecho de agua, leche de vaca pasteurizada, crema de leche pasteurizada, además de un ingrediente que le aporte sabor.</p> <p>Características físicas: producto congelado, de textura firme no debe presentar signos de descongelamiento, de color según sabor. Sabores surtidos: chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez.</p> <p>6. MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG.- Producto</p>



PART	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	U MEDIDA	DESCRIPCIÓN
				<p>graso elaborado a base de crema o nata pasteurizada de vaca, agua, suero de leche y emulsificantes. Rica en vitamina A y D.</p> <p>Características físicas: consistencia sólida y homogénea a temperatura ambiente, de color amarillento más o menos pronunciado, olor y aroma agradable.</p> <p>7. QUESO AMARILLO EN REBANADAS (CAJA C/100 PIEZAS APROX., 1.8 KG).- Producto lácteo elaborado a partir de queso maduro tipo cheddar con crema pasteurizada de leche de vaca, suero le leche, grasas lácteas, proteína de leche, colorante y sal. Presentación empaque de 1.8 kg en rebanadas de 16 gr c/u.</p> <p>Características físicas: consistencia sólida, en presentación de rebanada individual de color amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, sabor y olor agradable.</p> <p>8. QUESO AMARILLO LÍQUIDO PARA NACHOS PRESENTACIÓN FRASCO DE 3 A 4 KILOS.- Producto lácteo elaborado a partir de queso maduro tipo cheddar con crema pasteurizada de leche de vaca, suero le leche, grasas lácteas, proteína de leche, colorante y sal.</p> <p>Características físicas: consistencia líquida, de color amarillo, alta concentración de grasas, consistencia espesa, sabor y olor agradable.</p> <p>9. QUESO AÑEJO PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG. Queso maduro añejado tipo Cotija de pasta dura, elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada, sin grasas vegetales.</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>10. QUESO CREMA PRESENTACIÓN CAJA DE 1.36 a 1.5 kg.- Queso fresco cremoso de textura unttable, elaborado a base de leche entera de vaca y un alto contenido de crema pasteurizada.</p> <p>Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa a temperatura ambiente) sabor dulce con olor agradable.</p> <p>11.- QUESO DE CABRA REDONDO SIN SAL, PRESENTACIÓN DE 1 KG. Queso fresco elaborado a base de leche entera de cabra pasteurizada.</p> <p>Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa a temperatura ambiente) sabor fuerte y olor agradable.</p> <p>12.- QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 500 GRAMOS.- Queso maduro elaborado a base de leche entera de vaca pasteurizada y mantequilla, de textura sedosa.</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, de textura húmeda y flexible.</p> <p>13. QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO.- Queso maduro elaborado a base de leche entera de vaca pasteurizada y mantequilla, de textura sedosa.</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, de textura húmeda y flexible.</p>



PART	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	U MEDIDA	DESCRIPCIÓN
				<p>14.- QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 500 GRAMOS.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con período de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma.</p> <p>Características físicas: de color blanco o marfil, 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>15. QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma.</p> <p>Características físicas: de color blanco o marfil, 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>16. QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 500 GR.- Queso fresco, suave y blanco elaborado con leche entera y pasteurizada de vaca, sin grasas vegetales que no requiere maduración.</p> <p>Características físicas: de color blanco o marfil, 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>17. QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO.- Queso fresco, suave y blanco elaborado con leche entera y pasteurizada de vaca, sin grasas vegetales que no requiere maduración.</p> <p>Características físicas: de color blanco o marfil, 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>18. QUESO PARMESANO FRASCO CON 227 GRS.- Queso madurado semigraso de pasta dura y textura finamente granulada, elaborado con leche de vaca pasteurizada, sin grasas vegetales.</p> <p>Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad consistencia sólida, olor y sabor fuertes y agradables.</p> <p>19. REQUESON PRESENTACIÓN EMPAQUE DE 500 GRAMOS.- Queso fresco elaborado a base de suero fermentado de leche.</p> <p>Características físicas: de color blanco sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sabor suave, textura blanda y granulosa según concentración de grasas, sin sal.</p> <p>20. REQUESON PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILO.- Queso fresco elaborado a base de suero fermentado de leche.</p> <p>Características físicas: de color blanco sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sabor suave, textura blanda y granulosa según concentración de grasas, sin sal.</p> <p>21. ALIMENTO LACTEO FERMENTADO FRASCO DE 100 A 215 GRS.- Producto lácteo fermentado elaborado a partir de leche que, dentro de su proceso de elaboración involucra el crecimiento y desarrollo de microorganismos específicos, aporta calcio y proteína.</p>



PART	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	U MEDIDA	DESCRIPCIÓN
				<p>Características físicas: consistencia líquida, que no exista desarrollo de hongos, temperatura de conservación 4°C, sabores variados.</p> <p>22. PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO QUE CONTIENE LACTOBACILLUS FRASCO 80 ML. Producto lácteo fermentado elaborado a partir de leche que, dentro de su proceso de elaboración involucra el crecimiento y desarrollo de microorganismos específicos, aporta calcio, proteína y lactobacillus.</p> <p>Características físicas: amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable. Ingredientes: agua, azúcar, 3.6% de leche descremada en polvo, glucosa, saborizante artificial y lactobacillus, temperatura de conservación 4°C.</p> <p>23. YOGURTH INDIVIDUAL BEBIBLE botella de 240 a 250grs.- Producto lácteo elaborado a base de leche parcialmente descremada y pasteurizada adicionado con fruta.</p> <p>Características físicas: consistencia líquida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.</p> <p>24. YOGURTH INDIVIDUAL CREMOSO vaso de 120 a 150grs.- Producto lácteo cremoso elaborado a base de leche parcialmente descremada y pasteurizada adicionado con fruta</p> <p>Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.</p> <p>25. YOGHURT PRESENTACION BOTE DE 1 KG. Yoghurt cremoso elaborado a base de leche parcialmente descremada y pasteurizada, natural o adicionado con fruta.</p> <p>Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.</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. 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 íntegro 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>3. 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>4. SALCHICHA DE PAVO: Elaborado con carne de muslo de pavo, verificar las siguientes especificaciones técnicas: que contenga exhibido el porcentaje de</p>



PART	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	U MEDIDA	DESCRIPCIÓN
				<p>proteína 9.8%, de almidón 7.7% de proteína de soya 2. Verificar estrictamente las especificaciones organolépticas, color, olor y sabor característico, exento de sabores extraños, textura: consistencia firme sin llegar a estar apelmazado. En presentación paquete de 2.1 a 2.4 kg con empaque integro original con sello TIF (Tipo Inspección Federal).</p> <p>VI. CANJE Y RECHAZO DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>A) CANJE</p> <p>La contratante, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, cuando no entregue la marca ofertada, no cumplan con las características solicitadas, presenten defectos de calidad, se compruebe que por la naturaleza propia del producto, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá retirarlos de las instalaciones de forma inmediata.</p> <p>B) RECHAZO DE PRODUCTOS:</p> <p>La contratante devolverá los productos que suministre el proveedor cuando se encuentren en los siguientes supuestos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que no cumplan con el lineamiento de Características fisicoquímicas de los productos para su recepción o selección, contenido en el Anexo 6 o de la descripción de la partida 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 suministro de insumos alimentarios de 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 suministro (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.

ANEXO 2

CANTIDADES ESTIMADAS DE CONSUMO

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 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).	KILO	490	1224
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).	KILO	683	1706
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).	KILO	406	1014
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).	KILO	320	800
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).	KILO	451	1126
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).	PIEZA	5225	13062
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).	KILO	440	1100
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).	KILO	536	1338
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).	KILO	65	162

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 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).	KILO	182	454
2	CHULETA AHUMADA MARIPOSA DE 120 grs cada pieza: Características físicas: color: rosa pálido característico, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).	KILO	446	1114
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).	KILO	364	908

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).	KILO	396	990
5	TOCINO AHUMADO rebanada de 100 grs. en empaque de un kilo: Panceta de cerdo inyectada, masajeadada y sometida a proceso de cocción con ahumado natural, rebanado, deberá de cumplir con las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico), en condiciones higiénicamente satisfactorias, verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, así como la forma, color y sabor; abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico, color blanco rosado, textura carne firme y suave, apariencia con grasa firme y suave, que no exista pérdida de humedad, bordes resecos o cambios de color.	KILO	252	628
6	CARNE MOLIDA LIMPIA DE CERDO POR KILO: Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de cerdo (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).	KILO	4	8

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.- 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).	KILO	5039	12596
2	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).	KILO	4548	11370
3	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).	KILO	2667	6666
4	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).	KILO	328	820
5	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).	KILO	440	1098
6	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).	KILO	1908	4768

PESCADO

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
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.	CAJA	293	732
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.	PAQUETE	81	202

LACTEOS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
1	CREMA ESPESA ACIDA: CREMA ESPESA ACIDA: sustancia grasa que se obtiene de la leche entera pasteurizada, en presentación bote de 900 a 960 ml. Características físicas: de consistencia grasa, de tonalidad blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y homogénea, con sabor y olor agradable.	BOTE	1302	3254
2	CREMA PARA BATIR: crema elaborada a base de leche de vaca pasteurizada, ideal para productos de repostería en presentación de bote de 980 ml a 1 litro. Características físicas: sustancia de consistencia grasa de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.	BOTE	164	410
3	MEDIA CREMA: crema de leche de vaca pasteurizada, homogeneizada y esterilizada, de sabor neutro, presentación lata de 225 a 250 ml. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.	LATA	90	224
4	ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE, QUESO TIPO PETIT SUISSE: Queso fresco saborizado elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada adicionado con crema, con alto contenido de humedad sin presencia de corteza. Presentación vaso de 45 grs. Sabor indistinto. Características físicas: color de acuerdo al sabor, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida, sabor y olor agradable.	VASO	3840	9600
5	HELADO PRESENTACION BOTE DE 1 LITRO. Postre congelado, hecho de agua, leche de vaca pasteurizada, crema de leche pasteurizada, además de un ingrediente que le aporte sabor. Características físicas: producto congelado, de textura firme no debe presentar signos de descongelamiento, de color según sabor. Sabores surtidos: chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez.	BOTE	497	1242
6	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG.- Producto graso elaborado a base de crema o nata pasteurizada de vaca, agua, suero de leche y emulsificantes. Rica en vitamina A y D. Características físicas: consistencia sólida y homogénea a temperatura ambiente, de color amarillento más o menos pronunciado, olor y aroma agradable.	PAQUETE	396	988
7	QUESO AMARILLO EN REBANADAS (CAJA C/100 PIEZAS APROX., 1.8 KG).- Producto graso elaborado a base de crema o nata pasteurizada de vaca, agua, suero de leche y emulsificantes. Rica en vitamina A y D. Características físicas: consistencia sólida y homogénea a temperatura ambiente, de color amarillento más o menos pronunciado, olor y aroma agradable.	CAJA	148	368
8	QUESO AMARILLO LIQUIDO PARA NACHOS PRESENTACIÓN FRASCO DE 3 A 4 KILOS.- Producto lácteo elaborado a partir de queso maduro tipo "cheddar" con crema pasteurizada de leche de vaca, suero de leche, grasas lácteas, proteína de leche, colorante y sal. Características físicas: consistencia líquida, de color amarillo, alta concentración de grasas, consistencia espesa, sabor y olor agradable.	FRASCO	16	40
9	QUESO ANEJO PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG. Queso maduro añejado tipo Cotija de pasta dura, elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada, sin grasas vegetales. 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 resequead y superficies sin raspaduras.	PAQUETE	218	544
10	QUESO CREMA PRESENTACIÓN CAJA DE 1.36 a 1.5 kg.- Queso fresco cremoso de textura unttable, elaborado a base de leche entera de vaca y un alto contenido de crema pasteurizada. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa a temperatura ambiente) sabor dulce con olor agradable.	CAJA	174	434
11	QUESO DE CABRA REDONDO SIN SAL, PRESENTACIÓN DE 1 KG.- Queso fresco elaborado a base de leche entera de cabra pasteurizada. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa a temperatura ambiente) sabor fuerte y olor agradable.	PIEZA	4	8

12	QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 500 GRAMOS.- Queso maduro elaborado a base de leche entera de vaca pasteurizada y mantequilla, de textura sedosa. 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, de textura húmeda y flexible.	PAQUETE	60	150
13	QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO.- Queso maduro elaborado a base de leche entera de vaca pasteurizada y mantequilla, de textura sedosa. 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, de textura húmeda y flexible.	PAQUETE	1000	2500
14	QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 500 GRAMOS.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma. Características físicas: de color blanco o marfil, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sin bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras.	PAQUETE	60	150
15	QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma. Características físicas: de color blanco o marfil, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sin bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras.	PAQUETE	611	1526
16	QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 500 GR.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma. Características físicas: de color blanco o marfil, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sin bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras.	PAQUETE	60	150
17	QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma. Características físicas: de color blanco o marfil, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sin bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras.	PAQUETE	1788	4468
18	QUESO PARMESANO FRASCO CON 227 GRS.- Queso madurado semigraso de pasta dura y textura finamente granulada, elaborado con leche de vaca pasteurizada, sin grasas vegetales. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad consistencia sólida, olor y sabor fuertes y agradables.	FRASCO	120	298
19	REQUESON PRESENTACIÓN EMPAQUE DE 500 GRAMOS.- Queso fresco 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.	PIEZA	60	150
20	REQUESON PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILO.- Queso fresco 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.	KILO	160	400
21	ALIMENTO LACTEO FERMENTADO FRASCO DE 100 A 215 GRS. Producto lácteo fermentado elaborado a partir de leche que, dentro de su proceso de elaboración involucra el crecimiento y desarrollo de microorganismos específicos, aporta calcio y proteína.	FRASCO	5799	14496

	Características físicas: consistencia líquida, que no exista desarrollo de hongos, temperatura de conservación 4°C, sabores variados.			
22	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO QUE CONTIENE LACTOBACILLUS FRASCO 80 ML. Producto lácteo fermentado elaborado a partir de leche que, dentro de su proceso de elaboración involucra el crecimiento y desarrollo de microorganismos específicos, aporta calcio, proteína y lactobacillus. Características físicas: amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable. Ingredientes: agua, azúcar, 3.6% de leche descremada en polvo, glucosa, saborizante artificial y lactobacillus, temperatura de conservación 4°C.	FRASCO	6922	17304
23	YOGURTH INDIVIDUAL BEBIBLE botella de 240 a 250grs.- Producto lácteo elaborado a base de leche parcialmente descremada y pasteurizada adicionado con fruta. Características físicas: consistencia líquida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.	BOTELLA	8169	20422
24	YOGURTH INDIVIDUAL CREMOSO vaso de 120 a 150grs.- Producto lácteo cremoso elaborado a base de leche parcialmente descremada y pasteurizada adicionado con fruta. Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.	VASO	6231	15576
25	YOGHURT PRESENTACION BOTE DE 1 KG. Yogurt cremoso elaborado a base de leche parcialmente descremada y pasteurizada, natural o adicionado con fruta. Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.	BOTE	594	1484

EMBUTIDOS

No	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO MIN. DEL PERIODO GLOBAL	CONSUMO MAX. DEL PERIODO GLOBAL
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).	KILO	300	748
2	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).	PAQUETE	2088	5218
3	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).	KILO	304	760
4	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).	PAQUETE	628	1568

Nota. El presente anexo contiene las cantidades mínimas y máximas estimadas de consumo durante la vigencia del contrato, 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 3

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS								
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 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).	KILO	490	1224				
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).	KILO	683	1706				
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).	KILO	406	1014				
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).	KILO	320	800				
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).	KILO	451	1126				
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).	PIEZA	5225	13062				
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).	KILO	440	1100				
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).	KILO	536	1338				

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).	KILO	65	162				
10	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).	KILO	182	454				
11	CHULETA AHUMADA MARIPOSA DE 120 grs cada pieza: Características físicas: color: rosa pálido característico, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, deberá contar con Reg S.S.A. Con sello TIF (Tipo Inspección Federal).	KILO	446	1114				
12	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).	KILO	364	908				
13	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).	KILO	396	990				
14	TOCINO AHUMADO rebanada de 100 grs. en empaque de un kilo: Panceta de cerdo inyectada, masajeadada y sometida a proceso de cocción con ahumado natural, rebanado, deberá de cumplir con las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico), en condiciones higiénicamente satisfactorias, verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, así como la forma, color y sabor; abrir selectivamente los paquetes para comprobar olor característico, color blanco rosado, textura carne firme y suave, apariencia con grasa firme y suave, que no exista pérdida de humedad, bordes resacos o cambios de color.	KILO	252	628				
15	CARNE MOLIDA LIMPIA DE CERDO POR KILO: Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: firme y elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de cerdo (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).	KILO	4	8				
16	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).	KILO	5039	12596				
17	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	KILO	4548	11370				



	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).						
18	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).	KILO	2667	6666			
19	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).	KILO	328	820			
20	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).	KILO	440	1098			
21	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).	KILO	1908	4768			
22	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.	CAJA	293	732			
23	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.	PAQUETE	81	202			
24	CREMA ESPESA ACIDA: CREMA ESPESA ACIDA: sustancia grasa que se obtiene de la leche entera pasteurizada, en presentación bote de 900 a 960 ml. Características físicas: de consistencia grasa, de tonalidad blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y homogénea, con sabor y olor agradable.	BOTE	1302	3254			
25	CREMA PARA BATIR: crema elaborada a base de leche de vaca pasteurizada, ideal para	BOTE	164	410			

	productos de repostería en presentación de bote de 980 ml a 1 litro. Características físicas: sustancia de consistencia grasa de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.						
26	MEDIA CREMA: crema de leche de vaca pasteurizada, homogeneizada y esterilizada, de sabor neutro, presentación lata de 225 a 250 ml. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable.	LATA	90	224			
27	ALIMENTO INFANTIL CREMOSO DE LECHE, QUESO TIPO PETIT SUISSE: Queso fresco saborizado elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada adicionado con crema, con alto contenido de humedad sin presencia de corteza. Presentación vaso de 45 grs. Sabor indistinto. Características físicas: color de acuerdo al sabor, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida, sabor y olor agradable.	VASO	3840	9600			
28	HELADO PRESENTACION BOTE DE 1 LITRO. Postre congelado, hecho de agua, leche de vaca pasteurizada, crema de leche pasteurizada, además de un ingrediente que le aporte sabor. Características físicas: producto congelado, de textura firme no debe presentar signos de descongelamiento, de color según sabor. Sabores surtidos: chocolate, vainilla, fresa, napolitano y nuez.	BOTE	497	1242			
29	MANTEQUILLA SIN SAL PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG.- Producto graso elaborado a base de crema o nata pasteurizada de vaca, agua, suero de leche y emulsificantes. Rica en vitamina A y D. Características físicas: consistencia sólida y homogénea a temperatura ambiente, de color amarillento más o menos pronunciado, olor y aroma agradable.	PAQUETE	396	988			
30	QUESO AMARILLO EN REBANADAS (CAJA C/100 PIEZAS APROX., 1.8 KG).- Producto graso elaborado a base de crema o nata pasteurizada de vaca, agua, suero de leche y emulsificantes. Rica en vitamina A y D. Características físicas: consistencia sólida y homogénea a temperatura ambiente, de color amarillento más o menos pronunciado, olor y aroma agradable.	CAJA	148	368			
31	QUESO AMARILLO LIQUIDO PARA NACHOS PRESENTACIÓN FRASCO DE 3 A 4 KILOS.- Producto lácteo elaborado a partir de queso maduro tipo "cheddar" con crema pasteurizada de leche de vaca, suero de leche, grasas lácteas, proteína de leche, colorante y sal. Características físicas: consistencia líquida, de color amarillo, alta concentración de grasas, consistencia espesa, sabor y olor agradable.	FRASCO	16	40			
32	QUESO ANEJO PRESENTACION PAQUETE DE 1 KG. Queso maduro añejado tipo Cotija de pasta dura, elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada, sin grasas vegetales. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva	PAQUETE	218	544			



Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO,
PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN
DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO
INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

	pérdida de humedad, sin bordes con resequead y superficies sin raspaduras.							
33	QUESO CREMA PRESENTACIÓN CAJA DE 1.36 a 1.5 kg.- Queso fresco cremoso de textura untable, elaborado a base de leche entera de vaca y un alto contenido de crema pasteurizada. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa a temperatura ambiente) sabor dulce con olor agradable.	CAJA	174	434				
34	QUESO DE CABRA REDONDO SIN SAL, PRESENTACIÓN DE 1 KG.- Queso fresco elaborado a base de leche entera de cabra pasteurizada. Características físicas: de color blanco, consistencia semisólida (cremosa a temperatura ambiente) sabor fuerte y olor agradable.	PIEZA	4	8				
35	QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 500 GRAMOS.- Queso maduro elaborado a base de leche entera de vaca pasteurizada y mantequilla, de textura sedosa. 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 resequead y superficies sin raspaduras, de textura húmeda y flexible.	PAQUETE	60	150				
36	QUESO MANCHEGO PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO.- Queso maduro elaborado a base de leche entera de vaca pasteurizada y mantequilla, de textura sedosa. 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 resequead y superficies sin raspaduras, de textura húmeda y flexible.	PAQUETE	1000	2500				
37	QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 500 GRAMOS.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma. Características físicas: de color blanco o marfil, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sin bordes con resequead y superficies sin raspaduras.	PAQUETE	60	150				
38	QUESO OAXACA PRESENTACIÓN PAQUETE DE 1 KILO.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma. Características físicas: de color blanco o marfil, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sin bordes con resequead y superficies sin raspaduras.	PAQUETE	611	1526				
39	QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 500 GR.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma. Características físicas: de color blanco o marfil, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida	PAQUETE	60	150				





Secretaría
de Administración
Gobierno de Puebla

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO,
PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN
DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO
INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

	de humedad, sin bordes con resequead y superficies sin raspaduras.						
40	QUESO PANELA PRESENTACION PAQUETE DE 1 KILO.- Queso suave elaborado a base de leche de vaca fresca pasteurizada y leche de vaca ácida, con periodo de vida de anaquel corto; en forma de hebra envuelta en sí misma. Características físicas: de color blanco o marfil, sin partículas extrañas, olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad, sin bordes con resequead y superficies sin raspaduras.	PAQUETE	1788	4468			
41	QUESO PARMESANO FRASCO CON 227 GRS.- Queso madurado semigraso de pasta dura y textura finamente granulada, elaborado con leche de vaca pasteurizada, sin grasas vegetales. Características físicas: de color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, que no exista desarrollo de hongos, sin excesiva pérdida de humedad consistencia sólida, olor y sabor fuertes y agradables.	FRASCO	120	298			
42	REQUESON PRESENTACIÓN EMPAQUE DE 500 GRAMOS.- Queso fresco 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.	PIEZA	60	150			
43	REQUESON PRESENTACIÓN BOLSA DE 1 KILO.- Queso fresco 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.	KILO	160	400			
44	ALIMENTO LACTEO FERMENTADO FRASCO DE 100 A 215 GRS. Producto lácteo fermentado elaborado a partir de leche que, dentro de su proceso de elaboración involucra el crecimiento y desarrollo de microorganismos específicos, aporta calcio y proteína. Características físicas: consistencia líquida, que no exista desarrollo de hongos, temperatura de conservación 4°C, sabores variados.	FRASCO	5799	14496			
45	PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO QUE CONTIENE LACTOBACILLUS FRASCO 80 ML. Producto lácteo fermentado elaborado a partir de leche que, dentro de su proceso de elaboración involucra el crecimiento y desarrollo de microorganismos específicos, aporta calcio, proteína y lactobacillus. Características físicas: amarillo tenue, consistencia líquida, olor agradable. Ingredientes: agua, azúcar, 3.6% de leche descremada en polvo, glucosa, saborizante artificial y lactobacillus, temperatura de conservación 4°C.	FRASCO	6922	17304			
46	YOGURTH INDIVIDUAL BEBIBLE botella de 240 a 250grs.- Producto lácteo elaborado a base de leche parcialmente descremada y pasteurizada adicionado con fruta. Características físicas: consistencia líquida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.	BOTELLA	8169	20422			



47	YOGURTH INDIVIDUAL CREMOSO vaso de 120 a 150grs.- Producto lácteo cremoso elaborado a base de leche parcialmente descremada y pasteurizada adicionado con fruta Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.	VASO	6231	15576				
48	YOGHURT PRESENTACION BOTE DE 1 KG. Yogurt cremoso elaborado a base de leche parcialmente descremada y pasteurizada, natural o adicionado con fruta. Características físicas: consistencia semisólida y olor agradable, que no exista desarrollo de hongos, sabor indistinto.	BOTE	594	1484				
49	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).	KILO	300	748				
50	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).	PAQUETE	2088	5218				
51	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).	KILO	304	760				
52	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).	PAQUETE	628	1568				

ANEXO 5

LUGARES DE ENTREGA Y HORARIO

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 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 A LA FECHA DE ENTREGA REQUERIDA 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 EN LAS CASAS DE ASISTENCIA Y EN FORMA EVENTUAL DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL. LA CONTRATANTE PODRÁ 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 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 A LA FECHA DE ENTREGA REQUERIDA 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 EN LAS CASAS DE ASISTENCIA Y EN FORMA EVENTUAL DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL. LA CONTRATANTE PODRÁ 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 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 A LA FECHA DE ENTREGA REQUERIDA 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 EN LAS CASAS DE ASISTENCIA Y EN FORMA EVENTUAL DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL. LA CONTRATANTE PODRÁ 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 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 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 A LA FECHA DE ENTREGA REQUERIDA 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 EN LAS CASAS DE ASISTENCIA Y EN FORMA EVENTUAL DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL. LA CONTRATANTE PODRÁ 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 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 A LA FECHA DE ENTREGA REQUERIDA 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 EN LAS CASAS DE ASISTENCIA Y EN FORMA EVENTUAL DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL. LA CONTRATANTE PODRÁ REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DIA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

- f) **CASA DE LA NIÑEZ POBLANA: EN EL ÁREA DE COCINA, CON DOMICILIO EN CARRETERA FEDERAL PUEBLA ATLIXCO No 4505, COL. EMILIANO ZAPATA, SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. 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 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 A LA FECHA DE ENTREGA REQUERIDA 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 EN LAS CASAS DE ASISTENCIA Y EN FORMA EVENTUAL DE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL. LA CONTRATANTE PODRÁ REALIZAR MODIFICACIONES DE LAS CANTIDADES SOLICITADAS, MISMAS QUE SE LE PROPORCIONARÁN POR CORREO ELECTRÓNICO O VÍA TELEFÓNICA CON UN DIA HÁBIL DE ANTICIPACIÓN.

g) DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO: EN EL DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y DESARROLLO COMUNITARIO: CON DOMICILIO EN CALLE 5 DE MAYO NÚMERO 1606, COL. CENTRO, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. PAOLA GALLEGOS CARMONA. TELÉFONO: 222 2 29 52 88.

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS EL DÍA Y HORARIO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ EL PEDIDO CORRESPONDIENTE CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS A LA ENTREGA DEL PEDIDO POR VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR.

h) DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL: EN EL DEPARTAMENTO DE CAPACITACIÓN Y DESARROLLO: CON DOMICILIO EN CALLE 4 ORIENTE NUMERO 806, COL. CENTRO, PUEBLA, PUEBLA. SE DEBERÁN PRESENTAR CON C. MARIA DEL SOCORRO ROSANA GAONA MEZA. TELÉFONO: 222 3 11 01 75.

EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR CARNES ROJAS, POLLO, PESCADO, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS EL DÍA Y HORARIO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE PARA LO CUAL ESTA ENVIARÁ EL PEDIDO CORRESPONDIENTE CON TRES DIAS HÁBILES PREVIOS A LA ENTREGA DEL PEDIDO POR VÍA ELECTRÓNICA O SE ENTREGARÁ DE MANERA IMPRESA (PRESENCIAL) LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE DEBERÁ SURTIR.

ANEXO 6

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS PRODUCTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

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

ALIMENTOS	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
	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 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 caso que la contratante autorice una prórroga por causas imputables al licitante, durante la misma, se aplicará la sanción establecida en este punto por cada día de prórroga.
- Aplicación de las sanciones estipuladas en la ley.

MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ----- QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA** POR CONDUCTO DE LA **SECRETARIA** QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINADARA “**LA SECRETARIA**” -----, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CALIDAD DE ÁREA REQUERENTE Y A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL CONTRATANTE**”, ASISTIDA POR -----; TODOS POR LA MISMA DEPENDENCIA; Y POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA MORAL/FISICA DENOMINADA ----- ;REPRESENTADA LEGALMENTE EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CARÁCTER DE -----, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL PROVEEDOR**”, Y CUANDO ACTÚEN DE FORMA CONJUNTA SE LES DENOMINARA “**LAS PARTES**”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

I.- De “**LA SECRETARIA**”

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

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

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

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

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

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

II.- De “EL PROVEEDOR”

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III.- De “LAS PARTES”:

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

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

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

“EL PROVEEDOR” a través del presente acto jurídico prestará a “EL CONTRATANTE”, el (SERVICIO CONTRATADO) solicitado por (NOMBRE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD), conforme a las especificaciones técnicas establecidas dentro de las Bases de (PROCEDIMIENTO-----).

SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.

“EL PROVEEDOR” se obliga a prestar el servicio objeto del presente contrato de acuerdo a las especificaciones (BASES DEL PROCEDIMIENTO-----).

TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.

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

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

CUARTA.- DEL IMPORTE MÍNIMO Y MÁXIMO.

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

QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.

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

- I. La forma de pago se realizará en una sola exhibición dentro de los 30 días naturales posteriores a la entrega de la factura, contra entrega de la prestación del servicio, a entera satisfacción de “EL CONTRATANTE”; la factura deberá cubrir con los requisitos de los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación. “EL PROVEEDOR” deberá contar con facturación electrónica;
- II. “EL PROVEEDOR” realizará el pago del derecho del CINCO AL MILLAR, por los pagos que se generen con motivo de la prestación del servicio, objeto del presente instrumento, lo anterior de conformidad a la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal vigente;
- III.- El pago descrito en el Punto I de la presente Cláusula, se efectuara a “EL PROVEEDOR” por medio de transferencia de recursos a la cuenta y CLABE que para tal efecto éste le indique a “EL CONTRATANTE” o bien mediante cheque, a juicio de este último previa presentación de la factura respectiva, siempre que se hayan realizado la prestación del servicio objeto del presente a entera satisfacción de “EL CONTRATANTE”; dicha factura deberá cumplir con los requisitos legales y aplicables;

SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.

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

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

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

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

- I. Prestar para “**EL CONTRATANTE**” los servicios materia del presente contrato, en términos de la Cláusula Segunda y de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en la Cláusula Tercera del presente contrato;
- II. Asimismo “**EL PROVEEDOR**” se compromete a lo siguiente:
 - a) Realizar la prestación del servicio en el lugar señalado por la contratante;
 - b) Garantizar los vicios ocultos, si los hubiera, durante la vigencia de la garantía;
 - c) Responder por los daños parciales o totales que su personal, los equipos o el material empleados por éste, cause a los bienes propiedad de “**EL CONTRATANTE**”, servidores públicos y a terceros;
- III. Adoptar las medidas de seguridad necesarias con relación a la prestación del servicio objeto del presente contrato;
- IV. Mantener la prestación del servicio objeto del presente contrato en forma confidencial;
- V. Responder por los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a “**EL CONTRATANTE**” o a terceros;
- VI. Responsabilizarse de la honradez, buena conducta, eficiencia y absoluta discreción del personal que utilice para la prestación del servicio objeto del presente contrato;
- VII. Entregar a “**EL CONTRATANTE**” la garantía de cumplimiento por la prestación del servicio objeto del presente contrato;
- VIII. Proporcionar el número de cuenta y CLABE a “**EL CONTRATANTE**” para el pago oportuno por la prestación del servicio del presente contrato;
- IX. Comunicar por escrito oportunamente a “**EL CONTRATANTE**” cualquier cambio de domicilio fiscal;

- X. Cumplir con las demás obligaciones establecidas en el presente Contrato, las que deriven de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las demás disposiciones legales, técnicas, reglamentarias y administrativas que resulten aplicables en la realización del objeto contratado.

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

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

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

NOVENA.- DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y POSIBLES VICIOS OCULTOS.- De conformidad con lo dispuesto por el artículo 126 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, “**EL PROVEEDOR**” se obliga a constituir Fianza expedida por Afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Seguros y Fianzas, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato, la cual deberá ser a favor de **LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**, por un importe equivalente al -----% DEL MONTO MÁXIMO del presente contrato con I.V.A. incluido, para garantizar el fiel y exacto cumplimiento y la indemnización por vicios ocultos de las obligaciones consignadas en el presente instrumento y en la que además se especifique:

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

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

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

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

DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.

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

DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.

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

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

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

DÉCIMA TERCERA.- DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

“EL CONTRATANTE” podrá rescindir el presente contrato administrativamente de pleno derecho, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 122 en relación con los diversos 123 y 125 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, sin necesidad de declaración judicial y sin responsabilidad para éste, cuando concurren los siguientes casos:

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

- V. Si **“EL PROVEEDOR”** es declarado sujeto a concurso mercantil o en estado de quiebra; y
- VI. En caso de incumplimiento de **“EL PROVEEDOR”** a cualquiera de las obligaciones derivadas del presente contrato.

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

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

DÉCIMA CUARTA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.

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

- I. Cuando **“EL PROVEEDOR”** se atrase en la prestación del servicio objeto del presente contrato; y
- II. Cuando **“EL PROVEEDOR”** preste el servicio con diferentes características o términos a lo pactado;

“LAS PARTES” convienen y aceptan en fijar como pena convencional, para cualquiera de los eventos de incumplimiento, la cantidad correspondiente al **1% (uno por ciento)** sobre el monto total de la prestación del servicio objeto del presente contrato, no entregado a tiempo o bien entregado con características y términos distintos a lo pactado, cuantificando la pena por cada día natural hasta la entrega a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; asimismo en caso de que la aplicación sume el 10% (diez por ciento) del MONTO MÁXIMO del contrato **“EL CONTRATANTE”** podrá rescindirlo. Tratándose del supuesto previsto en la fracción II de la presente Cláusula, **“EL PROVEEDOR”** además deberá sustituir el servicio conforme a las características contratadas.

Esta Cláusula se aplicará independientemente de las sanciones a que haya lugar en términos de los artículos 135, 136 fracciones III y IV, 137, 138 y 142 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

DÉCIMA QUINTA.- DE LA SUSPENSIÓN.

“EL CONTRATANTE” podrá suspender total o parcialmente y en forma temporal la vigencia del presente contrato, en términos de lo previsto por el artículo 121 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, cuando exista causa justificada, debiendo hacerlo del conocimiento por escrito de **“EL PROVEEDOR”**, una vez que se haya definido la suspensión, la vigencia no podrá ser modificada ni prorrogada por tiempo indefinido.

DÉCIMA SEXTA.- DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA.

“EL CONTRATANTE”, podrá terminar en forma anticipada el presente contrato, de acuerdo con el artículo 124 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los siguientes casos:

- I. Cuando concurren razones de interés general;
- II. En caso de existir causas justificadas, que extingan la necesidad de requerir la prestación del servicio originalmente contratado o hagan imposible la continuación de la vigencia del mismo, y se demuestre que en caso contrario, se causaría un daño o perjuicio grave al Estado; y
- III. Cuando no sea posible determinar la temporalidad de la suspensión a que se refiere la Cláusula anterior.

DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.

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

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

DÉCIMA OCTAVA.- DE LAS MODIFICACIONES.

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

DÉCIMA NOVENA.- DE LA VIGENCIA.

El presente contrato entrará en vigor a partir de la fecha de su suscripción, y concluirá al 31 de diciembre de 2019.

VIGÉSIMA.- DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.

“LAS PARTES” se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establecen la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, Ley de Egresos del Estado de Puebla y demás disposiciones legales aplicables.



SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESAL-027-082/2020 SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS DE CARNES ROJAS, POLLO,
PESCADO, LACTEOS Y EMBUTIDOS PARA LAS CASAS DE ASISTENCIA, PARA LA DIRECCIÓN
DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO
INSTITUCIONAL DEL SISTEMA DIF ESTATAL PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

VIGÉSIMA PRIMERA.- DE LA JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.

Para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, **“LAS PARTES”** se someten expresamente a la jurisdicción y competencia de los Tribunales del Distrito Judicial de Puebla, por lo tanto renuncian al fuero y jurisdicción que pudiera corresponderles en razón de su domicilio presente o futuro, o por cualquier otra causa.

Leído el presente contrato y enteradas **“LAS PARTES”** de su contenido, lo firman por triplicado el -----, en la Heroica Puebla de Zaragoza.

“EL CONTRATANTE”

UNIDAD RESPONSABLE”

NOMBRE
(CARGO)

NOMBRE
(CARGO)

“ASISTE”

“EL PROVEEDOR”

NOMBRE
(CARGO)

NOMBRE
(CARGO)

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, CORRESPONDEN AL CONTRATO DE ----- CELEBRADO POR ----- Y -----, EL ----DE ----- DEL 2020.

