

**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-031-273/2020

**ADQUISICIÓN DE:
PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU
MODALIDAD FRÍA**

**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

**PAZ GRISELDA LETICIA LÓPEZ
JIMÉNEZ**
TITULAR DE LA UNIDAD DE
PLANEACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y
FINANZAS DEL SEDIF

**NAGBY ROMANO SALDAÑA
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE
CONTROL Y SEGUIMIENTO**

CALENDARIO	
FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN:	VIERNES 24 DE ABRIL DE 2020
PERIODO DE COMPRA DE BASES	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL MIÉRCOLES 29 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 MIÉRCOLES 29 DE ABRIL DE 2020
JUNTA DE ACLARACIONES	EL VIERNES 15 DE MAYO DE 2020 A LAS 11:00 HORAS SALA DE SECRETARIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	EL MIÉRCOLES 20 DE MAYO DE 2020 A LAS 11:00 HORAS SALA DE SECRETARIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	EL VIERNES 22 DE MAYO 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 MARTES 26 DE MAYO DE 2020

ÍNDICE	
1.- DEFINICIONES	15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES
2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.	16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.
3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y MORALES.	17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA
4.- ASPECTOS TÉCNICOS	18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.
5.- ASPECTOS ECONÓMICOS	19.- CONTRATOS.
6.- ASPECTOS INFORMATIVOS	20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS
7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.	21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.
8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.	22.- TRANSPORTACIÓN.
9.- JUNTA DE ACLARACIONES.	23.- LUGAR DE ENTREGA.
10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.	24.- DEVOLUCIONES
11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.	25.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES
12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA	26.- PAGO.
13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	27.- ASPECTOS VARIOS.
14.- FALLO.	28.- 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 ENTREGA DE BIENES
ANEXO I: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES



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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

ANEXO 2: ESPECIFICACIONES
ANEXO 3: CANTIDADES
ANEXO 4: RESPONSABLES Y UBICACIÓN DE BODEGAS
ANEXO 5: MARCAS
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), 63 Fracción I, 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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA 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 regirá la presente Licitación Pública Nacional y que serán aplicados para la adquisición de los bienes 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: Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

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

1.5.- DOMICILIO DE LA CONVOCANTE: Planta Baja del Edificio que ocupa la Secretaría de Administración, Avenida 11 Oriente número 2224 en la Colonia Azcárate, de la Ciudad de Puebla, Puebla.

1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: 5 de mayo 1606, Col. Centro, Puebla, Pue.

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

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

1.9.- LICITACIÓN: La Licitación Pública Nacional **GESAL-031-273/2020.**

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.

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.- ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA 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.- Ley que rige el procedimiento: **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal vigente.**

2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.

2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: DEL VIERNES 24 AL MIÉRCOLES 29 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 VIERNES 24 AL MIÉRCOLES 29 DE ABRIL DE 2020, en días hábiles y en un horario de **9:00 a 16:00 horas.**

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

2.4.3.1.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO: Para poder realizar el pago, se deberá **solicitar** la generación de la "*orden de cobro*", previa presentación del **ANEXO G** de las bases debidamente 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 VIERNES 24 AL MIÉRCOLES 29 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:

miguel.reyes@puebla.gob.mx

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. **Sólo se generará dicha orden DEL VIERNES 24 AL MIÉRCOLES 29 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. 5062.

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

2.4.3.2.- PAGO DE BASES: Una vez obtenida la Orden de Cobro, se deberá pagar el monto establecido en el punto 2.4.4 en los bancos referidos en dicha orden teniendo como fecha límite el **MIÉRCOLES 29 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-031-273/2020** 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 Atlixcayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlixcayotl, en caso de duda, podrán comunicarse al teléfono: (222) 3-03-46-00 exts. 30134 y 30102** o bien, será expedida **en los casos que resulte procedente a través** de la página **www.puebla.gob.mx** realizando los siguientes pasos:*

1. Menú: “Trámites”
2. Ícono: “Negocios y empresas”
3. Constancia de no 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 bienes, motivo de esta Licitación).
- Poder Notarial de la persona con poder general para Actos de Administración y/o poder especial para participar en Procedimientos de Adjudicación, con facultades para presentar y firmar propuestas, en **tamaño carta**;
- Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, 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-031-273/2020**, 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 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-031-273/2020**.
- 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 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 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-031-273/2020**.

- 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).

3.3.- Copia simple del Registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

- En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado, deberá presentar carta en original en hoja membretada del licitante, debidamente sellada (obligatorio en caso de ser persona moral) y firmada por el representante legal, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento **GESAL-031-273/2020**, 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 fólder y las copias simples en tamaño **carta** en fólder con broche baco (cada juego de copias en un fólder), dentro del sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA NI DENTRO DE MICAS TRANSPARENTES.**

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-031-273/2020** 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.- TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES: Será a partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2020, de acuerdo a lo establecido en el anexo 3.

4.3.1.- El presente procedimiento será en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando pendiente las cantidades máximas en función de las necesidades y suficiencia presupuestal de la contratante.

4.4.- PERIODO DE GARANTÍA: Deberá ser de acuerdo al **anexo 2**.

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 presentar currículum en hoja membretada de la empresa, de acuerdo al anexo B1, en el que indiquen su experiencia mínima de dos años, en la comercialización de bienes iguales o similares a los requeridos, en el que se incluya:

a) Una lista de clientes (mínimo tres) indicando nombre del contacto, dirección y número telefónico.

b) El nombre completo, cargo, correo electrónico, teléfono, de la persona que será la responsable de vigilar la calidad de los alimentos.

4.6.2.- Los licitantes deberán indicar en su propuesta técnica la marca que oferta, así como país de procedencia de los bienes ofertados, conforme al anexo 5.

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

autorizada para ello, en la que se compromete en caso de resultar adjudicado:

b) A tener el personal calificado, suficiente, capacitado de manera inmediata y permanente para la realización del suministro.

b) A garantizar los bienes con la caducidad indicada en el Anexo 2.

c) A garantizar durante la vigencia del contrato la distribución de los bienes.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 2 de especificaciones técnicas de calidad para la partida solicitada.

e) A que cuenta con la capacidad de suministro y distribución del producto en tiempo y forma de acuerdo a la distribución de la contratante según los anexos 3 y 4.

f) A que para el impreso del empaque o envase primario y/o secundario deberá cumplir con la Normatividad Emitida por el Sistema Nacional DIF, los requerimientos de imagen gráfica del SEDIF Puebla para el ejercicio 2020, misma que se le dará a conocer a detalle al momento de la firma del contrato.

g) A que la tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

h) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además de permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación o envasado durante el compra y distribución de los insumos.

i) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante EMA de la siguiente manera:

Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse durante el periodo de 25 al 29 de mayo de 2020

Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse de 07 al 11 de septiembre de 2020.

j) A cumplir con lo establecido por la COFEPRIS en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables.

k) A cumplir con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación.

l) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados, por defectos de empaque y/o transportación a partir de la recepción de los mismos, en el lugar donde se haya suscitado el evento o en las delegaciones mencionadas en el Anexo 4, los cuales serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante en un plazo máximo de 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

m) A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto contratado, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones.

n) A realizar la entrega de los bienes en las delegaciones y periodos de acuerdo a los establecido

en los anexos 3 y 4.

ñ) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

o) A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

p) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxoinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

q) A no entregar productos transgénicos.

r) A presentar documento que describa las características del empaque y embalaje de la leche ultrapasteurizada UHT y leche en polvo, cuando la contratante lo requiera una vez formalizado el contrato.

s) A entregar los certificados de calidad o de liberación de producto conforme a lo solicitado por la contratante, original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmados por el responsable de control de calidad de cada fabricante, dichos documentos se entregarán por cada lote distribuido, en el Departamento de Control y Seguimiento de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF, con dirección en calle 5 de mayo número 1606 col. centro de Puebla Pue. tel. 222 2 29 52 00 ext. 5246 y 5247.

t) A cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. En cada uno de los procesos de fabricación o envasado de

los productos alimentarios solicitados.

u) A presentar los diseños de envases primario y/o secundario de cada producto solicitado en la presente licitación al Departamento de Control y Seguimiento de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue. A más tardar 20 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción.

v) A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

4.6.4.- Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica lo siguiente:

a) En el caso de ser fabricante de los bienes ofertados deberá presentar carta en hoja membretada y sellada en la que se comprometa a cumplir con el abasto suficiente de los bienes solicitados en la descripción de las partidas.

b) O carta del fabricante, en original, o copia certificada, en hoja membretada, sellada y firmada por la persona autorizada para ello, en la que manifieste respaldar la propuesta técnica que se presente por la partida, con la que garantiza el abasto suficiente de los bienes, indicando el número de procedimiento, marca y/o nombre del fabricante.

4.6.5.- Los licitantes deberán adjuntar, junto con su propuesta técnica, original o copia certificada y copia simple legible de resultados de análisis de laboratorio acreditado ante la EMA con una antigüedad no mayor a 6 meses de los productos a ofertar, cabe aclarar que estos análisis son por producto, no por partida.

4.6.6.- Copia simple de 2 (dos) facturas a su nombre y/o contratos expedidos por los licitantes, celebrados durante los últimos años sin exceder de tres, en los que compruebe que ha comercializado bienes iguales o similares a los requeridos.

4.6.7.-PRESENTACIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS

4.6.7.1.- Los licitantes deberán entregar el día de la presentación de propuestas técnicas 2 piezas como muestras físicas, por cada presentación de cada uno de los productos solicitados en la descripción de la partida, cumpliendo con las especificaciones técnicas, de cada uno de los productos solicitados en la descripción de la partida. Esto con el fin de que la contratante pueda evaluar mediante inspección visual las características nutrimentales indicadas en las etiquetas, empaques y envases de los productos ofertados, las cuales deberán estar apegadas al Anexo 2 de especificaciones técnicas de calidad de los productos.

4.6.7.2.- Las muestras físicas deberán entregarse dentro de bolsas transparentes, perfectamente identificadas, por lo que deberán colocar en cada muestra una etiqueta con el nombre del licitante, número de procedimiento, marca y partida, así como la descripción sintetizada de las mismas, con su respectivo listado para acuse de recibo.

4.6.7.3.- Las muestras deberán tener todas las características solicitadas en el **Anexo 2**, el no cumplir con lo anterior o no presentar muestra de lo solicitado, será causa de descalificación.

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 fólter con broche.**

c) Se solicita que la documentación venga organizada de acuerdo al orden de los puntos señalados en las presentes bases, incluyendo separadores o pestañas.

d) Cada uno de los documentos que integren la propuesta técnica deberán estar **debidamente foliados, sellados (obligatorio en caso de ser persona moral) y firmados por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, en caso de ser persona moral, en todas sus hojas, tanto en el original como en la copia, incluyendo toda la documentación anexa; ejemplo: cartas, permisos, etc., que se les haya solicitado.

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

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

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

h) Todos los documentos y requisitos solicitados en los aspectos técnicos deberán estar debidamente foliados, si carecen de éste, 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-031-273/2020**, 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.**

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 dispositivos **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 hasta la total entrega de los bienes”**.

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 su dispositivo en el sobre, que el mismo contenga 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 tengan problemas para leerse, ni que contengan virus. Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el punto 13 de estas bases. (No incluir imágenes).

5.2.- 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 estas bases.

5.2.2.- Copia simple legible de la declaración anual 2019 con su respectivo acuse de recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y la última declaración provisional 2020 (ISR e IVA) del mes inmediato anterior a la presentación de la proposición.

5.2.3.- Copia simple legible de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales, en sentido positivo, emitida por el SAT, con el sello o liga digital correspondiente, dicho documento deberá haber sido expedido dentro de los 30 días naturales previos a la presentación de propuestas.

6.- ASPECTOS INFORMATIVOS

6.1.- Los licitantes interesados en participar en procedimientos de adjudicación deberán presentar Constancia de no Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios realizados con la misma, de adquisiciones, arrendamientos o servicios; conforme al punto 2.4.8. En términos del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría, publicado en el periódico oficial del estado de fecha 27 de mayo de 2011.

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

6.3.- El licitante adjudicado deberá presentar los diseños de envases primario y/o secundario de cada producto solicitado en la presente licitación al Departamento de Control y Seguimiento de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue. A más tardar 20 días naturales después

de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción.

6.4.- El licitante adjudicado deberá coordinarse con el Departamento de Distribución de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario, ubicado en Calle 5 de Mayo 1606, Col. Centro, 72000, Puebla, Pue. para generar el calendario de entregas.

6.5.- Se permitirá realizar la primera entrega en envase comercial o de línea, refiriéndose en este caso al etiquetado de los productos con los cuales se comercializa al público en general.

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 este no deberá contener otra leyenda diversa a "No negociable", de acuerdo a lo previsto en el Artículo 178 de la Ley General de Títulos y Operaciones de Crédito.

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

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 **29 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-031-273/2020 NOMBRE DEL LICITANTE”**) debiendo enviar copia legible escaneada del comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

juntadeclaraciones@puebla.gob.mx

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

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

Por ningún motivo se aceptarán preguntas por escrito y en forma directa, debiendo ser **invariablemente** a través de la dirección electrónica y hasta la hora prevista. Asimismo, no se aclarará en el evento señalado en el punto **9** de estas bases, duda alguna que no haya sido planteada con anterioridad o en el horario antes mencionado. Solo serán contestadas las preguntas de carácter técnico, legal y económico 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 15 DE MAYO DE 2020, A LAS 11:00 HORAS, EN LA SALA DE SECRETARIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja 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 PRESENTAR 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 20 DE MAYO DE 2020, A LAS 11:00 HORAS, EN LA SALA DE SECRETARIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante, el registro se llevará a cabo **10 minutos antes de esa hora.**

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

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

LOS LICITANTES DEBERÁN 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,

Órgano Interno de Control y los representantes de la Contratante.

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

10.6.- Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar fuera de los sobres la constancia de no inhabilitado vigente 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.

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.

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.

10.8.- 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 los bienes ofertados 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 22 DE MAYO DE 2020, A LAS 14:00 HORAS, EN LA SALA DE SECRETARIOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.

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

12.3.- Con relación a las propuestas técnicas descalificadas, en ese momento será devuelto el tercer sobre al o los licitantes correspondientes.

12.4.- Si la propuesta técnica es rechazada y el licitante no asiste a este evento, el tercer sobre cerrado y sellado, quedará en poder de la Convocante, hasta en tanto el licitante acuda a solicitarlo, mediante escrito firmado por la persona autorizada para ello, en un plazo máximo de seis meses posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, será considerado como cancelado y resguardados 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 MARTES 26 DE MAYO 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 de los bienes, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

15.5.- Si no presenta la garantía solicitada en el punto 7 de estas bases dentro del tercer sobre o cuando el valor de la garantía 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 entrega 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 de los bienes en su propuesta técnica conforme al **ANEXO 1** de estas bases, así como por no considerar los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

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

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

15.18.- Por no aplicar en sus propuestas, los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

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

15.20.- Por no presentar o por no cumplir con algún requisito técnico solicitado en el punto 4.6 de las presentes bases.

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

15.22.- Por no indicar en su propuesta técnica lo solicitado en el punto 4.6.2 de las presentes bases.

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

15.24.- 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 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 bien a aquel licitante que siendo persona física o moral, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el registro federal de contribuyentes para los efectos fiscales.

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

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

16.5.- El presente procedimiento será en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando pendiente las cantidades máximas en función de las necesidades y 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 conformidad 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 Contrato y Vicios Ocultos.
- b) Cédula de identificación fiscal o R.F.C.
- c) Acta constitutiva de la persona jurídica (moral) o acta de nacimiento en caso de ser persona física. Para el caso de que la empresa haya tenido modificaciones a su acta constitutiva, deberá presentar las últimas modificaciones correspondientes.
- d) Poder notarial del representante o apoderado legal de la empresa.
- e) Identificación Oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.

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

g) Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas vigente. De acuerdo al artículo 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.

h) Inscripción al Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla (dos copias simples legibles) o carta compromiso en original de inscribirse al mismo.

i) 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 el proveedor adjudicado en la página www.imss.gob.mx

j) Documento emitido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), con antigüedad no mayor a 30 días naturales en el que se hará constar que el proveedor 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.- TRANSPORTACIÓN.

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

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

22.3.- Cualquier parte que resulte dañada, por defectos de transporte, será devuelta al Proveedor y deberá ser sustituida a satisfacción de la Contratante.

23.- LUGAR DE ENTREGA

23.1.- LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES.- Los bienes adjudicados deberán entregarse en los lugares establecidos en el Anexo 4.

23.2.- La entrega de los bienes deberá ser notificado a la convocante mediante el formato identificado como "ANEXO H" parte 1 al correo electrónico miguel.reyes@puebla.gob.mx, con una anticipación mínima de 24 hrs, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

23.3.- 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 podrá 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.

24.- DEVOLUCIONES.

24.1.- La Contratante podrá hacer devoluciones de los bienes cuando no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases, asimismo, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor. Las devoluciones se harán dentro del periodo de garantía, en estos casos el Proveedor se obliga a reponer el 100% del volumen devuelto, o bien si durante el periodo de garantía los bienes sufrieran cambios físicos ocasionados por causas imputables al Proveedor, deberán ser devueltos y canjeados en su totalidad, en un término no mayor a **24 horas** a partir de la fecha en que el Proveedor reciba la notificación de los productos que se encuentran con deficiencias; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones.

25.- 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:

25.1.- Cuando los licitantes no sostengan sus propuestas o se retiren de la licitación, después del acto de apertura de propuestas técnicas.

25.2.- 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.

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

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

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

- El **0.7%** por cada día natural de retraso a la entrega, a lo solicitado en la descripción de la partida.
- El **0.7%** por la entrega de bienes diferentes a lo solicitado en la descripción de la partida ya sea por marcas, características, contenido, etc.
- El **0.7%** por la entrega de bienes que se encuentran en malas condiciones ya sea por su contenido, maltrato, rotos, estados, etc. a lo solicitado en la descripción de la partida. Las penas convencionales serán cuantificadas por cada día natural hasta la entrega a entera

satisfacción de la contratante; así mismo en caso de que la aplicación de las mismas sume el 10% (diez por ciento) del monto total del contrato la contratante podrá rescindirlo; y serán deducidos a través de cheque certificado, de caja o nota de crédito. Dicho documento que deberá estar a nombre de: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación. La contratante podrá rescindir el contrato, total o parcialmente, según sea el caso, haciendo efectiva la póliza de garantía y podrá adjudicar el contrato al segundo lugar. En caso de que la contratante autorice una prórroga, por causas imputables al licitante, durante la misma, se aplicará la sanción establecida en este punto por cada día de prórroga.

- d) Aplicación de las sanciones estipuladas en la ley.

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

26.- PAGO

26.1.- El proveedor deberá ingresar sus facturas con la Contratante cubriendo los requisitos legales y administrativos vigentes, ya que será responsabilidad del proveedor, los problemas que para su cobro representen. Las facturas deberán ser expedidas de acuerdo a lo siguiente:

NOMBRE	Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla
R.F.C.	SDI-770218-CAA
DIRECCIÓN	Calle 5 de Mayo No. 1606, Col. Centro Histórico, Puebla, Pue. C.P. 72000

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

26.3.- El pago se realizará por medio de un calendario de pago que se presentará a la formalización del contrato, la factura deberá ser aprobada por la contratante y estar debidamente requisitada.

26.4.- No se otorgarán anticipos al licitante adjudicado en esta licitación.

26.5.- Se hace del conocimiento del Licitante que la Contratante será la responsable de llevar a cabo la retención a que se refiere el Artículo 34 fracción VI la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2020, correspondiente al pago de derechos equivalente al 5 al millar sobre el importe de su factura antes de IVA, el cual se deberá considerar en la presentación de su factura.

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

27.- ASPECTOS VARIOS.

27.1.- 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.).

27.2.- 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.

27.3.- 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.

28.- INCONFORMIDADES.

28.1.- 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 24 DE ABRIL DE 2020

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

TMP/MSEG/MRA

ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA 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**

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-031-273/2020**.
- 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 la empresa), o

B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, 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-031-273/2020**.
- 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 la empresa).

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

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

Página 27 de 81

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 PÚBLICA NACIONAL				GESAL-031-273/2020
ADQUISICIÓN DE:				PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA 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	35424477	86401137	POR CONCEPTO	Descripción general del suministro. Se requiere la contratación del suministro del Programa de Desayunos escolares en su modalidad Fría, de conformidad con el artículo 108 de la ley de Adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público Estatal y Municipal, estando la contratante obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.

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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA 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	TIEMPO DE ENTREGA	PERIODO DE GARANTÍA
1				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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA 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 HOMOCLEAVE		
DOMICILIO FISCAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS		
CORREO ELECTRÓNICO		
NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL		
NOMBRE COMPLETO, CARGO, CORREO ELECTRÓNICO, TELÉFONO, DE LA PERSONA QUE SERÁ LA RESPONSABLE DE VIGILAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS		
2. PRINCIPALES SERVICIOS O PRODUCTOS QUE MANEJE, INDICANDO SUS PRINCIPALES MARCAS, (ÉSTOS DEBEN SER PRODUCTOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN).		
3. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER POR LO MENOS DE 2 AÑOS DE ANTIGÜEDAD).		
4. RELACIÓN DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3) DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN).		
1	NOMBRE COMPLETO:	
	DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ 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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA 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							
PRODUCTO	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO POR PRODUCTO	IVA	IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MINIMAS	IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS
LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRIK 250 ML. 250 ML	16,102,035	39,273,244					
GALLETAS INTEGRAL DE AVENA 30 GRS	3,220,407	7,854,649					
GALLETAS INTEGRAL DE TRIGO 30 GRS	3,220,407	7,854,649					
BARRA DE AMARANTO 30 GRS.	3,220,407	7,854,649					
BARRA DE AMARANTO CON AVENA 30 GRS.	3,220,407	7,854,648					
GALLETAS INTEGRAL DE AMARANTO 30 GRS.	3,220,407	7,854,649					
FRUTA DESHIDRATADA (UVA PASA) 66% Y CACAHUATE 34% 30 GRS.	3,220,407	7,854,649					
IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA:		IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA:		SUBTOTAL			
				IVA (16%)			
				TOTAL			

“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes”

Vigencia de la cotización: 60 días naturales.

LUGAR Y FECHA



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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS
ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

**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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA 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 el **10 % del monto total de su propuesta a cantidades máximas** sin incluir IVA \$ (número) (letra _____ M.N.).

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

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

En los casos de hacerse exigible la fianza, esta compañía afianzadora pagara en los términos, de 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 la **ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA 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-031-273/2020**, 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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

LUGAR Y FECHA
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

INSTRUCCIONES DE LLENADO:

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

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

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

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



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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA 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



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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

ANEXO H

FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

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

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

Procedimiento: GESAL-031-273/2020

DATOS DE LA ENTREGA:

Proveedor: _____

Dependencia/Entidad: _____

Cantidad: _____

Descripción genérica de los bienes:

1.- _____

2.- _____

3.- _____

Fecha: _____

Hora: _____

ATENTAMENTE

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

ANEXO 1

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	U. DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN
1	35424477	86401137	POR CONCEPTO	<p>I. Descripción general del suministro.</p> <p>Se requiere la contratación del suministro del Programa de Desayunos escolares en su modalidad Fría, de conformidad con el artículo 108 de la ley de Adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público Estatal y Municipal, estando la contratante obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.</p> <p>II. Periodo.</p> <p>A partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2020, de acuerdo a lo establecido en el anexo 3.</p> <p>III. Descripción específica para el suministro.</p> <p>Para el Programa de Desayunos escolares en su modalidad fría, el proveedor deberá entregar cada uno de estos productos en las cantidades señaladas en el Anexo 3, con las características y especificaciones indicadas en el Anexo 2. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4.</p> <p>1. 1 LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA ENVASE TETRABRIK DE 250 ml. 2. 1 GALLETA INTEGRAL DE AVENA DE 30 g 3. 1 GALLETA INTEGRAL DE TRIGO SABOR VAINILLA DE 30 g 4. 1 BARRA DE AMARANTO DE 30 g 5. 1 BARRA DE AMARANTO CON AVENA DE 30 g 6. 1 GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO DE 30 g 7. 1 FRUTA DESHIDRATADA (UVA PASA) 66% Y CACAHUATE 34% DE 30 g</p> <p>IV. Condiciones generales.</p> <p>1. El proveedor deberá realizar el suministro y distribución de acuerdo a lo señalado en el Anexo 3.</p> <p>2. Las fechas para cada una de las tres entregas se acordarán con el proveedor al día siguiente hábil a la formalización del contrato.</p> <p>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además de permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el proceso de compra y distribución.</p> <p>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, se efectuarán de la siguiente forma: se realizarán de acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, incluirán análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto, se realizarán como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure del contrato, la contratante le indicará al proveedor, como y cuando deberá realizar el pago de los análisis mencionados.</p>

				<p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar el suministro y distribución durante la vigencia del contrato.</p>
--	--	--	--	---

ANEXO 2

PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD FRÍA

- 1.- LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRICK. 250 ML.**
- 2.- GALLETA INTEGRAL DE AVENA 30 g.**
- 3.- GALLETA INTEGRAL DE TRIGO SABOR VAINILLA 30 g.**
- 4.- BARRA DE AMARANTO 30 g**
- 5.- BARRA DE AMARANTO, AVENA 30 g.**
- 6.- GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO 30 g**
- 7.- FRUTA DESHIDRATADA (UVA PASA) 70% CACAHUATE 30 % DE 30g**

LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRICK

Para efectos de esta especificación técnica, es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor	
Olor	Característico de la leche no deberá tener aromas extraños como rancio, viejo o agrio.
Color	Característico blanco ligeramente amarillento.
Aspecto del contenido	Líquido viscoso, no coagulado, que no presenta, grasa ni sedimento.
Aspecto del envase	Sin roturas, abombamientos o mal sellado

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS	LIMITES
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS	MIN.	STD.	MÁX.
Proteínas propias de la leche	30.00 g/L	-----	-----
Densidad 15°C	1.031 g/ml	-----	-----
Lactosa	43 g/L	-----	52 g/L
Acidez como ácido láctico	1.3 g/L	-----	1.7 g/L
Sólidos no grasos	83 g/L	-----	
Caseína	24 g/L	-----	-----
Grasa butírica		-----	5 g/L
Punto crioscópico °C (°H)	-0.499 °C (-0.520 °H)		-0.529°C (-0.550°H)
pH	6.5	----	6.9
Contenido neto	----	250 ml	-----

Materia extraña	Ausencia de materia extraña
-----------------	-----------------------------

** En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

		LIMITES
Inhibidores	Derivados Clorados	Negativo
	Sales cuaternarias de amonio	Negativo
	Oxidantes	Negativo
	Formaldehído	Negativo
	Antibióticos	Negativo

METALES PESADOS O METALOIDES

	LIMITE MAXIMO
Arsénico (As) mg/kg	0,2
Mercurio (Hg) mg/kg	0,05
Plomo (Pb) mg/kg	0,1
Aflatoxinas M1	0.5 mcg/L

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS

Aditivos: Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Vitaminas:

Vitamina A (retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D ₃	5 A 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

Determinación de autenticidad.-

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros) por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

Relación caseína/proteína: debe ser al menos de 80 % (m/m)

Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 Y descrito en el numeral 8.7.1 de la NOM-155-SCFI-2012

Determinación, identificación y cuantificación de Esteroides: Permite la detección de Colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (beta-sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípico de la leche se llevara a cabo esta determinación.

Análisis sensorial: Deberá presentar resultados y metodología utilizada en el examen sensorial, en los que se hayan obtenido niveles de aceptación mínima de 95 %

Envase primario: El producto se debe envasar en envase aséptico adecuado para UHT (ultra pasteurización). El volumen neto deberá ser de 250 ml. Cada envase deberá incluir un popote adherido al mismo, no deberá incluir la tira de popotes sobre la rejilla.

Impresos del envase primario: Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC 2020.

Así mismo cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

Además, deberá incluir la siguiente leyenda en la cara lateral izquierda del envase: “ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA. Además proveedor deberá presentar documento en el que se describa

las características del empaque y embalaje para el producto ofertado. País de origen o país donde fue elaborado. Toda la información es de carácter obligatorio y aquella que no se presente en el empaque el fabricante deberá enviar justificación debidamente fundamentada y motivada por escrito a este SEDIF, el por qué no se ilustra el requisito solicitado.

Empaque secundario o Embalaje. El contenedor tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas, sin dejar espacios vacíos que al movimiento provoquen la ruptura de las piezas. Los contenedores deberán presentarse con la marca de DIF estatal y tener identificadas las fecha de caducidad y lote. El contenedor debe estar formado por una charola de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm², abarcando con postes de cartón la altura total del brick en las esquinas y deberá estar recubierta de polietileno termo encogible. Cada charola con 27 bricks. El embalaje debe tener impresa la estiba máxima, no pudiendo exceder de 8 camas de altura.

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).-El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de cuatro meses a partir de su ingreso a los centros alimentarios o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

Conservadores. : Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos en los listados conforme al Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos y bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

NORMAS

NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba

NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

NMX-F-490-NORMEX-1999 ALIMENTOS-ACEITES Y GRASAS-DETERMINACION DE LA COMPOSICION DE ACIDOS GRASOS A PARTIR DE C6 POR CROMATOGRAFIA DE GASES



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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos

NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF 2020.

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

GALLETA INTEGRAL DE AVENA

Principales Ingredientes: *harina integral de trigo, salvado de trigo, avena integral, producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales integrales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.*

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Aspecto	Tamaño y apariencia uniformes propias del producto.
Consistencia	Firme, característica del producto, su dureza no debe ser excesiva
Color	Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LIMITES
Cuenta total de coliformes	Menos de 10 UFC/g
Cuenta total de Mesofílicos aerobios	Máximo 3000 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	MIN.	STD.	MÁX.
Contenido Neto	----	30 g	----
Humedad	6 %	----	8 %
Proteína	8%	----	
Fibra	Mínimo 1.8 g (> 10 % de la EDN)		
Sodio*			120 miligramos por porción de 30 g
Azúcares			20% de las calorías totales del insumo*
Grasas totales			35% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas			10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans			0.5g

*De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia EIASADC vigente. Porción de 30g

Perfil de azúcares

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la EMA, entre otros.

Aditivos: *Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF..*

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
------------------------------	---------------

Cadmio cd. mg/kg	0,1
Plomo (Pb) mg/kg	0,5
Aflatoxinas	20 □g / Kg

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

Empaque o envase Primario.- El envase debe ser de polipropileno metalizado biorientado, calibre nominal mínimo 35 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

Impresos del envase primario o empaque: Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC 2020.

Así mismo cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

Empaque secundario: bolsa de polietileno calibre nominal mínimo de 400 micras que contiene el total de las piezas que estarán dentro del embalaje (caja de cartón).

Embalaje o empaque terciario.- Cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm², inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, este diseño se dará a conocer al licitante adjudicado, además de la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE", Además deberá cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles. Debe incluir logo del SEDIF.

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de cuatro meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

NMX-F-006-1983- Alimentos Galletas

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

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF 2020.

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

GALLETAS INTEGRAL DE TRIGO SABOR VAINILLA

Principales Ingredientes: *harina integral de trigo, salvado de trigo, producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales integrales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.*

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Aspecto	Tamaño y apariencia uniformes propias del producto.
Consistencia	Firme, característica del producto, su dureza no debe ser excesiva
Color	Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LIMITES
Cuenta total de coliformes	Menos de 10 UFC/g
Cuenta total de Mesofílicos aerobios	Máximo 3000 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	MIN.	STD.	MÁX.
Contenido Neto	----	30 g	----
Humedad	6 %	----	8 %
Proteína (N x 5.70)	8%	----	
Fibra	1.8 gramos (> 10% de la IDR)*		
Sodio*			120 miligramos por porción de 30 g
Azúcares			20% de las calorías totales del insumo*
Grasas totales			35% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas			10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans			0.5g

*De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia EIASADC vigente. Porción de 30g

Perfil de azúcares

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la EMA, entre otros.

Aditivos: *Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.*

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Cadmio cd. mg/kg	0,1
Plomo (Pb) mg/kg	0,5
Aflatoxinas	20 µg / Kg

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

Empaque o envase Primario.- El envase debe ser de polipropileno metalizado biorientado, calibre nominal mínimo 35 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

Impresos del envase primario o empaque: Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC 2020.

Así mismo cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

Empaque secundario: bolsa de polietileno calibre nominal mínimo de 400 micras que contiene el total de las piezas que estarán dentro del embalaje (caja de cartón).

Embalaje o empaque terciario.- Cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm², inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, este diseño se dará a conocer al licitante adjudicado, además de la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE", Además deberá cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles. Debe incluir logo del SEDIF.

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de cuatro meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.



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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

NMX-F-006-1983- Alimentos Galletas

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

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF 2020.

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

BARRA DE AMARANTO

Composición mínima 100 %

Para efectos de esta especificación técnica, es el producto que se obtiene de la combinación de Cereal De Amaranto Integral Tostado Y Reventado Producto obtenido a partir de los granos de amaranto entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas y jarabe que permite la que se adhieran todos los ingredientes (Producto obtenido a partir de la combinación de ingredientes mencionados, limpios y sanos, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos)

Principales Ingredientes: amaranto

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Textura	Debe ser suave al morderla por niños y mantener su suavidad mínimo cuatro meses.
Consistencia	Debe ser Firme y crujiente al morderla por niños y mantener característica mínimo cuatro meses.
Aspecto.	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.
Color	Característico del producto.
Olor.	Característico al producto, agradable.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores desagradables.

Cuenta total de coliformes	Menos de 10 UFC/g
Cuenta total de Mesofílicos aerobios	Máximo 10000 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

	MÍNIMO	ESTÁNDAR	MÁXIMO
Contenido neto	29.5 g	30 g.	35 g
Humedad	-----	-----	8 %
Proteína (n x 6.25)	9 %	-----	-----
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g (> 10 % de la IDR)		
Sodio*			120 miligramos por porción de 30
Azúcares			20% de las calorías totales del
Grasas totales			35% de las calorías totales del
Grasas saturadas			10% de las calorías totales del
Ácidos grasos trans			0.5g

*De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia EIASA vigente. Porción de 30g

Perfil de azúcares

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la EMA,, entre otros.

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Cadmio cd. mg/kg	0,1 mg / kg
Plomo (Pb) mg/kg	0,5 mg / kg
Aflatoxinas	15 □ µg/ kg

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

Aditivos: *Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.*

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

Empaque o envase Primario.- El envase debe ser de polipropileno metalizado biorientado, calibre nominal mínimo 35 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

Impresos del envase primario o empaque: Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC 2020.

Así mismo cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

Empaque secundario: bolsa de polietileno calibre nominal mínimo de 400 micras que contiene el total de las piezas que estarán dentro del embalaje (caja de cartón).

Embalaje o empaque terciario.- Cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm², inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, este diseño se dará a conocer al licitante adjudicado, además de la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE", Además deberá cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles. Debe incluir logo del SEDIF.

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de cuatro meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (COMISIÓN

INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

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

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF 2020.

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

BARRA DE AMARANTO, AVENA

Composición mínima 90 %, 10%

Para efectos de esta especificación técnica, es el producto que se obtiene de la combinación de Cereal De Amaranto Integral Tostado Y Reventado Producto obtenido a partir de los granos de amaranto entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas., avena en hojuelas y jarabe que permite la que se adhieran todos los ingredientes (Producto obtenido a partir de la combinación de ingredientes mencionados, limpios y sanos, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos)

Principales Ingredientes: amaranto, avena

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Textura	Debe ser suave al morderla por niños y mantener su suavidad mínimo cuatro meses.
Consistencia	Debe ser Firme y crujiente al morderla por niños y mantener característica mínimo cuatro meses.
Aspecto.	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.
Color	Característico del producto.
Olor.	Característico al producto, agradable.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores desagradables.

Cuenta total de coliformes	Menos de 10 UFC/g
Cuenta total de Mesofílicos aerobios	Máximo 10000 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

	MÍNIMO	ESTÁNDAR	MÁXIMO
Contenido neto	29.5 g	30 g.	35 g
Humedad	-----	-----	8 %
Proteína cruda (n x 6.25)	9 %	-----	-----
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g (> 10 % de la IDR)		
Sodio*			120 miligramos por porción de 30
Azúcares			20% de las calorías totales del
Grasas totales			35% de las calorías totales del
Grasas saturadas			10% de las calorías totales del
Ácidos grasos trans			0.5g

*De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia EIASA vigente. Porción de 30g

Perfil de azúcares

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la EMA,, entre otros.

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Cadmio cd. mg/kg	0,1 mg / kg
Plomo (Pb) mg/kg	0,5 mg / kg
Aflatoxinas	15 µg/ kg

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

Aditivos: *Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.*

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

Empaque o envase Primario.- El envase debe ser de polipropileno metalizado biorientado, calibre nominal mínimo 35 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

Impresos del envase primario o empaque: Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC 2020.

Así mismo cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

Empaque secundario: bolsa de polietileno calibre nominal mínimo de 400 micras que contiene el total de las piezas que estarán dentro del embalaje (caja de cartón).

Embalaje o empaque terciario.- Cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm², inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, este diseño se dará a conocer al licitante adjudicado, además de la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE", Además deberá cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles. Debe incluir logo del SEDIF.

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de cuatro meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas



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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

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

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF 2020.

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO

Principales Ingredientes: *harina integral de trigo, harina integral amaranto, producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales integrales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.*

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Aspecto	Tamaño y apariencia uniformes propias del producto.
Consistencia	Firme, característica del producto, su dureza no debe ser excesiva
Color	Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LIMITES
Cuenta total de coliformes	Menos de 10 UFC/g
Cuenta total de Mesofílicos aerobios	Máximo 3000 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	MIN.	STD.	MÁX.
Contenido Neto	----	30 g	----
Humedad	6 %	----	8 %
Proteína (N x 5.70)	8%	----	
Fibra	1.8 gramos (> 10% de la		
Sodio*			120 miligramos por porción de 30 g
Azúcares			20% de las calorías totales del insumo*
Grasas totales			35% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas			10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans			0.5g

*De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia EIASADC vigente. Porción de 30g

Perfil de azúcares

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la EMA, entre otros.

Aditivos: *Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF..*

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Cadmio cd. mg/kg	0,1
Plomo (Pb) mg/kg	0,5
Aflatoxinas	20 □g / Kg

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

Empaque o envase Primario.- El envase debe ser de polipropileno metalizado biorientado, calibre nominal mínimo 35 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

Impresos del envase primario o empaque: Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC 2020.

Así mismo cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

Empaque secundario: bolsa de polietileno calibre nominal mínimo de 400 micras que contiene el total de las piezas que estarán dentro del embalaje (caja de cartón).

Embalaje o empaque terciario.- Cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm², inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, este diseño se dará a conocer al licitante adjudicado, además de la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE", Además deberá cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles. Debe incluir logo del SEDIF.

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de cuatro meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

NMX-F-006-1983- Alimentos Galletas

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

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF 2020.

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

Fruta deshidratada uva pasa y cacahuete (Uva pasa 70 % +/- 5% y 30 % +/- 2 %cacahuete)

Se denomina fruta deshidratada al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido con madurez apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptado los métodos de escaldado, agrietado y acidificado.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	
Apariencia/Aspecto	Consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos, tamaño y apariencia uniforme propios del producto, sin presentar producto pulverizado. su dureza no debe ser excesiva
Color	Característico de la uva pasa y cacahuete, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor.	Característico del producto agradable, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños.
Sabor	Característico a la uva pasa y cacahuete, exento de sabores a fermentado o sabores desagradables.

Cuenta total de coliformes en placa	Menos de 30 UFC/g
Cuenta total de hongos y levaduras	300 UFC/g
Cuenta total de Mesófilicos aerobios	10 000 UFC/g

	MÍNIMO	ESTÁNDAR	MÁXIMO
Contenido Neto		30 g.	-----
Humedad	16 %	-----	18 %
Extracto etéreo		0.1%+/- 0.05%	
Proteínas (n x 6.25)	7 %		
Producto pulverizado			1 %
Sodio mg			Máximo 360 miligramos en 100 g
Azúcares			20% de las calorías totales del insumo*

*De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia EIASA vigente. Porción de 30g

Perfil de azúcares

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la EMA, entre otros.

Contaminantes químicos:

METALES PESADOS O METALOIDES	LIMITE MAXIMO
Cadmio cd. mg/kg	0,1
Plomo (Pb) mg/kg	0,5
Aflatoxinas	20 ppb.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

Aditivos: *Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.*

Materia extraña. Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

Envase primario o Empaque.- *El envase primario o empaque debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.*

Impresos del envase primario o empaque: Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC 2020.

Así mismo cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles

Empaque secundario o Embalaje: *Costales de malla plástica "NUEVOS", cajas de cartón o bolsas de polietileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Además, deberá incluir los logos del SEDIF y de Gobierno del Estado y la siguiente leyenda: "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA.*

Vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente).- El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 6 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS).

Contenido neto: Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación".

Este producto además de cumplir con lo establecido en esta especificación, debe sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales

El producto debe cumplir con lo que establece la NORMA Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-1993 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

NORMAS COMPLEMENTARIAS DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA:

Para la fabricación de este producto se tiene que cumplir con el CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS DESHIDRATADAS INCLUIDOS LOS HONGOS COMESTIBLES

Bienes y Servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa	NOM-092-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa	NOM-113-SSA1-1994
Bienes y Servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en Alimentos.	NOM-111-SSA1-1994
Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.	NOM-116-SSA1-1994

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF 2020.

ELABORÓ Y AUTORIZÓ:

QFB. NAGBY ROMANO SALDAÑA

ANEXO 3

CANTIDADES



DIRECCION DE ALIMENTACION Y DESARROLLO
COMUNITARIO
PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD
FRÍA
MAXIMOS Y MINIMOS
FECHA Y CANTIDAD DE DISTRIBUCION POR
BODEGA 2020

ANEXO 3

1a ENTREGA 20 DE MAYO AL 30 DE JULIO 2020

NOMBRE DELEGACION	BODEGA REGIONAL	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS
		LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRIK 250 ML. 250 ML	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRIK 250 ML. 250 ML	GALLET A INTEGRAL DE AVENA 30 GRS	GALLET A INTEGRAL DE AVENA 30 GRS	GALLET A INTEGRAL DE TRIGO 30 GRS	GALLET A INTEGRAL DE TRIGO 30 GRS	BARRA DE AMARAN TO 30 GRS.	BARRA DE AMARAN TO 30 GRS.	BARRA DE AMARAN TO CON AVENA 30 GRS.	BARRA DE AMARAN TO CON AVENA 30 GRS.	GALLET A INTEGRAL DE AMARAN TO 30 GRS.	GALLET A INTEGRAL DE AMARAN TO 30 GRS.
XICOTEPEC DE JUAREZ	XICOTEPEC DE JUAREZ	742,482	304,418	148,496	60,884	148,496	60,884	148,496	60,884	148,496	60,884	148,496	60,884
HUAUCHINANGO	HUAUCHINANGO	765,453	313,836	153,091	62,767	153,091	62,767	153,091	62,767	153,091	62,767	153,091	62,767
ZACATLAN	ZACATLAN	653,619	267,984	130,724	53,597	130,724	53,597	130,724	53,597	130,724	53,597	130,724	53,597
TEZIUTLAN	TEZIUTLAN	397,803	163,099	79,561	32,620	79,561	32,620	79,561	32,620	79,561	32,620	79,561	32,620
TETELA DE OCAMPO	TETELA DE OCAMPO	296,913	121,734	59,383	24,347	59,383	24,347	59,383	24,347	59,383	24,347	59,383	24,347
ZACAPOAXTLA	ZACAPOAXTLA	675,165	276,818	135,033	55,364	135,033	55,364	135,033	55,364	135,033	55,364	135,033	55,364
TLATLAUQUITEPEC	TLATLAUQUITEPEC	624,663	256,112	124,933	51,222	124,933	51,222	124,933	51,222	124,933	51,222	124,933	51,222
SAN MARTIN TEXMELUCAN	SAN MARTIN TEXMELUCAN	606,195	248,540	121,239	49,708	121,239	49,708	121,239	49,708	121,239	49,708	121,239	49,708

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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS
ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

SAN PEDRO CHOLULA	SAN PEDRO CHOLULA	793,725	325,427	158,745	65,085	158,745	65,085	158,745	65,085	158,745	65,085	158,745	65,085	158,745	65,085
PUEBLA	PUEBLA	1,702,875	698,179	340,575	139,636	340,575	139,636	340,575	139,636	340,575	139,636	340,575	139,636	340,575	139,636
TEPEACA	TEPEACA	899,802	368,919	179,960	73,784	179,960	73,784	179,960	73,784	179,960	73,784	179,960	73,784	179,960	73,784
ACATZINGO	ACATZINGO	286,653	117,528	57,331	23,506	57,331	23,506	57,331	23,506	57,331	23,506	57,331	23,506	57,331	23,506
CIUDAD SERDAN	CIUDAD SERDAN	561,393	230,171	112,279	46,034	112,279	46,034	112,279	46,034	112,279	46,034	112,279	46,034	112,279	46,034
ATLIXCO	ATLIXCO	667,299	273,593	133,460	54,719	133,460	54,719	133,460	54,719	133,460	54,719	133,460	54,719	133,460	54,719
IZUCAR DE MATAMOROS	IZUCAR DE MATAMOROS	418,323	171,512	83,665	34,302	83,665	34,302	83,665	34,302	83,665	34,302	83,665	34,302	83,665	34,302
TEPEXI DE RODRIGUEZ	TEPEXI DE RODRIGUEZ	216,771	88,876	43,354	17,775	43,354	17,775	43,354	17,775	43,354	17,775	43,354	17,775	43,354	17,775
TECAMACHALCO	TECAMACHALCO	780,045	319,818	156,009	63,964	156,009	63,964	156,009	63,964	156,009	63,964	156,009	63,964	156,009	63,964
CHIAUTLA DE TAPIA	CHIAUTLA DE TAPIA	215,175	88,222	43,035	17,644	43,035	17,644	43,035	17,644	43,035	17,644	43,035	17,644	43,035	17,644
ACATLAN DE OSORIO	ACATLAN DE OSORIO	249,375	102,244	49,875	20,449	49,875	20,449	49,875	20,449	49,875	20,449	49,875	20,449	49,875	20,449
TEHUACAN	TEHUACAN	708,282	290,396	141,656	58,079	141,656	58,079	141,656	58,079	141,656	58,079	141,656	58,079	141,656	58,079
AJALPAN	AJALPAN	415,416	170,321	83,083	34,064	83,083	34,064	83,083	34,064	83,083	34,064	83,083	34,064	83,083	34,064
TOTAL 21 BODEGAS REGIONALES		12,677,427	5,197,747	2,535,485	1,039,550	2,535,485	1,039,550	2,535,485	1,039,550	2,535,485	1,039,550	2,535,485	1,039,550	2,535,485	1,039,550
	1a ENTREGA	12,677,427	5,197,747	2,535,485	1,039,550	2,535,485	1,039,550	2,535,485	1,039,550	2,535,485	1,039,550	2,535,485	1,039,550	2,535,485	1,039,550
	2a ENTREGA	10,008,495	4,103,485	2,001,699	820,698	2,001,699	820,698	2,001,699	820,698	2,001,699	820,698	2,001,699	820,698	2,001,699	820,698
	3a ENTREGA	16,587,322	6,800,803	3,317,465	1,360,159	3,317,465	1,360,159	3,317,465	1,360,159	3,317,465	1,360,159	3,317,465	1,360,159	3,317,465	1,360,159
	TOTAL	39,273,244	16,102,035	7,854,649	3,220,407	7,854,649	3,220,407	7,854,649	3,220,407	7,854,649	3,220,407	7,854,649	3,220,407	7,854,649	3,220,407



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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.



DIRECCION DE ALIMENTACION Y DESARROLLO COMUNITARIO

PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD FRÍA

MAXIMOS Y MINIMOS

ANEXO 3

2a ENTREGA 1 DE AGOSTO A 30 DE SEPTIEMBRE 2020

		MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS
NOMBRE DELEGACION	BODEGA REGIONAL	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRIK 250 ML. 250 ML	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRIK 250 ML. 250 ML	GALLET A INTEGRAL DE AVENA 30 GRS	GALLE TA INTEGRAL DE AVENA 30 GRS	GALLET A INTEGRAL DE TRIGO 30 GRS	GALLE TA INTEGRAL DE TRIGO 30 GRS	BARRA DE AMARANTO 30 GRS.	BARRA DE AMARANTO 30 GRS.	BARRA DE AMARANTO CON AVENA 30 GRS.	BARRA DE AMARANTO CON AVENA 30 GRS.	GALLET A INTEGRAL DE AMARANTO 30 GRS.	GALLE TA INTEGRAL DE AMARANTO 30 GRS.
XICOTEPEC DE JUAREZ	XICOTEPEC DE JUAREZ	586,170	240,330	117,234	48,066	117,234	48,066	117,234	48,066	117,234	48,066	117,234	48,066
HUAUCHINANGO	HUAUCHINANGO	604,305	247,765	120,861	49,553	120,861	49,553	120,861	49,553	120,861	49,553	120,861	49,553
ZACATLAN	ZACATLAN	516,015	211,566	103,203	42,313	103,203	42,313	103,203	42,313	103,203	42,313	103,203	42,313
TEZIUTLAN	TEZIUTLAN	314,055	128,763	62,811	25,753	62,811	25,753	62,811	25,753	62,811	25,753	62,811	25,753
TETELA DE OCAMPO	TETELA DE OCAMPO	234,405	96,106	46,881	19,221	46,881	19,221	46,881	19,221	46,881	19,221	46,881	19,221
ZACAPOAXTLA	ZACAPOAXTLA	533,025	218,540	106,605	43,708	106,605	43,708	106,605	43,708	106,605	43,708	106,605	43,708
TLATLAUQUI TEPEC	TLATLAUQUI TEPEC	493,155	202,194	98,631	40,439	98,631	40,439	98,631	40,439	98,631	40,439	98,631	40,439

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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

SAN MARTIN TEXMELUCAN	SAN MARTIN TEXMELUCAN	478,575	196,216	95,715	39,243	95,715	39,243	95,715	39,243	95,715	39,243	95,715	39,243	95,715	39,243
SAN PEDRO CHOLULA	SAN PEDRO CHOLULA	626,625	256,916	125,325	51,383	125,325	51,383	125,325	51,383	125,325	51,383	125,325	51,383	125,325	51,383
PUEBLA	PUEBLA	1,344,375	551,194	268,875	110,239	268,875	110,239	268,875	110,239	268,875	110,239	268,875	110,239	268,875	110,239
TEPEACA	TEPEACA	710,370	291,252	142,074	58,250	142,074	58,250	142,074	58,250	142,074	58,250	142,074	58,250	142,074	58,250
ACATZINGO	ACATZINGO	226,305	92,785	45,261	18,557	45,261	18,557	45,261	18,557	45,261	18,557	45,261	18,557	45,261	18,557
CIUDAD SERDAN	CIUDAD SERDAN	443,205	181,714	88,641	36,343	88,641	36,343	88,641	36,343	88,641	36,343	88,641	36,343	88,641	36,343
ATLIXCO	ATLIXCO	526,815	215,994	105,363	43,199	105,363	43,199	105,363	43,199	105,363	43,199	105,363	43,199	105,363	43,199
IZUCAR DE MATAMOROS	IZUCAR DE MATAMOROS	330,255	135,405	66,051	27,081	66,051	27,081	66,051	27,081	66,051	27,081	66,051	27,081	66,051	27,081
TEPEXI DE RODRIGUEZ	TEPEXI DE RODRIGUEZ	171,135	70,165	34,227	14,033	34,227	14,033	34,227	14,033	34,227	14,033	34,227	14,033	34,227	14,033
TECAMACHALCO	TECAMACHALCO	615,825	252,488	123,165	50,498	123,165	50,498	123,165	50,498	123,165	50,498	123,165	50,498	123,165	50,498
CHIAUTLA DE TAPIA	CHIAUTLA DE TAPIA	169,875	69,649	33,975	13,930	33,975	13,930	33,975	13,930	33,975	13,930	33,975	13,930	33,975	13,930
ACATLAN DE OSORIO	ACATLAN DE OSORIO	196,875	80,719	39,375	16,144	39,375	16,144	39,375	16,144	39,375	16,144	39,375	16,144	39,375	16,144
TEHUACAN	TEHUACAN	559,170	229,260	111,834	45,852	111,834	45,852	111,834	45,852	111,834	45,852	111,834	45,852	111,834	45,852
AJALPAN	AJALPAN	327,960	134,464	65,592	26,893	65,592	26,893	65,592	26,893	65,592	26,893	65,592	26,893	65,592	26,893

TOTAL 21 BODEGAS REGIONALES	10,008,495	4,103,485	2,001,699	820,698	2,001,699	820,698	2,001,699	820,698	2,001,699	820,698	2,001,699	820,698	2,001,699	820,698	2,001,699
-----------------------------	------------	-----------	-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------	-----------



**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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.**



**DIRECCION DE ALIMENTACION Y
DESARROLLO COMUNITARIO**

**PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES
MODALIDAD FRÍA
MAXIMOS Y MINIMOS
FECHA Y CANTIDAD DE DISTRIBUCION POR
BODEGA 2020**

3a ENTREGA 1 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE 2020

ANEXO 3

NOMBRE DELEGACION	BODEGA REGIONAL	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS		
		DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRIK 250 ML. 250 ML	DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRIK 250 ML. 250 ML	GALLETAS INTEGRAL DE AVENA 30 GRS	GALLETAS INTEGRAL DE AVENA 30 GRS	GALLETAS INTEGRAL DE AVENA TRIGO 30 GRS	GALLETAS INTEGRAL DE AVENA TRIGO 30 GRS	BARRA DE AMARANTO 30 GRS.	BARRA DE AMARANTO 30 GRS.	BARRA DE AMARANTO CON AVENA 30 GRS.	BARRA DE AMARANTO CON AVENA 30 GRS.	GALLETAS INTEGRAL DE AMARANTO 30 GRS.	GALLETAS INTEGRAL DE AMARANTO 30 GRS.	FRUTA DESHIDRATADA (UVA PASA) 66% Y CACAHUATE 34% 30 GRS.	FRUTA DESHIDRATADA (UVA PASA) 66% Y CACAHUATE 34% 30 GRS.
XICOTEPEC DE JUAREZ	XICOTEPEC DE JUAREZ	976,950	400,550	195,390	80,110	195,390	80,110	195,390	80,110	195,390	80,110	195,390	80,110	195,390	80,110
HUAUCHINANGO	HUAUCHINANGO	1,007,175	412,942	201,435	82,588	201,435	82,588	201,435	82,588	201,435	82,588	201,435	82,588	201,435	82,588
ZACATLAN	ZACATLAN	860,025	352,610	172,005	70,522	172,005	70,522	172,005	70,522	172,005	70,522	172,005	70,522	172,005	70,522
TEZIUTLAN	TEZIUTLAN	523,425	214,604	104,685	42,921	104,685	42,921	104,685	42,921	104,685	42,921	104,685	42,921	104,685	42,921
TETELA DE OCAMPO	TETELA DE OCAMPO	390,675	160,177	78,135	32,035	78,135	32,035	78,135	32,035	78,135	32,035	78,135	32,035	78,135	32,035
ZACAPOAXTLA	ZACAPOAXTLA	888,375	364,234	177,675	72,847	177,675	72,847	177,675	72,847	177,675	72,847	177,675	72,847	177,675	72,847
TLATLAUQUITEPEC	TLATLAUQUITEPEC	821,925	336,989	164,385	67,398	164,385	67,398	164,385	67,398	164,385	67,398	164,385	67,398	164,385	67,398
SAN MARTIN TEXMELUCAN	SAN MARTIN TEXMELUCAN	797,625	327,026	159,525	65,405	159,525	65,405	159,525	65,405	159,525	65,405	159,525	65,405	159,525	65,405
SAN PEDRO CHOLULA	SAN PEDRO CHOLULA	1,044,375	428,194	208,875	85,639	208,875	85,639	208,875	85,639	208,875	85,639	208,875	85,639	208,875	85,639
PUEBLA	PUEBLA	2,147,122	880,320	429,425	176,064	429,425	176,064	429,425	176,064	429,425	176,064	429,425	176,064	429,425	176,064

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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS
ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

TEPEACA	TEPEACA	1,183,950	485,420	236,790	97,084	236,790	97,084	236,790	97,084	236,790	97,084	236,790	97,084	236,790	97,084
ACATZINGO	ACATZINGO	377,175	154,642	75,435	30,928	75,435	30,928	75,435	30,928	75,435	30,928	75,435	30,928	75,435	30,928
CIUDAD SERDAN	CIUDAD SERDAN	738,675	302,857	147,735	60,571	147,735	60,571	147,735	60,571	147,735	60,571	147,735	60,571	147,735	60,571
ATLIXCO	ATLIXCO	878,025	359,990	175,605	71,998	175,605	71,998	175,605	71,998	175,605	71,998	175,605	71,998	175,605	71,998
IZUCAR DE MATAMOROS	IZUCAR DE MATAMOROS	550,425	225,674	110,085	45,135	110,085	45,135	110,085	45,135	110,085	45,135	110,085	45,135	110,085	45,135
TEPEXI DE RODRIGUEZ	TEPEXI DE RODRIGUEZ	285,225	116,942	57,045	23,388	57,045	23,388	57,045	23,388	57,045	23,388	57,045	23,388	57,045	23,388
TECAMACHALCO	TECAMACHALCO	1,026,375	420,814	205,275	84,163	205,275	84,163	205,275	84,163	205,275	84,163	205,275	84,163	205,275	84,163
CHIAUTLA DE TAPIA	CHIAUTLA DE TAPIA	283,125	116,081	56,625	23,216	56,625	23,216	56,625	23,216	56,625	23,216	56,625	23,216	56,625	23,216
ACATLAN DE OSORIO	ACATLAN DE OSORIO	328,125	134,531	65,625	26,906	65,625	26,906	65,625	26,906	65,625	26,906	65,625	26,906	65,625	26,906
TEHUACAN	TEHUACAN	931,950	382,100	186,390	76,420	186,390	76,420	186,390	76,420	186,390	76,420	186,390	76,420	186,390	76,420
AJALPAN	AJALPAN	546,600	224,106	109,320	44,821	109,320	44,821	109,320	44,821	109,320	44,821	109,320	44,821	109,320	44,821
TOTAL 21 BODEGAS REGIONALES		16,587,322	6,800,803	3,317,465	1,360,159	3,317,465	1,360,159	3,317,465	1,360,159	3,317,464	1,360,159	3,317,465	1,360,159	3,317,465	1,360,159

ANEXO 4

RESPONSABLES Y UBICACIÓN DE BODEGAS

No.	DELEGACIÓN REGIONAL	DIRECCION	RESPONSABLE
1	XICOTEPEC DE JUAREZ	CALLE FRANCISCO JAVIER MINA No 303 COLONIA LA RIVERA CIS CP. 73080	MINERVA CASTILLO LAFARJA
2	HUAUCHINANGO	CALLE GREGORIO A. SALAS No 112 COL EL PARAISO CP. 73160	DULCE ARELI TORIBIO PÁJARO
3	ZACATLAN	CARRETERA CHIGNAHUAPAN-ZACATLAN ESQ. 23 PONIENTE BARRIO SAN BARTOLO S/N FRENTE AL ISSSTEP CP. 73310 CIS	LUZ ADRIANA REYES CASTILLO
4	TEZIUTLAN	CARRETERA FEDERAL A TEZIUTLAN S/N LOC XOLOATENO CP. 73950 CIS	ANA BERTHA JAIMEZ NOCHEBUENA
5	TETELA DE OCAMPO	AV. 7 PONIENTE S/N COL CENTRO CP. 73640 CIS	SAMUEL ORTIZ BECERRA
6	ZACAPOAXTLA	CALLE MATAMOROS No 2 COL CENTRO CP. 76380	YAZMIN TATEMPAN ALVARADO
7	TLATLAUQUITEPEC	AV. REFORMA No 161 CP. 73900 CIS	YESSICA HERNANDEZ CHINO
8	SAN MARTIN TEXMELUCAN	EMILIANO ZAPATA No 12 COL MORELOS CP.74100	REVECA BRAVO VARGAS
9	SAN PEDRO CHOLULA	PERIFERICO ECOLOGICO S/N COL EMILIANO ZAPATA CP. 72824 CIS	ANA KAREN CABRERA RODRÍGUEZ
10	PUEBLA	25 PTE. #2302 COL. SANTA CRUZ LOS ANGELES	ERNESTINA GARCIA CHÁVEZ
11	TEPEACA	CALLE 5 PONIENTE ENTRE 7 Y 9 NORTE #424 BARRIO LA SANTISIMA TEPEACA	FERNANDO ULLOA PEREGRINA
12	ACATZINGO	DOM CIS MANZANANo 5 CIUDAD MODELO SAN JOSE CHIAPA CP 75010	CRISTIAN TENORIO JIMENEZ
13	CIUDAD SERDAN	CARRETERA FEDERAL EL SECO-ESPERANZA KM 29. CIS CP. 75520	MARIA DEL CARMEN GONZALEZ SANCHEZ
14	ATLIXCO	AV REVOLUCIÓN No 6602 COL EL LEON CIS CP. 74360	APOLONIA MARÍA CARLOS ISIDORO
15	IZUCAR DE MATAMOROS	ANTIGUA CARRETERA A OAXACA No 1 BARRIO DE SAN JUAN COAHUIXTLA CIS CP. 74400	SILVIA ESCAMILLA ALVAREZ
16	TEPEXI DE RODRIGUEZ	CARRETERA CUAPIAXTLA A ACATLAN DE OSORIO KM 43 + 400 TEPEXI DE RODRIGUEZ	AIDE MENDOZA LEON
17	TECAMACHALCO	CALLE 8 SUR Y 7 ORIENTE No 701 CIS CP.75480	ANEL RIVERA ROMAN
18	CHAUTLA DE TAPIA	5 NORTE No 33 BARRIO TITILITZIN CP. 74730	MARIA CRISTINA JIMENEZ CLARA
19	ACATLAN DE OSORIO	CARRETERA INTERNACIONAL MEXICO-OAXACA S/N COL LA PALMA CIS CP. 74949	MARIA DEL CARMEN DOMINGUEZ FORTOZO
20	TEHUACAN	CARRETERA FEDERAL 150 PUEBLA-VERACRUZ KM 114 SAN LORENZO TEOTIPILCO CIS 1ER PISO CP.75855	MARÍA ANGELA MORANTE
21	AJALPAN	CARRETERA ESTATAL 690 S/N CIS CP. 75910	ARACELI CELESTINO ROSAS

ANEXO 5

MARCAS

PARTIDA 1 PRODUCTO	ENTREGA INSUMOS		MARCA	PAIS DE PROCEDENCIA	UNIDAD DE MEDIDA
	MINIMO	MAXIMO			
LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRIK 250 ML. 250 ML	16,102,035	39,273,244			
GALLETA INTEGRAL DE AVENA 30 GRS	3,220,407	7,854,649			
GALLETA INTEGRAL DE TRIGO 30 GRS	3,220,407	7,854,649			
BARRA DE AMARANTO 30 GRS.	3,220,407	7,854,649			
BARRA DE AMARANTO CON AVENA 30 GRS.	3,220,407	7,854,648			
GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO 30 GRS.	3,220,407	7,854,649			
FRUTA DESHIDRATADA (UVA PASA) 66% Y CACAHUATE 34% 30 GRS.	3,220,407	7,854,649			



MODELO DE CONTRATO

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

DECLARACIONES

I.- De **“LA SECRETARIA”**

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

I.2.- Que, el -----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 ----- 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 -----, 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 adquisición de los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES), objeto del presente contrato se efectuó mediante (TIPO DE PROCEDIMIENTO), de fecha -----, de conformidad con lo establecido en los artículos (FUNDAMENTO CORRESPONDIENTE AL TIPO DE PROCEDIMIENTO) y demás aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

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



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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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.



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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

III.- De “LAS PARTES”:

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

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

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

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

SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.

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

TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.

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

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

CUARTA.- DEL IMPORTE TOTAL.

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

QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.

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

- I. La forma de pago se realizará en una sola exhibición dentro de los 30 días naturales posteriores a la entrega de la factura, contra entrega de los bienes materia del presente contrato, a entera satisfacción

de **“EL CONTRATANTE”**; la factura deberá cubrir con los requisitos de los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación. **“EL PROVEEDOR”** deberá contar con facturación electrónica;

- II. **“EL PROVEEDOR”** realizará el pago del derecho del CINCO AL MILLAR, por los pagos que se generen con motivo de la adquisición de los bienes objeto del presente instrumento, lo anterior de conformidad a la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal vigente;
- III.- El pago descrito en el Punto I de la presente Cláusula, se efectuará a **“EL PROVEEDOR”** por medio de transferencia de recursos a la cuenta y CLABE que para tal efecto éste le indique a **“EL CONTRATANTE”** o bien mediante cheque, a juicio de este último previa presentación de la factura respectiva, siempre que se hayan entregado los bienes objeto del presente contrato a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; dicha factura deberá cumplir con los requisitos legales y aplicables;

SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, por un importe equivalente al -----% DEL MONTO MÁXIMO del presente contrato con I.V.A. incluido, para garantizar el fiel y exacto cumplimiento y la indemnización por vicios ocultos de las obligaciones consignadas en el presente instrumento y en la que además se especifique:

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

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

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

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

DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.

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

DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.

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

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

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

DÉCIMA TERCERA.- DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

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

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

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

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

DÉCIMA CUARTA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.

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

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

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

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

DÉCIMA QUINTA.- DE LA SUSPENSIÓN.

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

DÉCIMA SEXTA.- DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA.

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

- I. Cuando concurren razones de interés general;
- II. En caso de existir causas justificadas, que extingan la necesidad de requerir los bienes originalmente contratados o hagan imposible la continuación de la vigencia del mismo, y se demuestre que en caso contrario, se causaría un daño o perjuicio grave al Estado; y

III. Cuando no sea posible determinar la temporalidad de la suspensión a que se refiere la Cláusula anterior.

DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.

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

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

DÉCIMA OCTAVA.- DE LAS MODIFICACIONES.

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

DÉCIMA NOVENA.- DE LA VIGENCIA.

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

VIGÉSIMA.- DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.

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

VIGÉSIMA PRIMERA.- DE LA JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.

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



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-031-273/2020 ADQUISICIÓN DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS DESAYUNOS ESCOLARES EN SU MODALIDAD FRÍA PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

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

“**EL CONTRATANTE**”

“**UNIDAD RESPONSABLE**”

NOMBRE
(CARGO)

NOMBRE
(CARGO)

“**ASISTE**”

“**EL PROVEEDOR**”

NOMBRE
(CARGO)

NOMBRE
(CARGO)

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, CORRESPONDEN AL CONTRATO DE ----- CELEBRADO POR ----- Y -----, EL ----DE ----- DEL 201X.